



Министерство просвещения Российской Федерации
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

На базе основного общего образования

Квалификация (и) выпускника
повар ↔ кондитер

**Одобрено на заседании педагогического
совета:**

Утверждено Приказом
ГПОУ ТО «Новомосковский техникум
пищевых биотехнологий»

Согласовано с предприятием-работодателем
ФГБУК «Государственный военно-
исторический и природный музей-заповедник
«Куликово поле» (Государственный музей-
заповедник «Куликово поле»)

протокол № 7 от 31.08.2023 г.

приказ № 27-004 от 31.08.2023 г.

Директор /  / Зайцева Н.И.

Директор /  / Криценко В.П.

2023 год

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Организация – разработчик: государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»

Представленная основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» среднего профессионального образования – образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** (далее ОПОП-П) соответствует требованиям, предъявляемым к разработке основной профессиональной образовательной программы «Профессионалитет».

ОПОП-П реализуется на базе основного общего образования.

Форма обучения – очная. Квалификация: **повар, кондитер**.

Срок освоения ОПОП-П не противоречит действующему федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования и составляет 3 года 10 мес., что необходимо для полноценного освоения всех общих и профессиональных компетенций.

ОПОП-П содержит дополнительный профессиональный блок и цифровой модуль.

Реализуемый учебный план разработан в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, целями и задачами реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

Рабочие программы и оценочные средства представлены в полном объеме, направлены на формирование профессиональных и общих компетенций, необходимых знаний, умений и практического опыта студентов, содержат материалы для проведения учебных занятий, промежуточной и государственной итоговой аттестации.

Материально-техническое оснащение, учебно-методическая обеспеченность, уровень профессиональной квалификации педагогических работников колледжа обеспечивает реализацию образовательной программы с учетом запросов рынка труда, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники и технологий.

В колледже созданы все необходимые условия для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья студентов, развития студенческого самоуправления, участия в работе спортивных и творческих клубов.

Разработанная и представленная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** рекомендуется к использованию в образовательном процессе колледжа.

Эксперты от работодателей:

Директор ФГБУК «Государственный военно- исторический и природный музей-заповедник «Куликово поле» (Государственный музей- заповедник «Куликово поле») <i>(должность)</i>		Гриценко Владимир Петрович <i>(ФИО)</i>
Директор МБУК «Историко- мемориальный музейный комплекс «Бобрики» <i>(должность)</i>		Каширина Ольга Алексеевна <i>(ФИО)</i>
Управляющий организацией общественного питания ООО «Хуамин Солюкс Сервис Групп» <i>(должность)</i>		Николаева Алена Дмитриевна <i>(ФИО)</i>
Директор ООО «Тула Гоу» Центр приема гостей Тульской области <i>(должность)</i>		Ральянов Леонид Александрович <i>(ФИО)</i>
Директор ООО «Командор» <i>(должность)</i>		Дяченко Екатерина Алексеевна <i>(ФИО)</i>
Директор ООО «ДОНСКИЕ ТЕРМЫ» <i>(должность)</i>		Дяченко Николай Дмитриевич <i>(ФИО)</i>
Руководитель ООО «МД ГРУПП» <i>(должность)</i>		Гречко Ольга Сергеевна <i>(ФИО)</i>
Генеральный директор ООО «Компания Бревис» <i>(должность)</i>		Суслин Антон Александрович <i>(ФИО)</i>
Директор ИП Дяченко Н.Д. <i>(должность)</i>		Дяченко Николай Дмитриевич <i>(ФИО)</i>

Содержание

Раздел 1. Общие положения.....
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы.....
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы
4.1. Общие компетенции.....
4.2. Профессиональные компетенции
Раздел 5. Структура образовательной программы.....
5.1. Учебный план
5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте)
5.3. Календарный учебный график
5.4. Рабочая программа воспитания.....
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы.....
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы
6.3. Требования к практической подготовке обучающихся
6.4. Требования к организации воспитания обучающихся
6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.....
6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы
Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации
Приложение 1. Матрица компетенции выпускника	
Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей	
Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин	
Приложение 4. Рабочая программа воспитания	
Приложение 5. Содержание ГИА	
Приложение 6. Дополнительный профессиональный блок (входит в структуру ПОП-П и разрабатывается образовательно-производственным центром (кластером) по запросу работодателя для каждой ОПОП)	

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (с изменениями и дополнениями) (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

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

ПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии.

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП-П:

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

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (с изменениями и дополнениями);

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар, 33.010 Кондитер, 33.014 Пекарь;

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

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 882, Министерства просвещения Российской Федерации № 391 от 5 августа 2020 г. «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

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

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14.07.2023 № 534 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение".

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП-П:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

КК – корпоративные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

ЕН – естественно-научный и математический цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;

П – профессиональный цикл;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ПА – промежуточная аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДПБ – дополнительный профессиональный блок;

ОПБ – обязательный профессиональный блок;

КОД – комплект оценочной документации;

ЦПДЭ – центр проведения демонстрационного экзамена.

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ С УЧЕТОМ СЕТЕВОЙ ФОРМЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

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

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: Повар, кондитер.

Выпускник образовательной программы по квалификации «Повар, кондитер» в соответствии с п. 1.12 ФГОС СПО осваивает общие виды деятельности:

приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Направленность образовательной программы, при сетевой форме реализации программы, конкретизирует содержание образовательной программы путем ориентации на следующие виды деятельности¹

Наименование направленности (в соответствии с квалификацией работодателя)	Вид деятельности (по выбору) в соответствии с направленностью
ООО «Командор» ИП Дяченко ООО «Хуамин Солюкс Сервис Групп»	
ВД сформированные ОО совместно с работодателем (<i>формируемые из часов вариативной части ФГОС СПО</i>)	
Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни, кухни народов мира	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни, кухни народов мира

Получение образования по профессии допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: повар, кондитер – 5904 академических часов.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: повар-кондитер – 3 года 10 месяцев.

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (общественное питание).

3.2. Матрица компетенций выпускника как соответствие ПК, формируемых при освоении видов деятельности образовательной программы «Профессионалитет», требованиям профессиональных стандартов (далее - ПС) или единых квалификационных справочников при отсутствии ПС, представлена в Приложении 1.

3.3. Профессиональные модули формируются в соответствии с выбранными видами деятельности.

¹ Перечень направленностей в ПОП-П указывается (при наличии) в полном объеме (все возможные сочетания, предусмотренные примерным учебным планом), а образовательная организация выбирает наименование направленности самостоятельно, в зависимости от выбранной траектории.

**РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ
ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции²	Знания, умения³
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения:
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		составлять план действия
		определять необходимые ресурсы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		реализовывать составленный план
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
методы работы в профессиональной и смежных сферах		
структуру плана для решения задач		
порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности		
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации	Умения:
		определять задачи для поиска информации
		определять необходимые источники информации

² Компетенции формулируются как в п.3.2 ФГОС СПО.

³ Приведенные знания и умения имеют рекомендательный характер и могут быть скорректированы в зависимости от профессии (специальности). При этом присваивают соответствующие коды, соблюдая последовательную нумерацию.

	информации, для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Знания:</p> <p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>приемы структурирования информации</p>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<p>Умения:</p> <p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Знания:</p> <p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p>Умения:</p> <p>организовывать работу коллектива и команды</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания:</p> <p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности</p> <p>основы проектной деятельности</p>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>Умения:</p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания:</p> <p>особенности социального и культурного контекста</p> <p>правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать	<p>Умения:</p> <p>описывать значимость своей <i>профессии</i></p> <p>применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Знания:</p>

	осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, 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	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии
средства профилактики перенапряжения		
ОК 09	Использовать информационные	Умения:
		оформлять результаты поиска, применять

	технологии профессиональной деятельности.	в	<p>средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>использовать современное программное обеспечение</p> <p>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> <p>Знания:</p> <p>формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации</p> <p>порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		<p>Умения:</p> <p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>Знания:</p> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.		<p>Умения:</p> <p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> <p>презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план</p> <p>рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности</p> <p>презентовать бизнес-идею</p> <p>определять источники финансирования</p> <p>Знания:</p> <p>основы предпринимательской деятельности</p> <p>основы финансовой грамотности</p>

		правила разработки бизнес-планов
		порядок выстраивания презентации
		кредитные банковские продукты

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции ⁴	Показатели освоения компетенции ⁵
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:
		подготовки, уборки рабочего места
		подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Умения:
		визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:
		выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;		

⁴ Перечисляются профессиональные компетенции, соответствующие видам деятельности п.3.3 ФГОС СПО

⁵ Навыки, умения и знания по каждой из компетенций указываются с учетом требований ПС и выбранной специфики.

		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;

		<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>
		<p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</p>
		<p>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;</p>
		<p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p>
		<p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p>
		<p>правила утилизации отходов;</p>
		<p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p>
		<p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;</p>
		<p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов,</p>

		<p>рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;</p> <p>правила оформления заявок на склад;</p> <p>правила приема продуктов по количеству и качеству;</p> <p>ответственность за сохранность материальных ценностей;</p> <p>правила снятия остатков на рабочем месте;</p> <p>виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья и материалов;</p> <p>правила обращения с тарой поставщика;</p> <p>правила проверки весоизмерительного оборудования</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>правила проведения контрольного взвешивания продуктов;</p>
	<p>ПК 1.2.</p> <p>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Навыки:</p> <p>обработки различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>Умения:</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>выбирать, применять различные методы обработки (вручную,</p>

		<p>механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности;</p>
		<p>соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;</p>
		<p>различать пищевые и непищевые отходы;</p>
		<p>подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов</p>
		<p>осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;</p>
		<p>соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;</p>
		<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</p>
		<p>методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;</p>
		<p>способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке,</p>

		<p>хранении;</p> <p>способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов</p> <p>формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов</p>
	<p>ПК 1.3.</p> <p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	<p>Навыки:</p> <p>приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;</p> <p>ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</p> <p>Умения:</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные</p>

		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

	<p>ПК 1.4.</p> <p>Проводить и к приготовление подготовку реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Навыки:</p> <p>приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>
		<p>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</p>
		<p>Умения:</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p>
		<p>выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</p>
		<p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;</p>
		<p>владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;</p>
		<p>нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p>
		<p>готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы;</p>
		<p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных</p>

		<p>полуфабрикатов консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе;</p>
		<p>владеть профессиональной терминологией</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p>
		<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>
		<p>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;</p>
		<p>методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.);</p>
		<p>способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</p>
		<p>техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;</p>
		<p>правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос;</p>

		ответственность за правильность расчетов;
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Навыки:
		подготовки, уборки рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		подготовки 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) и
		нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
		правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		правила утилизации отходов
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов
		виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых

		<p>горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</p> <p>правила оформления заявок на склад;</p> <p>виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов</p>
	<p>ПК 2.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p>	<p>Навыки:</p> <p>подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;</p>

		<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>
		<p>использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров</p>
		<p>выбирать, применять, комбинировать методы приготовления:</p>
		<p>обжаривать кости мелкого скота;</p>
		<p>подпекать овощи; замачивать сушеные грибы;</p>
		<p>доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности;</p>
		<p>удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;</p>
		<p>использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства;</p>
		<p>определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;</p>
		<p>порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров;</p>
		<p>охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p>
		<p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>правила выбора основных продуктов и</p>

		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;

		<p>требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; правила маркирования упакованных бульонов, отваров</p>
	<p>ПК 2.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Навыки:</p> <p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления супов;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов:</p> <p>пассеровать овощи, томатные продукты и муку;</p> <p>готовить льезоны</p> <p>закладывать продукты, подготовленные в полуфабрикаты</p>

		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;

		<p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов;</p>
		<p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p>
		<p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
		<p>классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;</p>
		<p>температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных;</p>
		<p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации;</p>
		<p>техника порционирования, варианты оформления супов для подачи</p>
		<p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос,</p>

		<p>транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>
		<p>методы сервировки и подачи, температура подачи супов</p>
		<p>правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов;</p>
		<p>правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p>
		<p>правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Навыки:</p> <p>приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления соусов</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p> <p>рационально использовать продукты, полуфабрикаты</p> <p>готовить соусные полуфабрикаты:</p>

		<p>пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить лезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы</p>
		<p>охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности</p>
		<p>закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</p>
		<p>соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов;</p>
		<p>выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных</p>
		<p>рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;</p>
		<p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;</p>
		<p>доводить соусы до вкуса;</p>
		<p>проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу</p>
		<p>порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p>
		<p>соблюдать выход соусов</p>

		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;
		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

		<p>температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации</p> <p>правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов</p> <p>правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов</p> <p>требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;</p> <p>нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции</p> <p>техника порционирования, варианты подачи соусов</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;</p> <p>методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами</p> <p>температура подачи соусов;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых соусов</p>
	<p>ПК 2.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>Навыки:</p> <p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с</p>

		<p>потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
		<p>Умения:</p>
		<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>
		<p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров</p>
		<p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров</p>
		<p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи</p>
		<p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой</p>
		<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p>
		<p>использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>
		<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - замачивать сушеные; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и собственном

		соку
		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: <ul style="list-style-type: none"> - замачивать в воде или молоке; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;
		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
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий
		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

		<p>сочетаемость с основными продуктами</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи</p> <p>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</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>правила разогревания</p> <p>правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями</p>
--	--	--

		<p>правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
<p>ПК 2.6.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p>	<p>Навыки:</p>	
	<p>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки</p>	
	<p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	
	<p>Умения:</p>	
	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	
	<p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства</p>	
	<p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи</p>	
	<p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой</p>	
	<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p>	
<p>использовать региональные продукты для приготовления горячих</p>		

		<p>блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>
		<p>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)</p>
		<p>определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса</p>
		<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств</p>
		<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств</p>
		<p>протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом</p>
		<p>формовать изделия из творога</p>
		<p>жарить, варить на пару, запекать изделия из творога</p>
		<p>жарить на плоской поверхности</p>
		<p>жарить, запекать на гриле</p>
		<p>определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса</p>
		<p>выбирать, применять комбинировать различные</p>

		способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств
		замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);
		формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.)
		охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами
		подготавливать продукты для пиццы
		раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю ручную и механизированным способом
		жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи
		выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста
		жарить в большом количестве жира
		жарить после предварительного отваривания изделий из теста
		разогревать в СВЧ готовые мучные изделия
		определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса
		проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального

		использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход при порционировани
		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, мук
		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 отпуски на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и

		<p>подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>
		<p>правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>
		<p>требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>
		<p>правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос</p>
		<p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p>
		<p>базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>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</p> <p>Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного</p>

		сырья и дополнительных ингредиентов к ним;
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
		варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке
		готовить на пару
		припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне
		жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре
		жарить порционные куски

		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

		<p>выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость</p> <p>вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>Знания:</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости,</p>
--	--	--

		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,

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

	<p>ПК 2.8.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p>	<p>с потребителями</p> <p>Навыки:</p> <p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p>
--	--	--

		<p>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</p>
		<p>варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом</p>
		<p>варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару</p>
		<p>припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару</p>
		<p>жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком</p>
		<p>жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре</p>
		<p>жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рубленной массы на решетке гриля и плоской поверхности</p>
		<p>жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками</p>
		<p>жарить пластованные тушки птицы под прессом</p>
		<p>жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле</p>
		<p>тушить мясо крупным, порционным и мелкими</p>

		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
		разогреть 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

		<p>техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи</p>
		<p>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</p>
		<p>методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p>
		<p>правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p>
		<p>требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p>
		<p>правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос</p>
		<p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями</p>

		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:
		подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		подбора, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		подготовки 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,

		<p>безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p>
		<p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p>
		<p>обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p>
		<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>
		<p>организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
		<p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
		<p>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>

		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
		правила утилизации отходов
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов
		виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; правила оформления заявок на склад
		ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных

	соусов, заправок разнообразного ассортимента.	порционирования 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
		корректировать готовые оттенки и вкус холодных соусов
		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

		<p>требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов</p> <p>техника порционирования, варианты подачи соусов</p> <p>методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами</p> <p>правила</p> <p>температура подачи соусов</p> <p>хранения готовых соусов; требования к безопасности хранения готовых соусов</p>
	<p>ПК 3.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Навыки:</p> <p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления салатов</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p> <p>использовать региональные продукты</p>

		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

		<p>сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента</p> <p>правила хранения салатов разнообразного ассортимента</p> <p>требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента</p> <p>правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями</p> <p>правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p>	<p>Навыки:</p> <p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при</p>

		отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		– использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов
		нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом
		вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь
		готовить квашеную капусту
		мариновать овощи, репчатый лук, грибы

		нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр
		охлаждать готовые блюда из различных продуктов
		фаршировать куриные и перепелиные яйца
		фаршировать шляпки грибов
		подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без
		подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции
		вырезать украшения из овощей, грибов
		измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования
		доводить до вкуса
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок
		проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход при порционировании
		выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок
		хранить бутерброды, холодные закуски
		с учетом требований к

		безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость
		владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок
		органолептические способы определения готовности;
		ассортимент ароматических веществ,

		используемых при 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.	Навыки:

	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p>
		<p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
		<p>Умения:</p>
		<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</p>
		<p>организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p>
		<p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи</p>
		<p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой</p>
		<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа</p>
		<p>использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>
		<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления</p>

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

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

		кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		органолептические способы определения готовности
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе

		<p>региональных</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос</p> <p>правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.6.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<p>Навыки:</p> <p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов,</p>

		<p>домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; - порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; - снимать кожу с отварного языка; - нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; - украшать и заливать мясные продукты порциями;
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> - вынимать готовое желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход при порционировании
		выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов

		хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
		владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		Знания:
		– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря

		инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		органолептические способы определения готовности
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней

		птицы, дичи разнообразного ассортимента
		правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
		правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Навыки:
		подготовки, уборки рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		подготовки 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

		<p>холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;</p>
		<p>доводить до вкуса</p>
		<p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>
		<p>проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос</p>
		<p>порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда,</p>

		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

		<p>потребителями</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Навыки:</p> <p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов;</p> <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические вещества</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>

		<ul style="list-style-type: none"> – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> - 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
		доводить до вкуса
		определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		выбирать оборудование,

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

		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 отпуса на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и

		<p>подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>
		<p>требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>
		<p>базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 4.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>Навыки:</p> <p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков</p> <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические вещества</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p>

		<p>использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать</p>
--	--	---

		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

	<p>ПК 4.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>на иностранном языке</p> <p>Навыки:</p> <p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков;</p> <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические вещества</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заваривать чай; - варить кофе в
--	---	--

		<p>наплитной посуде и с помощью кофемашины;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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;
		<p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать</p>
		<p>соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления</p>
		<p>Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос</p>
		<p>порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции</p>
		<p>соблюдать выход при порционировании</p>
		<p>выдерживать температуру подачи горячих напитков</p>
		<p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>
		<p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос</p>
		<p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать</p>

		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

		<p>подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>правила расчета с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Навыки:</p> <p>подготовки, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>Умения:</p> <p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования</p>

		<p>выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства</p>
		<p>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием</p>
		<p>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты</p>
		<p>соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования</p>
		<p>обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков</p>
		<p>соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов</p>
		<p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе</p>
		<p>подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p>
		<p>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских</p>

		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

		<p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
		<p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
		<p>способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
		<p>условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
		<p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>
		<p>правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов</p>
	<p>ПК 5.2. Осуществлять и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Навыки: приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов</p> <p>Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных</p>

		<p>ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p>
		<p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;</p>
		<p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</p>
		<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>
		<p>использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p>
		<p>хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.</p>
		<p>выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить желе; - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки,

		<p>термостабильные начинки и пр.;</p> <ul style="list-style-type: none"> - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; - варить сахарный сироп для промочки изделий; - варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; - готовить жженный сахар; - готовить посыпки; - готовить помаду, глазури; - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; - доводить до вкуса, требуемой консистенции;
		<p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>
		<p>проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;</p>
		<p>хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного</p>

		<p>производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать хранение отделочных полуфабрикатов</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p>
		<p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов</p>
		<p>виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства</p>
		<p>характеристика региональных видов сырья, продуктов</p>
		<p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p>
		<p>методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта</p>
		<p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов</p>
		<p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов</p>
		<p>органолептические способы определения готовности</p>
		<p>нормы, правила взаимозаменяемости</p>

		<p>продуктов</p> <p>условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства</p> <p>требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p>
	<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p>	<p>Навыки:</p> <p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа</p> <p>использовать региональные продукты</p>

		<p>для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>проводить оформление хлебобулочных изделий</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой</p>
--	--	--

		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.	Навыки:

	<p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p>
		<p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
		<p>Умения:</p>
		<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>
		<p>организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства</p>
		<p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества</p>
		<p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой</p>
		<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа</p>
		<p>использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий</p>
		<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты;

		<ul style="list-style-type: none"> - 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
		<p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>
		<p>проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос</p>
		<p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции</p>
		<p>соблюдать выход при порционировании</p>
		<p>выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции</p>
		<p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий</p>

		<p>рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями</p>
		<p>владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p>
		<p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>
		<p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов</p>
		<p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p>
		<p>методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта</p>
		<p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов</p>
		<p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий</p>
		<p>органолептические способы определения готовности выпеченных изделий</p>
		<p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p>

		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.	<p>Навыки:</p> <p>подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>хранения, отпуске, упаковке на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p>

		<p>взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы,
--	--	--

		<p>отделочные полуфабрикаты;</p> <p>- проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;</p> <p>- готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
		<p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>
		<p>проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос</p>
		<p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции</p>
		<p>соблюдать выход при порционировании</p>
		<p>выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции</p>
		<p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</p>
		<p>рассчитывать стоимость</p>
		<p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных</p>

		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

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1.1. Учебный план по программе подготовки *квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)*

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации по семестрам		Объем образовательной программы (в академических часах)									Распределение обязательных учебных занятий и практики по курсам и семестрам (час.в семестр)							
		зачет (зачет с оценкой)*	экзамен	ВСЕГО	Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем							I курс		II курс		III курс		IV курс	
						по учебным дисциплинам, МДК			Практика		Промежуточная аттестация	Консультации	1-й сем. 17 нед.	2-й сем. 23 нед.	3-й сем. 17 нед.	4-й сем. 23 нед.	5-й сем. 16 нед.	6-й сем. 23 нед.	7-й сем. 16 нед.	8-й сем. 21 нед.
						всего во взаимодействии с преподавателем	теоретическое обучение	лабораторные и практические занятия	Учебная	Производственная										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
О.00	Общеобразовательный цикл	11	4	2170	8	2126	924	1202	0	0	28	8	376	528	366	406	168	208	82	0
ОД.01	Русский язык	-	6	132		124	62	62	-	-	6	2	22	18	16	16	32	20	0	0
ОД.02	Литература	6	-	172		172	82	90	-	-			34	40	16	16	38	28	0	0
ОД.03	История	4	-	170		170	112	58	-	-			34	38	30	68	0	0	0	0
ОД.04	Обществознание	4	-	170		170	90	80	-	-			34	38	46	52	0	0	0	0
ОД.05	География	4	-	72		72	44	28	-	-			0	0	0	72	0	0	0	0
ОД.06	Иностранный язык	-	5	190		180	0	180	-	-	8	2	34	38	20	44	44	0	0	0
ОД.07	Математика	-	6	240		232	88	144	-	-	6	2	34	38	30	30	24	76	0	0
ОД.08	Информатика	3	-	108		108	28	80	-	-			36	38	34	0	0	0	0	0
ОД.09	Физическая культура	2,4,6		218		218	14	204	-	-			44	48	24	24	30	48	0	0

ОД.10	Основы безопасности жизнедеятельности	3		72		72	42	30	-	-			0	36	36	0	0	0	0	0
ОД.11	Физика	4	-	180		180	146	34	-	-			46	76	40	18	0	0	0	0
ОД.12 (п)	Химия	-	4	154		144	60	84	-	-	8	2	40	46	34	24	0	0	0	0
ОД.13 (п)	Биология	4		130		130	76	54	-	-			0	48	40	42	0	0	0	0
ОД.14	Основы проектной деятельности	2		44	8	36	18	18	-	-			18	26	0	0	0	0	0	0
ДУД.01	Экология	7		72		72	42	30					0	0	0	0	0	36	36	0
ДУД.02	Право	7		46		46	20	26					0	0	0	0	0	0	46	0
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	10	2	906	124	762	305	457	0	0	16	4	126	152	64	24	34	132	158	196
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2	-	96	14	82	58	24	-	-			42	54	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2	-	102	16	86	54	32	-	-			46	56	0	0	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	3	-	106	20	86	46	40	-	-			0	42	64	0	0	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	8	-	64	16	48	36	12	-	-			0	0	0	0	0	0	0	64
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-	8	62	10	42	18	24	-	-	8	2	0	0	0	0	0	0	28	24
ОП.06	Охрана труда	1	-	38	6	32	22	10	-	-			38	0	0	0	0	0	0	0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-	8	110	0	100	0	100	-	-	8	2	0	0	0	0	0	36	26	38

ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	6	-	46	6	40	5	35	-	-			0	0	0	0	0	46	0	0
ОП.09	Физическая культура	8	-	42	0	42	0	42	-	-			0	0	0	0	0	0	20	22
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	6	-	108	16	92	8	84	-	-			0	0	0	24	34	50	0	0
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	8	-	48	8	40	22	18	-	-			0	0	0	0	0	0	0	48
ОП.12	Основы финансовой грамотности	7	-	36	4	32	16	16	-	-			0	0	0	0	0	0	36	0
ОП.13	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	7	-	48	8	40	20	20	-	-			0	0	0	0	0	0	48	0
П.00	Профессиональный цикл	16	11	275 6	112	2484	308	412	720	104 4	130	30	110	148	182	398	374	488	336	560
ПМ.00	Профессиональные модули	16	11	275 6	112	2484	308	412	720	104 4	130	30	110	148	182	398	374	488	336	560
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	3	2	294	18	240	42	54	72	72	24	12	110	148	0	0	0	0	0	0

МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	1	-	38	6	32	14	18	-	-	-	-	38	0	0	0	0	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-	2	86	12	64	28	36	-	-	8	2	36	40	0	0	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	2	-	72	-	72	-	-	72	-	-	-	36	36	0	0	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	2	-	72	-	72	-	-	-	72	-	-	0	72	0	0	0	0	0	0
	Экзамен (квалификационный)		2	26							16	10								
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2	2	606	18	562	70	96	180	216	24	2	0	0	182	398	0	0	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	3	-	36	6	30	14	16	-	-	-	-	0	0	36	0	0	0	0	0

МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-	4	158	12	136	56	80	-	-	8	2	0	0	74	74	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика	4	-	180	-	180	-	-	180	-	-	-	0	0	72	108	0	0	0	0
ПП.02	Производственная практика	-	-	216	-	216	-	-	-	216	-	-	0	0	0	216	0	0	0	0
	Экзамен (квалификационный)		4	16							16	0								
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3	2	358	22	310	54	76	72	108	24	2	0	0	0	0	332	0	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5	-	34	6	28	12	16	-	-	-	-	0	0	0	0	34	0	0	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-	5	128	16	102	42	60	-	-	8	2	0	0	0	0	118	0	0	0

УП.03	Учебная практика	5	-	72	-	72	-	-	72	-	-	0	0	0	0	72	0	0	0	
ПП.03	Производственная практика	5	-	108	-	108	-	-	-	108	-	0	0	0	0	108	0	0	0	
	Экзамен (квалификационный)		5	16	-		-	-	-	-	16	0								
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	2	2	408	18	354	52	50	108	144	24	12	0	0	0	0	0	36	336	0
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6	-	36	6	30	14	16	-	-	-	0	0	0	0	0	36	0	0	
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-	7	94	12	72	38	34	-	-	8	2	0	0	0	0	0	84	0	
УП.04	Учебная практика	7	-	108	-	108	-	-	108	-	-	0	0	0	0	0	0	108	0	
ПП.04	Производственная практика	-	-	144	-	144	-	-	-	144	-	0	0	0	0	0	0	144	0	
	Экзамен (квалификационный)		7	26							16	10								

ПМ.06	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира	3	1	576	20	540	22	50	144	324	16	0	0	0	0	0	0	0	0	560	
МДК 06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	8	-	46	10	36	12	24	-	-	-	0	0	0	0	0	0	0	0	46	
МДК.06.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий кухни народов мира	8	-	46	10	36	10	26	-	-	-	0	0	0	0	0	0	0	0	46	
УП.06	Учебная практика	8	-	144	-	144	-	-	144	-	-	0	0	0	0	0	0	0	0	144	
ПП.06	Производственная практика	-	-	324	-	324	-	-	-	324	-	0	0	0	0	0	0	0	0	324	
	Экзамен (квалификационный)		8	16							16	0									
ГИА	Государственная итоговая аттестация			72																2 нед.	
Объем образовательной программы (всего):		37	17	5904	244	5372	1537	2071	720	1044	174	42	612	828	612	828	576	828	576	756	
Кол-во учебных часов в неделю													36	36	36	36	36	36	36	36	
												ито	Дисциплины и	576	684	540	468	360	468	288	252

Государственная итоговая аттестация: в виде демонстрационного экзамена (2 нед.)	МДК, час.								
	Промежуточная аттестация, час.	0	24	0	32	32	30	24	32
	Консультации	0	12	0	4	4	6	12	4
	Учебная практика, час.	36	36	72	108	72	144	108	144
	Производственная практика, час.	0	72	0	216	108	180	144	324
	Экзамены, ед.	0	2	0	3	3	4	2	3
	Зачеты*, ед.	2	5	4	6	4	6	5	5

Учебные сборы проводятся в 6 семестре.

*В число зачетов не входят зачеты по физической культуре.

5.1.2. Обоснование распределения часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Обоснование
1	ПМ.06 Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира	576	Вид деятельности по запросу работодателя.
Итого		576	В соответствии с ФГОС СПО

5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка ⁶	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				

⁶ Оснащение указано в п. 6.1.2.5

1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	72	2		
2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	216	4		
3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	108	5		
4	Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	144	7		
5	Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации	05	Приготовление, оформление и подготовка к	180	6		

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				
6	Организация производства предприятия общественного питания. Правила техники безопасности и пожарной безопасности на предприятии.	06	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира	7,2	8		руководитель предприятия ответственный за ТБ и ПБ на предприятии
7.	Приготовление кулинарных и кондитерских изделий региональной кухни.	06	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира	64	8	горячий цех холодный цех	помощник повара
8.	Приготовление блюд итальянской и французской кухни.	06	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира	64	8	горячий цех холодный цех	помощник повара
9.	Приготовление блюд немецкой и английской кухни.	06	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира	63	8	горячий цех холодный цех	помощник повара
10.	Приготовление блюд южно-американской кухни.	06	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и	63	8	горячий цех холодный цех	помощник повара

			кухни народов мира				
11	Приготовление блюд среднеазиатской кухни.	06	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира	63	8	горячий цех холодный цех	помощник повара

5.3. Календарный учебный график⁷

5.3.1. По программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)⁸

Курс	УЧЕБНЫЕ НЕДЕЛИ																																																				
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	
I																	0																						0														
II																0	0																				0	0	0														
III							0	0																																													
IV						0	0	0																																													

⁷ Заполняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

⁸ Форму календарного учебного графика образовательная организация самостоятельно разрабатывает для каждого курса и семестра обучения. В основной профессиональной образовательной программе по дисциплинам и модулям указывается количество часов, включающих и самостоятельную работу, и нагрузку во взаимодействии с преподавателем. Суммарная недельная нагрузка не должна превышать 36 часов.

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	36	2	2	1	0	11	52
II курс	29	5	6	1	0	11	52
III курс	25	6	8	2	0	11	52
IV курс	17	7	13	2	2	2	43
Всего	107	20	29	6	2	35	199

Обозначения:



Модули и дисциплины (обязательная часть)



Учебная практика



Промежуточная аттестация



Каникулы



Государственная итоговая аттестация



Производственная практика

5.4. Рабочая программа воспитания

5.4.1. Цель и задачи воспитания, обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств *квалифицированных рабочих, служащих*, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.4.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 4.

5.5. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 4.

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.

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

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

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

Лаборатории:

Учебный кулинарный цех, Учебный кондитерский цех, Лаборатория ЦПДЭ.

Спортивный комплекс**Залы:**

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

6.1.2. Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практики по специальности.

Образовательная организация, реализующая программу *по профессии 43.01.9 Повар, кондитер*, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Социально-экономических дисциплин»⁹.

№	Наименование оборудования ¹⁰	Техническое описание ¹¹
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол преподавателя	1
2	Стул преподавателя	1
3	Стол компьютерный	10
4	Стул крутящийся	20
5	Шторы-жалюзи	3
6	Шкаф для книг	1
7	Шкаф закрытый	1
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Персональный компьютер USN Cjмputer	1
2	Принтерлазерный hp LaserJet 1010	1
3	Проектор BENQ	1

⁹ Перечисляется для каждой из лабораторий.

¹⁰ Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

¹¹ Здесь и далее – техническое описание специальных помещений дается образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

4	Экран SMART	1
---	-------------	---

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»¹².

№	Наименование оборудования ¹³	Техническое описание ¹⁴
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Столы ученические	15
2	Стулья ученические	30
3	Стол письменный	1
4	Шторы	6
5	Контрольно-кассовая машина «Касби-02К»	2
6	Контрольно-кассовая машина «Меркурий-115Ф»	1
7	Контрольно-кассовая машина «АМС-100Ф»	2
8	Сканер штрихкода	1
9	Контрольно-кассовая машина «МеркурийMS-K»	1
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Проектор	1
2	Интерактивная доска SMART	1
3	Монитор SAMSUNG	1
4	Системный блок	1
5	Проектор	1
6	Интерактивная доска SMART	1

Кабинет «Техническое оснащение и организация рабочего места»¹⁵.

№	Наименование оборудования ¹⁶	Техническое описание ¹⁷
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Столы ученические	10
2	Стулья ученические	25
3	Стол преподавателя	1
4	Стул преподавателя	1
5	Доска	1
6	Стол универсальный (круглый)	1
7	Стул бармена	3
8	Телевизор «Сокол»	1

¹² Перечисляется для каждой из лабораторий.

¹³ Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

¹⁴ Здесь и далее – техническое описание специальных помещений дается образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

¹⁵ Перечисляется для каждой из лабораторий.

¹⁶ Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

¹⁷ Здесь и далее – техническое описание специальных помещений дается образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

9	Холодильник «Саратов 1614 М»	1
10	Блендер	1
11	Блендер «Scarlett»	1
12	Блендер «LD»	1
13	Пылесос	1
14	Барная стойка	1
15	Стенка	1
16	Шкаф книжный	1

Кабинет «Технология кулинарного и кондитерского производства»¹⁸.

№	Наименование оборудования ¹⁹	Техническое описание ²⁰
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Столы ученические	15
2	Стулья ученические	30
3	Стол письменный	1
4	Шторы	6
5	Набор посуды VITESSE VS-1007 Chantal 9 пр.	1
	Доска разделочная	5
	Миска пластиковая	9
	лопатка деревянная	10
	кастрюля 3л	3
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Benq- проектор	1
2	Samsung-монитор	1
3	Sven-колонки	1
4	Dialog-клавиатура, компьютерная мышь	1
5	USN computers-системный блок	1
6	Инфракрасный динамик усилитель в комплекте	1
7	Интерактивная доска	SMARTBOARD SBM 680 в комплекте
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия²¹		
Основное оборудование		

¹⁸ Перечисляется для каждой из лабораторий.

¹⁹ Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

²⁰ Здесь и далее – техническое описание специальных помещений дается образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

²¹ Здесь и далее – при формировании ПОП информация отображается при необходимости.

1	<p>Муляжи:</p> <p>котлеты морковные, свекольные, зразы картофельные, морковь, припущенная в молочном соусе, картофель отварной.</p> <p>Плакаты:</p> <p>обработка клубнеплодов, простая нарезка овощей, сложная нарезка овощей, обработка грибов, блюда из фаршированных овощей, приготовление рагу из овощей.</p>	полимеры
2	<p>Муляжи:</p> <p>вареники ленивые, лапшевник с творогом, крупеник гречневый, запеканка творожная, омлеты, яичница глазунья, яичница с гарниром.</p> <p>Плакаты:</p> <p>котлеты и биточки манные, пудинг рисовый, лапшевник с творогом, приготовление котлет картофельных</p>	полимеры
3	<p>Плакаты:</p> <p>Приготовление супов и соусов, окрошки овощные, суп-пюре из картофеля, рассольник ленинградский, щи из свежей капусты, борщ с картофелем и капустой, классификация соусов, приготовление соуса красного основного, классификация супов.</p>	полимеры
4	<p>Муляжи:</p> <p>рыба отварная, рыба припущенная, рыба жареная по-ленинградски, рыба запеченная по-русски, по-московски, с макаронами, солянка рыбная, рыба в тесте, рыба фри, рыба восьмеркой.</p> <p>Плакаты:</p> <p>нарезка полуфабрикатов из рыбы, обработка осетровых, фарширование щуки, обработка рыбы средних размеров на кругляши, обработка крупной рыбы, полуфабрикаты из рыбы, блюда из рыбной котлетной массы, горячие блюда из рыбы.</p>	полимеры
5	<p>Муляжи:</p> <p>мясо отварное с гарниром, плов, гуляш, рагу мясное, бефстроганов, бифштекс 3 способа подачи, ромштекс, лангет, антрекот, шашлык,</p> <p>Плакаты:</p> <p>полуфабрикаты из котлетной массы, натурально-рубленной, птицы, мелкокусковые полуфабрикаты из мяса, полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины, обвалка говяжьей, свиной, бараньей тушь, блюда из</p>	полимеры

	субпродуктов, птицы, натурально-рубленной массы, мясной котлетной массы.	
6	Муляжи: сельдь, натуральная, сельдь рубленая. Плакаты: банкетные блюда из мяса, холодные блюда и закуски из мяса, закуски из овощей, яиц и грибов, варианты оформления холодных блюд и закусок, классификация и виды бутербродов, старинные русские блюда, оформление банкетных блюд, банкетные блюда из рыбы и морепродуктов, салаты из сырых овощей, холодные блюда и закуски из субпродуктов, салаты и винегреты из вареных овощей.	полимеры
7	Муляжи: желе Плакаты: желе, мусс, самбук, горячие сладкие блюда, напитки	полимеры

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров»²².

№	Наименование оборудования ²³	Техническое описание ²⁴
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Столы ученические	15
2	Стулья ученические	30
3	Стол преподавателя	1
4	Стул преподавателя	1
5	Стол компьютерный	1
6	Стул крутящийся	1
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Персональный компьютер USN Cjмputer	1
2	Проектор BENQ	1
3	Экран SMART	1

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»²⁵.

№	Наименование оборудования ²⁶	Техническое описание ²⁷
---	---	------------------------------------

²² Перечисляется для каждой из лабораторий.

²³ Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

²⁴ Здесь и далее – техническое описание специальных помещений дается образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

²⁵ Перечисляется для каждой из лабораторий.

I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Шкаф книжный	1
2	Вытяжной шкаф	1
3	Стол для проведения демонстрационных экспериментов, оснащён раковиной	1
4	Рабочий стол преподавателя	1
5	Доска	1
6	Учебные столы для студентов	15
7	Стулья для студентов	30
8	Стул-кресло для преподавателя	1
9	Стул мягкий	1
10	Микроскоп школьный ШМ-1	1
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Монитор	BENQ GL 951
2	Компьютер с колонками	IN WIN
3	Проектор	NEC M230X
4	Экран для проектора	SCREEN MEDIA

Кабинет «Иностранного языка»²⁸.

№	Наименование оборудования ²⁹	Техническое описание ³⁰
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол учебные	8
2	Стулья учебные	16
3	Стол письменный	2
4	Стул преподавателя	2
5	Стол компьютерный	2
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Персональный компьютер USN Cjмputer	1
2	Проектор BENQ	1
3	Экран SMART	1

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

²⁶ Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

²⁷ Здесь и далее – техническое описание специальных помещений дается образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

²⁸ Перечисляется для каждой из лабораторий.

²⁹ Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

³⁰ Здесь и далее – техническое описание специальных помещений дается образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

Кабинет «Актальный зал» (Читальный зал, библиотека, актовый зал)

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	Стулья	Стулья
2	Жалюзи	Жалюзи
3	Пианино	Пианино
4	Музыкальный центр	Музыкальный центр
5	Колонки	Колонки
6	Цветы в вазах	Цветы в вазах
7	Ковровая дорожка	Ковровая дорожка
8	Огнетушитель	Огнетушитель
9	Стулья	Стулья

Перечисляется основное и дополнительное оборудование и его количества

Помещения для организации самостоятельной и воспитательной работы должны быть оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации (при наличии).

6.1.2.3. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»³¹.

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	Столы ученические	6
2	Стулья ученические	12
3	Шкафы витрины	3
4	Стол письменный	1
5	Стул преподавателя	1
7	Производственные столы	5
8	Стеллажи	5
Дополнительное оборудование		
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	Электронные весы -2	M-ER 322
2	Миксер электрический -2	Braun
3	Взбивальная машина настольная	Vitek 900w
4	Взбивальная машина	B 20 - F
5	Тестомесильная машина	HL -20
6	Конвекционная печь	ПКУ – 650
7	Холодильник	«Атлант»
8	Электрическая плита	ПЭ-0,48М
9	Электровафельница	ENERGY
10	Электрофритюрница	DELTA
11	Электромясорубка	АТЛАНТА

³¹ Перечисляется для каждой из лабораторий.

12	Индукционные плиты	
13	Пароконвектомат	ЕКФ 611
Дополнительное оборудование		
1	Монитор BEPG	Монитор BEPG
2	Системный блок	Системный блок
3	Проектор	Проектор
4	Экран	Экран
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Подставка для оформления тортов	1
2	Формы для теста	2
3	Формы для выпечки	1
4	Набор форм для печенья	1
5	Набор для изготовления цветов из мастики	1
6	Набор кондитерских мешков	1
7	Набор кондитерских насадок	1
8	Нож палетка для нанесения крема	1
9	Силиконовая скалка для теста	1
10	Набор посуды	1
11	Приборы столовые	1
12	Кастрюли (2л.,3л.,5л.)	3
13	Сковорода	6
14	Венчики для взбивания	3
15	Миски из нержавеющей стали	5
16	Набор сит для просеивания	2
17	Доска профессиональная белая	1
18	Гастроемкости	металлические

Лаборатория «Учебный кулинарный цех»³².

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	Кухонный гарнитур	6
2	Столы обеденные	4
3	Столы производственные (063611191,063611192,063611193)	3
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	Конвекционная электрическая печь - 41013400225	КЭП -4П
2	Стенд под пароконвектомат	
3	Электронные весы-2	M-ER 322
4	Взбивальная машина - 062931167	B20-F
5	Электрическая плита - 042941063	
6	Электрическая плита - 042941064	

³² Перечисляется для каждой из лабораторий.

7	Шкаф холодильный со стеклом - 063612027	
8	Морозильная камера- 21013600219	Pozis FV NF-117
9	Электрогриль	KG 943
10	Стеклокерамическая настольная плитка	RIC-2021
11	Электрическая индукционная настольная плитка	ENDEVER IP-14
12	Фритюрницы электрические (3л)	
13	Фритюрница электрическая (1л.)	
14	Микроволновая печь Gorenje	MO20MW
15	Блендер Moulinex	LM300
16	Планетарный миксер	
17	Миксер (взбивальная машина)	
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Раковины	3
2	Барашки	6
3	Венчики д/взбивания	5
4	Лопатка (нержавейка)	1
5	Сковорода порционная (сталь)	9
6	Кастрюля 2.5л. (сталь)	10
7	Блюдо д/пиццы	5
8	Блюдо квадратное	13
9	Закусочные ножи	6
10	Кокотница большая	7
11	Кокотница малая	12
12	Кофейная пара	6
13	Лопатка деревянная	10
14	Миска хозяйственная	14
15	Молоток отбивной деревянный	4
16	Молоток отбивной металл.	3
17	Набор кухонных принадлежностей	5
18	Сито большое	2
19	Сито малое	2
20	Дуршлаг	2
21	Миска метал.20см	5
22	Миска металл 22см	5
23	Миска металл.18см	5
24	Мерный стакан	2
25	Терка металл.	3
26	Картофелемялка	5
27	Половник	5
28	Форма д/выпечки силик. прямоуг.	1
29	Форма д\выпечки тефлон. прямоуг.	3
30	Креманка стекло	6
31	Кисть д\выпечки	2
32	Набор ножей	4
33	Поднос пластик.	10
34	Форма тефлоновая круглая	3

35	Вилка поварская	5
36	Чайник сталь	2
37	Сковорода большая с крышкой	1
38	Сковорода блинная	3
39	Шумовка	5
40	Сковорода тефлоновая	6
41	Супница	6
42	Тарелка закусочная овальная	9
43	Тарелка мелкая	12
44	Тарелка мелкая столовая (д-25)гладкая, квадратная	12
45	Тарелка мелкая столовая (д-30)	12
46	Чайная пара	2
47	Чайник заварочный	1
48	Доски разделочные полипропиленовые в комплекте	6
49	Подставка для досок нержавеющей сталь	1

Лаборатория «Лаборатория ЦПДЭ»³³.

№	Наименование оборудования	Техническое описание
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
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 (профессиональные)	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.
5	Плита индукционная	Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности(заземление обязательно) или Плита индукционная настольная(на одно рабочее место 4 греющих поверхности) установленная на подставке или производственном столе.
6	Подставка под индукционную плиту	Размер зависит от модели плиты. Если плиты однокомфорочные или двухкомфорочные указывается поверхность на которую они устанавливаются.
7	Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания.

³³ Перечисляется для каждой из лабораторий.

8	Шкаф холодильный	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло (допускается с глухой дверью).
9	Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	Мощность от 1000Вт и выше.
10	Стол производственный	Ух600х850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности от 3,6 до 5,4м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.
11	Стеллаж 4-х уровневый	800х500х1800 , меньше размеры недопустимы.
12	Мойка односекционная со столешницей	1000х600х850. Характеристики позиции на усмотрение организаторов.
13	Смеситель холодной и горячей воды	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
14	Набор разделочных досок, пластиковые	Минимальные размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая. Не меньше этих размеров
15	Подставка для разделочных досок металлическая	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
16	Горелка (карамелизатор) + баллон с газом	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
17	Кремер-Сифон для сливок 0,25л	Материал нержавеющая сталь, 0,25л, D=70, H=206, B=110
18	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	Материал нержавеющая сталь
19	Термометр инфракрасный (Пирометр)	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
20	Термометр (шуп)	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
21	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530х325х20 мм.
22	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530х325х65 мм.
23	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 2/3 354х325х20 мм.
24	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 2/3 354х325х40 мм.
25	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/2 265х325х20 мм.
26	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/2 265х325х65 мм
27	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/3 176х325х20мм.
28	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/3 176х325х40мм.
29	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/3 176х325х65мм.
30	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/4 265х162х20мм.
31	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/4 265х162х100мм.
32	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/6 176х162х100мм.
33	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/6 176х162х65мм.
34	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/9 176х105х65мм.
35	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/1 530х325
36	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/2 265х325
37	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/3 176х325

38	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/6 176x162
39	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/9 176x105
40	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 2/3 354x325
41	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л
42	Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,6л
43	Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,8л
44	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 24см
45	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 28см
46	Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 24см
47	Шенуа (возможен вариант с сеткой)	Диаметром 24см
48	Сито для протирания	Диаметр от 20-25 см
49	Сито для протирания	Диаметр от 7-10 см
50	Сито (для муки)	Диаметром 24 см
51	Ложка для мороженого	Материал нержавеющая сталь
52	Шпатель кондитерский	Материал нержавеющая сталь
53	Венчик	Не менее 240 мм
54	Шумовка	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
55	Молоток металлический для отбивания мяса	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
56	Терка 4-х сторонняя	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
57	Половник	Объемом 250мл
58	Ложки столовые	Материал нержавеющая сталь
59	Набор кухонный ножей (поварская тройка)	Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.
60	Овощечистка	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
61	Лопатка -палетка изогнутая	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
62	Щипцы универсальные	Материал нержавеющая сталь, длина 300 мм
63	Набор кондитерских насадок	Материал нержавеющая сталь, минимум 12 шт.ук
64	Набор кондитерских форм (квадрат)	от 3 до 5 шт. нержавеющая сталь .Характеристики позиции на усмотрение организаторов
65	Форма для выпечки тартов круг	перфорированная, нержавеющая сталь d-8см
66	Форма для выпечки тартов овал	перфорированная, нержавеющая сталь h-25-35 мм
67	Набор кондитерских форм (круг)	H= 32 мм, Dmax=115мм/Dmin=20мм,от 3 до 5 шт. нержавеющая сталь
68	Миски нержавеющая сталь	Объем 0.3 л, диаметр 16 см
69	Миски нержавеющая сталь	Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см

70	Миски нержавеющая сталь	Объем: 1 л, диаметр: 20 см
71	Миски нержавеющая сталь	Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см
72	Набор пинцетов для оформления блюд	Не менее 3 шт.. Характеристики позиции на усмотрение организаторов
73	Ножницы для рыбы, птицы	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
74	Тарелка круглая белая плоская	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями
75	Тарелка глубокая белая	С широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 250 мл, без декора
76	Тарелка глубокая белая	С широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 300 мл, без декора
77	Соусник	50 мл, керамический или металлический, одинаковые для всех участников.
78	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Объемом не менее 40 литров. Характеристики позиции на усмотрение организаторов.
79	Скребок для теста	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
80	Банка для хранения жидкостей	Материал-пластик, объем от 1-1,5л.
81	Диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса)	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
82	Миска пластик	Объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см
83	Мерный стакан	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый.
84	Лопатки силиконовые	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
85	Лопатка деревянная	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
86	Кисточка силиконовая	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
87	Скалка	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
88	Силиконовый коврик	Размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°C до + 230°C
89	Силиконовый коврик перфорированный	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
90	Силиконовая форма "кнели"	Материал пищевой силикон
91	Силиконовая форма полусфера средняя	Материал пищевой силикон Диаметр ячеек 3,7 см
92	Силиконовая форма полусфера большая	Материал пищевой силикон Диаметр ячеек 7 см
93	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
94	Прихватка - варежка термостойкая силиконовая	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
95	Ковёр электрический	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
96	Жируловитель	Характеристики позиции на усмотрение организаторов

		организаторов
Дополнительное оборудование		
1	Шкаф шоковой заморозки	Два уровня на одного участника (10 уровней). GN 1/1
2	Микроволновая печь	Мощность от 0,7кВт
3	Фритюрница	Объемом от 4 литров.
4	Слайсер	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.
5	Мясорубка	Производительностью не менее 20 кг в час.
6	Блендер стационарный	Объем чаши не менее 2л.
7	Соковыжималка	Мощностью не менее 200 Вт, шнекового или центрифужного типа
8	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная, камерная.
9	Кофемолка	Мощность от 180 Вт Простая модель для возможности измельчения сухих продуктов
10	Дегидратор	температурный режим от 30 до 80 градусов, мощность не менее 0,2кВт, не менее 3 уровней
11	Кутер с подогревом (термомиксер)	объем чаши от 2-4л, температурный диапазон до 140 градусов,
12	Погружной термостат	температурный режим от 18-95 градусов Цельсия, мощность от 2,5 кВт,
13	Коптильный пистолет	размер коптильной камеры не менее 12,2x4,6x4,6 см, ручная регулировка количества дыма, длина коптильной трубки не менее 11см.
14	Термометр инфракрасный	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
15	Кулер для воды	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
16	Стол производственный	1800x600x850, допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.
17	Гастроёмкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x20 мм
18	Гастроёмкость из нержавеющей стали	Характеристики позиции на усмотрение организаторов. Глубокая гастроёмкость предназначенная для погружного термостата
19	Часы настенные (электронные)	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
20	Ковёр диэлектрический	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
21	Огнетушитель углекислотный ОУ-1/ аналог	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
22	Набор первой медицинской помощи	Характеристики позиции на усмотрение организаторов

6.1.2.4 Оснащение мастерских

Мастерская «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»³⁴.

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	Стеллаж 4-х уровневый	Тип полок - сплошные Количество полок - 4 Максимальная загрузка на полку - 80 кг Материал каркаса - оцинкованная сталь Материал полок - нерж. Сталь AISI 430 Ширина - 1000 мм Глубина - 500 мм Высота - 1800 мм
2	Стеллаж 4-х уровневый	Тип полок - сплошные Количество полок - 4 Максимальная загрузка на полку - 60 кг Материал каркаса - оцинкованная сталь Материал полок - нерж. Сталь AISI 430 Ширина - 800 мм Глубина - 500 мм Высота - 1800 мм
3	Стол среднетемпературный с охлаждаемым шкафом и горкой	Расположение агрегата - боковое Хладагент - R404A Масса 121 кг Материал каркаса - нержавеющая сталь Температурный режим +1-+8 Ширина - 1434 мм Глубина - 807 мм Высота - 1098 мм
4	Стол производственный	Тип открытый, рабочий Установка центральный Оснащение полка Материал каркаса оцинкованная сталь Материал столешницы нержавеющая сталь марки AISI 430 толщиной 0,8мм, ЛДСП толщиной 32мм. Максимальная нагрузка 150 кг Ширина 1800 мм Глубина 600 мм Высота 850 мм

³⁴ Перечисляется для каждой из мастерских.

		Вес (без упаковки) 34,1 кг
5	Стол производственный	<p>Тип открытый, рабочий Установка центральный Оснащение полка Материал каркаса оцинкованная сталь Материал столешницы нержавеющая сталь марки AISI 430 толщиной 0,8мм, ЛДСП толщиной 32мм. Максимальная нагрузка 150 кг Ширина 1200 мм Глубина 600 мм Высота 850 мм Вес (без упаковки) 34,1 кг</p>
6	Мойка односекционная со столешницей	<p>Установка напольная Разновидность открытая Тип мойки сварная Материал каркаса оцинкованная сталь Материал ванны нерж. сталь Количество раковин 1 Рабочая поверхность справа Борт Есть Обвязка Есть Размеры раковины (ДхШхВ) 500х400 мм Глубина раковины 300 мм Ширина 1000 мм Глубина 600 мм Высота 850 мм</p>
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Шкаф холодильный	1485*850*2050 , масса 195 кг, материал корпуса -крашенный металл. 230Вт, объем 1470л. Температурный режим -5...+5
2	Гастроёмкость из нержавеющей стали	<p>Тип Гастроёмкость Размер GN 1/1 (530х325) Глубина 20 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.794 кг</p>
3	Гастроёмкость из нержавеющей стали	<p>Тип Гастроёмкость Размер GN 1/1 (530х325) Глубина 65 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.922 кг</p>
4	Гастроёмкость из нержавеющей стали	<p>ип Гастроёмкость Размер GN 2/3 (354х325) Глубина 20 мм</p>

		<p>Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.514 кг</p>
5	Гастроемкость из нержавеющей стали	<p>Тип Гастроемкость Размер GN 2/3 (354x325) Глубина 40 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.675 кг Тип Гастроемкость Размер GN 2/3 (354x325) Глубина 40 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.675 кг</p>
6	Гастроемкость из нержавеющей стали	<p>Тип Гастроемкость Размер GN 1/2 (325x265) Глубина 20 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.396 кг</p>
7	Гастроемкость из нержавеющей стали	<p>Тип Гастроемкость Размер GN 1/2 (325x265) Глубина 65 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.495 кг</p>
8	Гастроемкость из нержавеющей стали	<p>Тип Гастроемкость Размер GN 1/3 (325x176) Глубина 20 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.260 кг</p>
9	Гастроемкость из нержавеющей стали	<p>Размер GN 1/3 (325x176) Глубина 40 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.316 кг</p>
10	Гастроемкость из нержавеющей стали	<p>Тип Гастроемкость Размер GN 1/3 (325x176) Глубина 65 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.374 кг</p>
11	Гастроемкость из нержавеющей стали	<p>Тип Гастроемкость Размер GN 1/4 (265x162) Глубина 20 мм Материал нерж. сталь Вес (с упаковкой) 0.208 кг</p>
12	Гастроемкость из нержавеющей стали	<p>Тип Гастроемкость Размер GN 1/4 (265x162) Глубина 100 мм Материал нерж. сталь</p>

13	Гастроемкость из нержавеющей стали	Тип Гастроемкость Размер GN 1/6 (176x162) Глубина 100 мм Материал нерж. сталь Цвет серебристый Вес (без упаковки) 0.278 кг
14	Гастроемкость из нержавеющей стали	Тип Гастроемкость Размер GN 1/6 (176x162) Глубина 65 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.167 кг Вес (с упаковкой) 0.194 кг
15	Гастроемкость из нержавеющей стали	Тип Гастроемкость Размер GN 1/9 (176x108) Глубина 65 мм Материал нерж. сталь
16	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	Тип крышка Размер GN 1/1 (530x325) Глубина 25 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.912 кг
17	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	Тип крышка Размер GN 1/2 (325x265) Глубина 30 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.484 кг
18	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	Тип крышка Размер GN 1/3 (325x176) Глубина 30 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.308 кг
19	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	Тип крышка Размер GN 1/6 (176x162) Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь
20	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	Тип крышка Размер GN 1/9 (176x108) Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.13 кг
22	Смеситель холодной и горячей воды с душевой лейкой	Тип однорычажный Способ крепления на раковину Материал латунь Механизм керамический картридж Тип подводки гибкая Диаметр отверстия для установки 34 мм Длина излива 216 мм

		Высота излива 261 мм Высота 425 мм
23	Подставка для разделочных досок металлическая	Материал нерж. сталь Ширина 270 мм Глубина 300 мм Высота 270 мм Вес (с упаковкой) 0.85 кг
24	Набор разделочных досок, пластиковые	Материал пластик Цвет Желтый, красный, коричневый, синий, белый, зеленый Ширина 600 мм Глубина 400 мм Высота 18 мм
25	Крышка к гадстроемкости из нержавеющей стали	Тип крышка Размер GN 2/3 (354x325) Глубина 25 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.675 кг
26	Терка 4-х сторонняя	Материал нерж. сталь Ширина 113 мм Глубина 113 мм Высота 205 мм Вес (с упаковкой) 0.13 кг
27	Половник	Объем 0.25 л Материал нержавеющей сталь Ширина 100 мм Глубина 100 мм Высота 370 мм
28	Ложки столовые	Материал нерж. сталь Длина 192 мм
29	Набор кухонный ножей (поварская тройка)	Материал нержавеющей сталь, ручка пластиковая, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм. Толщина стали от 2,5- 1/3мм
30	Щипцы универсальные	Тип щипцы Материал нейлон, нержавеющей сталь Длина 280 мм
31	Овощечистка	Цвет стальной Материал лезвия нержавеющей сталь AISI 420 Материал рукояти -полипропилен
32	Миски нержавеющей сталь	Форма: Круглая Диаметр, см: 16 Объем, л: 0.35 Материал: Нержавеющая сталь
33	Миски нержавеющей сталь	Форма: Круглая Диаметр, см: 16 Объем, л: 0.5 Материал: Нержавеющая сталь

34	Миски нержавеющая сталь	Форма: Круглая Диаметр, см: 20 Объем, л: 1.0 Материал: Нержавеющая сталь
35	Миски нержавеющая сталь	Форма: Круглая Диаметр, см: 28 Объем, л: 3.5 Материал: Нержавеющая сталь
36	Миска пластик	Форма: Круглая Объем, л: 1,0 Пищевой пластик
37	Миска пластик	Форма: Круглая Объем, л: 3,0 Пищевой пластик
38	Мерный стакан	Объем 1 л Материал пластик Вес (без упаковки) 0.195 кг
39	Лопатка силиконовая	Длина 28 см
40	Диспенсер	материал - пластик, объем 500 мл
41	Набор пинцетов для оформления блюд	Материал нержавеющая сталь Цвет сталь
42	Ножницы для рыбы, птицы	Общая длина 234 мм Материал нержавеющая сталь AISI 420, ручки полипропиленовые Изделие предназначено для разделки птицы или рыбы, вскрытия упаковок, консервных банок и бутылок
43	Тарелка круглая белая плоская	Диаметр 300-320 мм Цвет белый, без бортов Материал изготовления фарфор
44	Набор форм (круг)	Н= 32 мм, L: 10x10x4 см, М: 8x8x4 см, S: 6x6x4 см. 3шт нержавеющая сталь
45	Салатник	Форма круглая. Объем 300 мл. Цвет белый
46	Шеф-салатник	объем 50мл. Цвет - белый
47	Венчик	Длина, мм 280 Материал нержавеющая сталь 12 спиц Размер 280 мм Длина ручки 125 мм
48	Кутер с подогревом (термомиксер)	Объем 2.9 л Скорость 1500 об/мин. Импульсный режим есть Напряжение 220 В Мощность 0.55 кВт Ширина 200 мм Глубина 280 мм Высота 350 мм Вес (с упаковкой) 10.5 кг Максимальная температура 100

		градусов
49	Погружной термостат	Тип погружной Температурный режим от 18 до 95 градусов Цельсия Напряжение 220 В Мощность 2.5 кВт Ширина 108 мм Глубина 155 мм Высота 330 мм
50	Коптильный пистолет	Тип дымогенератор Назначение для холодного копчения Ширина 90 мм Глубина 55 мм Высота 110 мм Вес (с упаковкой) 1 кг
51	Термометр инфракрасный	Тип: Медицинский термометр Вид термометра: Безртутный, Инфракрасный, Цифровой Мин. время измерения, сек: 2 Применение термометра: Налобный Измерение температуры: Тела Материал: ABS пластик
52	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Тип установки настольный Количество камер 1 камера Длина планки 250 мм Производительность насоса 5.4 м ³ /ч Размеры камеры 330x270x85 мм Напряжение 220 В Мощность 1.2 кВт Ширина 410 мм Глубина 320 мм Высота 330 мм Вес (без упаковки) 17.5 кг
53	Куттер	Объем 2.9 л Скорость 1500 об/мин. Импульсный режим Есть Напряжение 220 В Мощность 0.55 кВт Ширина 200 мм Глубина 280 мм Высота 350 мм Вес (с упаковкой) 10.5 кг
54	Микроволновая печь	Объем 25 л Режим разморозки есть Управление механическое Напряжение 220 В Мощность 0.9 кВт Ширина 483 мм Глубина 424 мм Высота 281 мм

		Вес (без упаковки) 16 кг
55	Овощерезка	<p>Разновидность электрическая Производительность от 100 до 300 кг/ч Установка настольная Материал алюминий Напряжение 220 В Мощность 0.55 кВт Ширина 600 мм Глубина 240 мм Высота 590 мм Вес (без упаковки) 21.4 кг В комплект поставки входят 5 дисков (ломтики 2 и 4 мм, терка 3, 4 и 7 мм), диск-сбрасыватель и толкатель</p>
56	Блендер стационарный	<p>Тип универсальный Общий объем 2 л Количество кувшинов 1 Скорость (макс.) 27000 об/мин. Количество скоростей плавная регулировка Напряжение 220 В Импульсный режим есть Мощность 1.35 кВт Управление электромеханическое Материал корпуса пластик Материал кувшина пластик Цвет красный, черный Ширина 315 мм Глубина 260 мм Высота 363 мм Вес (без упаковки) 2.3 кг</p>
57	Соковыжималка	<p>Использование для цитрусовых Разновидность электрическая Скорость вращения 1600 об/мин. Материал корпуса пластик, алюминий Напряжение 220 В Мощность 0.25 кВт Ширина 308 мм Глубина 220 мм Высота 350 мм Вес (без упаковки) 4.09 кг Вес (с упаковкой) 4.69 кг Цвет черный, нерж. сталь</p>
58	Слайсер	<p>Тип управления полуавтоматический Диаметр ножа 220 мм Толщина нарезки от 0.2 до 15 мм Напряжение 220 В Мощность 0.15 кВт Материал корпуса крашеный</p>

		<p>алюминий Материал ножа нержавеющая сталь Ширина 465 мм Глубина 390 мм Высота 365 мм Вес (без упаковки) 15 кг Вес (с упаковкой) 16 кг</p>
59	Весы для молекулярной кухни	<p>Тип электронные Предел взвешивания от 0.00001 до 0.2 кг Размеры платформы (ШхГ) 110x110 мм Ширина 130 мм Глубина 109 мм Высота 21 мм Вес (без упаковки) 0.15 кг</p>
60	Весы настольные электронные	<p>Тип порционные Влагозащищенность Есть Дисплей ЖК Дискретность 5 гр Наибольший предел взвешивания 10 кг Напряжение 220 В Мощность 0.25 кВт Размеры платформы (ШхГ) 241x192 мм Ширина 287 мм Глубина 260 мм Высота 137 мм Вес (без упаковки) 2.7 кг Вес (с упаковкой) 3.7 кг</p>
61	Кремер сифон для сливок	<ul style="list-style-type: none"> • объем: 0.25л • материал: алюминий • 1 баллончик на 1 приготовление • только для холодных блюд • в комплекте 3 декоративные насадки • работает от стандартных баллончиках для сливок большинства современных производителей • для одной закладки сливок 0.25л нужно использовать 1 баллончик • объем 0.25л – для нечастого использования • готовые сливки можно хранить в холодильнике (в сифоне) 7-14 дней • материал: алюминий • допускается приготовление только холодных блюд (до 35с) <p>Баллончики в комплект не входят.</p>

		Комплектация: сифон, 3 декоративные насадки, ершик, держатель баллончик
62	Часы настенные	Электронные вид
Дополнительное оборудование		
1	Аптечка	Аптечка первой помощи работникам (приказ № 1331н, большой пластиковый бокс, с наполнением)
2	Огнетушитель	порошковый ОП-4 с подставкой под ОП
3	Кулер 19 л (холодная/горячая вода)	настольный, электронный, разогрев до 95-97 градусов не менее 7 литров воды в час, охлаждение в течение часа 3-4 стакана с температурой 12-15 градусов, размер не менее 300x286x430 мм
4	Санитайзер	Настенный локтевой дозатор для антисептика, механический, размер не менее 300x100x230 мм
5	Маски медицинские одноразовые	не менее 3-слоев, материал - SMS (спанбонд/мельтблаун/спанбонд). Размер: не менее 17,5×9,5 см. Количество в упаковке: 50 штук. Завязки: резинки

Мастерская «Приготовление горячих блюд и кулинарных изделий»³⁵.

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	Стол производственный	Тип открытый, рабочий Установка центральный Оснащение полка Материал каркаса оцинкованная сталь Материал столешницы нержавеющая сталь марки AISI 430 толщиной 0,8мм, ЛДСП толщиной 32мм. Максимальная нагрузка 150 кг Ширина 1800 мм Глубина 600 мм Высота 850 мм Вес (без упаковки) 34,1 кг
2	Стол производственный для оформления блюд	Тип открытый, рабочий Установка центральный Оснащение полка

³⁵ Перечисляется для каждой из мастерских.

		<p>Материал каркаса оцинкованная сталь</p> <p>Материал столешницы нержавеющая сталь марки AISI 430 толщиной 0,8мм, ЛДСП толщиной 32мм.</p> <p>Максимальная нагрузка 150 кг</p> <p>Ширина 1800 мм</p> <p>Глубина 600 мм</p> <p>Высота 850 мм</p> <p>Вес (без упаковки) 34,1 кг</p>
3	Стол среднетемпературный с охлаждаемым шкафом и горкой	<p>Расположение агрегата - боковое</p> <p>Хладагент - R404A</p> <p>Масса 121 кг</p> <p>Материал каркаса - нержавеющая сталь</p> <p>Температурный режим +1-+8</p> <p>Ширина - 1434 мм</p> <p>Глубина- 807 мм</p> <p>Высота - 1098 мм</p>
4	Стеллаж 4- х уровневый	<p>Тип полок - сплошные</p> <p>Количество полок - 4</p> <p>Максимальная загрузка на полку - 80 кг</p> <p>Материал каркаса - оцинкованная сталь</p> <p>Материал полок - нерж. Сталь AISI 430</p> <p>Ширина - 800 мм</p> <p>Глубина- 500 мм</p> <p>Высота - 1800 мм</p>
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Лампа инфракрасная	<p>290*290*1800, диаметр плафона 290 мм, материал- алюминий, установка навесная, вес 3,2 кг, мощность 0,3 кВт</p>
2	Пароконвектомат	<p>Подключение 380 В</p> <p>Количество уровней 5</p> <p>Способ образования пара инжектор</p> <p>Расстояние между уровнями 7 мм</p> <p>Тип гастроемкости GN 1/1</p> <p>Панель управления электронная</p> <p>Температурный режим от 30 до 270 °С</p> <p>Мощность 9.5 кВт</p> <p>Ширина 840 мм</p> <p>Глубина 840 мм</p> <p>Высота 775 мм</p> <p>Вес (без упаковки) 120 кг</p>

3	Подставка под пароконвектомат	<p> Формат подставка Материал каркаса нерж. сталь Тип подставки открытый Назначение под пароконвектомат Количество рядов направляющих 2 Количество уровней направляющих 6 Ширина 840 мм Глубина 700 мм Высота 770 мм Вес (без упаковки) 26 кг Вес (с упаковкой) 28 кг </p>
4	Плита индукционная с подставкой	<p> Установка напольная Количество конфорок 4 Конфорка индукционная Напряжение 380 В Мощность 20 кВт Ширина 840 мм Глубина 900 мм Высота 940 </p>
5	Пароконвектомат	<p> Подключение 380 В Количество уровней 5 Способ образования пара инжектор Расстояние между уровнями 7 мм Тип габаритности GN 1/1 Панель управления электронная Температурный режим от 30 до 270 °С Мощность 9.5 кВт Ширина 840 мм Глубина 840 мм Высота 775 мм Вес (без упаковки) 120 кг </p>
6	Подставка под пароконвектомат	<p> Формат подставка Материал каркаса нерж. сталь Тип подставки открытый Назначение под пароконвектомат Количество рядов направляющих 2 Количество уровней направляющих 6 Ширина 840 мм Глубина 700 мм Высота 770 мм Вес (без упаковки) 26 кг Вес (с упаковкой) 28 кг </p>
7	Плита индукционная с подставкой	<p> Установка напольная Количество конфорок 4 Конфорка индукционная Напряжение 380 В </p>

		<p>Мощность 20 кВт Ширина 840 мм Глубина 900 мм Высота 940</p>
8	Мойка односекционная со столешницей	<p>Установка напольная Разновидность открытая Тип мойки сварная Материал каркаса оцинкованная сталь Материал ванны нерж. сталь Количество раковин 1 Рабочая поверхность справа Борт Есть Обвязка Есть Размеры раковины (ДхШхВ) 500х400 мм Глубина раковины 300 мм Ширина 1000 мм Глубина 600 мм Высота 850 мм</p>
9	Смеситель холодной и горячей воды с душевой лейкой	<p>Тип однорычажный Способ крепления на раковину Материал латунь Механизм керамический картридж Тип подводки гибкая Диаметр отверстия для установки 34 мм Длина излива 216 мм Высота излива 261 мм Высота 425 мм</p>
10	Стеллаж 4-х уровневый	<p>Тип полок - сплошные Количество полок - 4 Максимальная загрузка на полку - 80 кг Материал каркаса - оцинкованная сталь Материал полок - нерж. Сталь AISI 430 Ширина - 1000 мм Глубина- 500 мм Высота - 1800 мм</p>
11	Стеллаж 4-х уровневый	<p>Тип полок - сплошные Количество полок - 4 Максимальная загрузка на полку - 80 кг Материал каркаса - оцинкованная сталь Материал полок - нерж. Сталь AISI 430 Ширина - 800 мм Глубина- 500 мм Высота - 1800 мм</p>

12	Шкаф холодильный	700*690*2050 Масса 115 кг, материал - крашенный металл, объем 490 л, температурный режим -5...+5
13	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	Тип машинка для равиоли, толщина раскатки от 0,6-4,8 мм, 10 режимов раскатки Материал металл, пластик Цвет желтый/металлик Вес нетто 2.5 кг Габариты без упаковки 200x200x145 мм
14	Гастроёмкость из нержавеющей стали	Тип Гастроёмкость Размер GN 1/1 (530x325) Глубина 20 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.794 кг
15	Гастроёмкость из нержавеющей стали	Тип Гастроёмкость Размер GN 1/1 (530x325) Глубина 65 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.922 кг
16	Гастроёмкость из нержавеющей стали	ип Гастроёмкость Размер GN 2/3 (354x325) Глубина 20 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.514 кг
17	Гастроёмкость из нержавеющей стали	Тип Гастроёмкость Размер GN 2/3 (354x325) Глубина 40 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.675 кг Тип Гастроёмкость Размер GN 2/3 (354x325) Глубина 40 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.675 кг
18	Гастроёмкость из нержавеющей стали	Тип Гастроёмкость Размер GN 1/2 (325x265) Глубина 20 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.396 кг
19	Гастроёмкость из нержавеющей стали	Тип Гастроёмкость Размер GN 1/2 (325x265) Глубина 65 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь

		Вес (без упаковки) 0.495 кг
	Гастроёмкость из нержавеющей стали	Тип Гастроёмкость Размер GN 1/3 (325x176) Глубина 20 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.260 кг
20	Гастроёмкость из нержавеющей стали	Размер GN 1/3 (325x176) Глубина 40 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.316 кг
21	Гастроёмкость из нержавеющей стали	Тип Гастроёмкость Размер GN 1/3 (325x176) Глубина 65 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.374 кг
22	Гастроёмкость из нержавеющей стали	Тип Гастроёмкость Размер GN 1/4 (265x162) Глубина 20 мм Материал нерж. сталь Вес (с упаковкой) 0.208 кг
23	Гастроёмкость из нержавеющей стали	Тип Гастроёмкость Размер GN 1/4 (265x162) Глубина 100 мм Материал нерж. сталь
24	Гастроёмкость из нержавеющей стали	Тип Гастроёмкость Размер GN 1/6 (176x162) Глубина 100 мм Материал нерж. сталь Цвет серебристый Вес (без упаковки) 0.278 кг
25	Гастроёмкость из нержавеющей стали	Тип Гастроёмкость Размер GN 1/6 (176x162) Глубина 65 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.167 кг Вес (с упаковкой) 0.194 кг
26	Гастроёмкость из нержавеющей стали	Тип Гастроёмкость Размер GN 1/9 (176x108) Глубина 65 мм Материал нерж. сталь
27	Крышка к гастроёмкости из нержавеющей стали	Тип крышка Размер GN 1/1 (530x325) Глубина 25 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.912 кг
28	Крышка к гастроёмкости из нержавеющей стали	Тип крышка Размер GN 1/2 (325x265)

		<p>Глубина 30 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.484 кг</p>
29	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	<p>Тип крышка Размер GN 1/3 (325x176) Глубина 30 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.308 кг</p>
30	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	<p>Тип крышка Размер GN 1/6 (176x162) Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь</p>
31	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	<p>Тип крышка Размер GN 1/9 (176x108) Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.13 кг</p>
32	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	<p>Тип крышка Размер GN 2/3 (354x325) Глубина 25 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.675 кг</p>
33	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	<p>Индукционная посуда Материал алюминий, нерж. сталь Объем 0.85 л Ширина 155 мм Глубина 155 мм Высота 50 мм Индукционная посуда Материал нерж. сталь, алюминий Объем 1.5 л Ширина 175 мм Глубина 175 мм Высота 70 мм Вес (с упаковкой) 1.104 кг Индукционная посуда Материал нерж. сталь Объем 2 л Ширина 190 мм Глубина 190 мм Высота 80 мм Индукционная посуда Материал нерж. сталь Объем 3 л Высота 100 мм Индукционная посуда Материал нерж. сталь Объем 5 л Ширина 235 мм Глубина 235 мм</p>

		Высота 130 мм
34	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Высота, мм70 Диаметр, мм240 Материал нержавеющая сталь
35	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Высота, мм 70 Диаметр, мм 280 Материал нержавеющая сталь
36	Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	КВАДРАТНАЯ 240X240 ММ, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ, С ДВУМЯ РУЧКАМИ, ИНДУКЦИЯ
37	Сковорода Вок	Диаметр 28 см. Чугун
38	Шенуа (возможен вариант с сеткой)	Материал: Нержавеющая сталь Диаметр, см: 24 Наличие отверстия для крючка: Есть
39	Шумовка	Металлическая, L 400 мм. Материал: нержавеющая сталь, ручка пластик.
40	Молоток металлический для отбивания мяса	Материал алюминий Высота 260 мм Вес (без упаковки) 0.4 кг
41	Терка 4-х сторонняя	Материал нерж. сталь Ширина 113 мм Глубина 113 мм Высота 205 мм Вес (с упаковкой) 0.13 кг
42	Половник	Объем 0.25 л Материал нержавеющая сталь Ширина 100 мм Глубина 100 мм Высота 370 мм
43	Ложки столовые	Материал нерж. сталь Длина 192 мм
44	Набор кухонный ножей (поварская тройка)	Материал нержавеющая сталь, ручка пластиковая, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм. Толщина стали от 2,5- 1/3мм
45	Овощечистка	Цвет стальной Материал лезвия нержавеющая сталь AISI 420 Материал рукояти - полипропилен
46	Миски нержавеющая сталь	Форма: Круглая Диаметр, см: 16 Объем, л: 0.35 Материал: Нержавеющая сталь
47	Миски нержавеющая сталь	Форма: Круглая Диаметр, см: 16 Объем, л: 0.5 Материал: Нержавеющая сталь
48	Миски нержавеющая сталь	Форма: Круглая

		Диаметр, см: 20 Объем, л: 1.0 Материал: Нержавеющая сталь
49	Миски нержавеющая сталь	Форма: Круглая Диаметр, см: 28 Объем, л: 3.5 Материал: Нержавеющая сталь
50	Миска пластик	Форма: Круглая Объем, л: 1,0 Пищевой пластик
51	Миска пластик	Форма: Круглая Объем, л: 3,0 Пищевой пластик
52	Мерный стакан	Объем 1 л Материал пластик Вес (без упаковки) 0.195 кг
53	Набор пинцетов для оформления блюд	Материал нержавеющая сталь Цвет сталь
54	Ножницы для рыбы, птицы	Общая длина 234 мм Материал нержавеющая сталь AISI 420, ручки полипропиленовые Изделие предназначено для разделки птицы или рыбы, вскрытия упаковок, консервных банок и бутылок
55	Дисковый роликовый нож	Материал нержавеющая сталь, рукоятка пластиковая
56	Сотейник	Материал нерж. сталь Объем 2,0 л
57	Сито для протираания	Диаметр, мм 200 Длина, мм 200 Тип Для протирки
58	Сито для протираания	Материал нержавеющая сталь Цвет стальной Диаметр 8 см Вес нетто 0.05 кг Габариты без упаковки 220x85x45 мм
59	Венчик	Длина, мм 280 Материал нержавеющая сталь 12 спиц Размер 280 мм Длина ручки 125 мм
60	Щипцы универсальные	Тип щипцы Материал нейлон, нержавеющая сталь Длина 280 мм
61	Диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса)	Материал пластик Цвет желтый

		<p>Высота 180 мм Крышка нет Объем 420 мл Мойка в посудомоечной машине нет Вид бутылка</p>
62	Кисточка силиконовая	<p>Длина: 250 мм Ширина: 40 мм Материал ручки: пластик Материал кисти: силикон Мойка в посудомоечной машине: да</p>
63	Силиконовый коврик	<p>Размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°C до + 230°C</p>
64	Лопатки силиконовые	<p>Ширина: 70 мм Высота: 355 мм Вес (без упаковки): 0.11 кг Максимальная рабочая температура: 240 °C Габариты головки: 110x70 мм Толщина головки: 3,5 мм</p>
65	Лопатка деревянная	<p>Материал: бамбук, длина 28 см Форма: эргономичная</p>
66	Силиконовая форма "кнели"	<p>Тип: Форма для конфет Материал формы: Силикон Количество ячеек, шт: 12 Форма: Кнели Длина, см: 29 Ширина, см: 17</p>
67	Прихватка - варежка термостойкая силиконовая	<p>Материал: Силикон Тип: Рукавица кухонная Размеры, мм: 185x30x290 Термостойкость: -40°C~+230°C</p>
68	Терка для цедры	<p>Цедровка односторонняя, длина 320 мм, ширина 72 мм</p>
69	Подставка для разделочных досок металлическая	<p>Материал нерж. сталь Ширина 270 мм Глубина 300 мм Высота 270 мм Вес (с упаковкой) 0.85 кг</p>
70	Набор разделочных досок, пластиковые	<p>Материал пластик Цвет Желтый, красный, коричневый, синий, белый, зеленый Ширина 600 мм Глубина 400 мм Высота 18 мм</p>
71	Тарелка круглая белая плоская	<p>Диаметр 300-320 мм Цвет белый, без бортов Материал изготовления фарфор</p>
72	Тарелка глубокая белая	<p>Материал: фарфор Форма: круглая с широкими</p>

		<p>ровными полями Основной цвет: белый Диаметр, мм: 280 Объем, мл: 250</p>
73	Тарелка глубокая белая	<p>Материал: фарфор Форма: круглая с широкими ровными полями Основной цвет: белый Диаметр, мм: 280 Объем, мл: 300</p>
74	Ковёр диэлектрический	<p>Габариты: 750x750x5 мм Материал: резина с рефленной поверхностью Рабочий диапазон температур: от -15 С до +40 С Электрозащита при работе с электрическими установками напряжением до и выше 1000 вольт (исключения составляют сырые помещения)</p>
75	Весы для молекулярной кухни	<p>Тип электронные Предел взвешивания от 0.00001 до 0.2 кг Размеры платформы (ШxГ) 110x110 мм Ширина 130 мм Глубина 109 мм Высота 21 мм Вес (без упаковки) 0.15 кг</p>
76	Весы настольные электронные	<p>Тип порционные Влагозащищенность Есть Дисплей ЖК Дискретность 5 гр Наибольший предел взвешивания 10 кг Напряжение 220 В Мощность 0.25 кВт Размеры платформы (ШxГ) 241x192 мм Ширина 287 мм Глубина 260 мм Высота 137 мм Вес (без упаковки) 2.7 кг Вес (с упаковкой) 3.7 кг</p>
77	Горелка, карамелизатор +балон	<p>Размеры, мм 180x60x30 Вес товара, г 180 Диаметр конфорки, мм 150 Основные Тип огня Открытый Используемое топливо Газ Подключаемый баллон Цанговый Количество конфорок горелки,</p>

		шт 1 Пьезоподжиг Да Дополнительные Регулятор пламени Да Регулировка подачи топлива Да Цвет Коричневый Наличие переходника Да Класс опасности товара Не опасен
78	Кремер сифон для сливок	<ul style="list-style-type: none"> • объем: 0.25л • материал: алюминий • 1 баллончик на 1 приготовление • только для холодных блюд • в комплекте 3 декоративные насадки • работает от стандартных баллончиках для сливок большинства современных производителей • для одной закладки сливок 0.25л нужно использовать 1 баллончик • объем 0.25л – для нечастого использования • готовые сливки можно хранить в холодильнике (в сифоне) 7-14 дней • материал: алюминий • допускается приготовление только холодных блюд (до 35с) <p>Баллончики в комплект не входят. Комплектация: сифон, 3 декоративные насадки, ершик, держатель баллончик</p>
79	Пирометр инфракрасный	<p>Тип: Пирометр Вид термометра: Безртутный, Инфракрасный, Цифровой, лазерный прицел. Температура - 30 - +260 Мин. время измерения, сек: 2 Материал: ABS пластик</p>
80	Термометр щуп	<p>Длина зонда 13,5 см. Измеряемая температура от -50 до +300 °С Точность ±1°С Вес нетто 0.3 кг</p>
81	Фритюрница	<p>Установка настольная Подключение 220 В Количество ванн 1 Объем одной ванны 6 л Мощность 2.5 кВт Ширина 290 мм</p>

		<p>Глубина 440 мм Высота 310 мм Вес (без упаковки) 3.5 кг Вес (с упаковкой) 4.2 кг</p>
82	Слайсер	<p>Тип управления полуавтоматический Диаметр ножа 220 мм Толщина нарезки от 0.2 до 15 мм Напряжение 220 В Мощность 0.15 кВт Материал корпуса крашеный алюминий Материал ножа нержавеющей сталь Ширина 465 мм Глубина 390 мм Высота 365 мм Вес (без упаковки) 15 кг Вес (с упаковкой) 16 кг</p>
83	Мясорубка	<p>Производительность 160 кг/ч Частота вращения шнека 190 об/мин. Набор ножей и решеток классический Напряжение 220 В Мощность 0.75 кВт Ширина 225 мм Глубина 390 мм Высота 415 мм Вес (без упаковки) 25 кг Вес (с упаковкой) 27.5 кг</p>
84	Блендер стационарный	<p>Тип универсальный Общий объем 2 л Количество кувшинов 1 Скорость (макс.) 27000 об/мин. Количество скоростей плавная регулировка Напряжение 220 В Импульсный режим есть Мощность 1.35 кВт Управление электромеханическое Материал корпуса пластик Материал кувшина пластик Цвет красный, черный Ширина 315 мм Глубина 260 мм Высота 363 мм Вес (без упаковки) 2.3 кг</p>
85	Настольная вакуумно-упаковочная машина	<p>Тип установки настольный Количество камер 1 камера Длина планки 250 мм Производительность насоса 5.4</p>

		<p>м3/ч Размеры камеры 330x270x85 мм Напряжение 220 В Мощность 1.2 кВт Ширина 410 мм Глубина 320 мм Высота 330 мм Вес (без упаковки) 17.5 кг</p>
86	Кутер с подогревом (термомиксер)	<p>Объем 2.9 л Скорость 1500 об/мин. Импульсный режим есть Напряжение 220 В Мощность 0.55 кВт Ширина 200 мм Глубина 280 мм Высота 350 мм Вес (с упаковкой) 10.5 кг</p>
87	Погружной термостат	<p>Тип погружной Температурный режим от 18 до 95 градусов Цельсия Напряжение 220 В Мощность 2.5 кВт Ширина 108 мм Глубина 155 мм Высота 330 мм</p>
88	Коптильный пистолет	<p>Тип дымогенератор Назначение для холодного копчения Ширина 90 мм Глубина 55 мм Высота 110 мм Вес (с упаковкой) 1 кг</p>
89	Рыбочистка	<p>Тип электрическая Производительность 30 кг/час Напряжение 220 В Мощность 0.18 кВт Ширина 296 мм Глубина 206 мм Высота 240 мм Вес (без упаковки) 11 кг</p>
90	Куттер настольный	<p>Мощность 0,75 кВт. Объем чаши 3 л. Скоростей 1</p>
91	Микроволновая печь	<p>Объем 25 л Режим разморозки есть Управление механическое Напряжение 220 В Мощность 0.9 кВт Ширина 483 мм Глубина 424 мм Высота 281 мм Вес (без упаковки) 16 кг</p>
92	Овощерезка	<p>Разновидность электрическая Производительность от 100 до</p>

		<p>300 кг/ч Установка настольная Материал алюминий Напряжение 220 В Мощность 0.55 кВт Ширина 600 мм Глубина 240 мм Высота 590 мм Вес (без упаковки) 21.4 кг В комплект поставки входят 5 дисков (ломтики 2 и 4 мм, терка 3, 4 и 7 мм), диск-сбрасыватель и толкатель</p>
93	Дегидратор	<p>Температурный режим от 40 до 70 °С Количество уровней 5 Напряжение 220 В Мощность 0.28 кВт Глубина 255 мм Высота 270 мм Вес (без упаковки) 180 кг Вес (с упаковкой) 1.5 кг</p>
94	Блендер погружной	<p>Мощность 0,31 кВт, скорость вращения от 2000 до 10000 оборотов. Обрабатываемый объем 14 л. Комплектация нож, венчик</p>
95	Гриль контактный	<p>320*435*262, масса 21 кг Мощность 2 кВт, размер конфорки 300*300, 268*242. Рабочая температура 270 градусов</p>
96	Льдогенератор	<p>Габариты 700*630*920. Потребление 1,1 кВт. Напряжение 230 Вт. Производительность в сутки 80 кг, бункер 40 кг. Тип льда - кубиковой, тип охлаждения-воздушный</p>
97	Часы настенные	Электронные вид
98	Жироуловитель	<p>Диаметр патрубков: 50 мм Производительность: 1 м³/ч Пиковый: сброс 80 л Ширина: 470 мм Высота: 420 мм Длина: 780 мм Вес нетто: 11 кг</p>
Дополнительное оборудование		
1	Аптечка	Аптечка первой помощи работникам (приказ № 1331н, большой пластиковый бокс, с наполнением)

2	Огнетушитель	порошковый ОП-4 с подставкой под ОП
3	Кулер 19 л (холодная/горячая вода)	настольный, электронный, разогрев до 95-97 градусов не менее 7 литров воды в час, охлаждение в течение часа 3-4 стакана с температурой 12-15 градусов, размер не менее 300x286x430 мм
4	Санитайзер	Настенный локтевой дозатор для антисептика, механический, размер не менее 300x100x230 мм
5	Маски медицинские одноразовые	не менее 3-слоев, материал - SMS (спанбонд/мельтблаун/спанбонд). Размер: не менее 17,5×9,5 см. Количество в упаковке: 50 штук. Завязки: резинки

Мастерская «Приготовление и оформление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»³⁶.

Перечисляется основное и дополнительное оборудование рабочих мест обучающихся и преподавателя без указания марок оборудования и его количества

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	Стол производственный	Тип открытый, рабочий Установка центральный Оснащение полка Материал каркаса оцинкованная сталь Материал столешницы нержавеющая сталь марки AISI 430 толщиной 0,8мм, ЛДСП толщиной 32мм. Максимальная нагрузка 150 кг Ширина 1800 мм Глубина 600 мм Высота 850 мм Вес (без упаковки) 34,1 кг
2	Стол-тумба купе	1200*700*860. Масса 70 кг. Материал нержавеющая сталь. Полка 1
3	Стол кондитерский с деревянной столешницей	140*700*860 Масса 55 кг. Полка из нержавеющей стали. Нагрузка 100 кг. Материал нержавеющая сталь, дерево.
4	Стеллаж 4-х уровневый	Тип полок - сплошные Количество полок - 4 Максимальная загрузка на полку

³⁶ Перечисляется для каждой из мастерских.

		<p>- 80 кг Материал каркаса - оцинкованная сталь Материал полок - нерж. Сталь AISI 430 Ширина - 1000 мм Глубина- 500 мм Высота - 1800 мм</p>
5	Мойка односекционная со столешницей	<p>Установка напольная Разновидность открытая Тип мойки сварная Материал каркаса оцинкованная сталь Материал ванны нерж. сталь Количество раковин 1 Рабочая поверхность справа Борт Есть Обвязка Есть Размеры раковины (ДхШхВ) 500х400 мм Глубина раковины 300 мм Ширина 1000 мм Глубина 600 мм Высота 850 мм</p>
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Пароконвектомат	<p>Подключение 380 В Количество уровней 5 Способ образования пара инжектор Расстояние между уровнями 7 мм Тип габаритности GN 1/1 Панель управления электронная Температурный режим от 30 до 270 °С Мощность 9.5 кВт Ширина 840 мм Глубина 840 мм Высота 775 мм Вес (без упаковки) 120 кг</p>
2	Стол-подставка под пароконвектомат	<p>Формат подставка Материал каркаса нерж. сталь Тип подставки открытый Назначение под пароконвектомат Количество рядов направляющих 2 Количество уровней направляющих 6 Ширина 840 мм Глубина 700 мм Высота 770 мм</p>

		Вес (без упаковки) 26 кг Вес (с упаковкой) 28 кг
3	Конвекционная печь	865*960*1170. Масса 171 кг Напряжение 380В, панель управления электронная, Автоматическая мойка. Температура внутри камеры 270 градусов. Количество уровней 10
4	Подставка под конвекционную печь	840*700*640, Масса 27 кг, количество габаритов 5
5	Печь электрическая для пиццы и хлебобулочных изделий с подставкой	1304*1023*1304 Масса 253 кг. Напряжение 380В. Мощность 19,36 кВт Температура +20...+450 градусов. Количество камер 2
	Плита электрическая индукционная одноконфорочная настольная	300*350*65. Масса 2 кг.
6	Шкаф холодильный	1485*850*2050 , масса 195 кг, материал корпуса -крашенный металл. 230Вт, объем 1470л. Температурный режим -5...+5
7	Шкаф шоковой заморозки	Холодильный агрегат встроенный Температурный режим охлаждения от 90 до 3 °С Цикл охлаждения 90 мин. Производительность цикла охлаждения 25 кг Температурный режим заморозки от 90 до -18 °С Цикл заморозки 240 мин. Производительность цикла заморозки 25 кг Объем 330 л Количество уровней 10 Напряжение 220 В Ширина 796 мм Глубина 890 мм Высота 1590 мм Вес (без упаковки) 168 кг
8	Весы для молекулярной кухни	Тип электронные Предел взвешивания от 0.00001 до 0.2 кг Размеры платформы (ШхГ) 110x110 мм Ширина 130 мм Глубина 109 мм Высота 21 мм Вес (без упаковки) 0.15 кг
9	Весы настольные электронные (профессиональные)	Тип порционные Влагозащитенность Есть Дисплей ЖК

		<p>Дискретность 5 гр Наибольший предел взвешивания 10 кг Напряжение 220 В Мощность 0.25 кВт Размеры платформы (ШхГ) 241х192 мм Ширина 287 мм Глубина 260 мм Высота 137 мм Вес (без упаковки) 2.7 кг Вес (с упаковкой) 3.7 кг</p>
10	Планетарный миксер	<p>Установка настольный Объем дежи 4,8 л Управление механическое Число скоростей 10, 5 насадок, защитный обод Напряжение 220 В Мощность 2 кВт Ширина 360 мм Глубина 200 мм Высота 330 мм</p>
11	Гомогенизатор	<p>Размер не менее 200х360х500 мм, мощность 1кВт, напряжение 230/ 1.</p>
12	Комплект стаканов с крышками для гомогенизатора	<p>Комплект из 4 стаканов из нержавеющей стали с крышками для пищевых продуктов глубокой заморозки. Объем: 1л.; Рабочий объем: 0,8 л.</p>
13	Горелка, карамелизатор +баллон	<p>Размеры, мм 180х60х30 Вес товара, г 180 Диаметр конфорки, мм 150 Основные Тип огня Открытый Используемое топливо Газ Подключаемый баллон Цанговый Количество конфорок горелки, шт 1 Пьезоподжиг Да Дополнительные Регулятор пламени Да Регулировка подачи топлива Да Цвет Коричневый Наличие переходника Да Класс опасности товара Не опасен</p>
14	Кремер сифон для сливок	<ul style="list-style-type: none"> • объем: 0.25л • материал: алюминий • 1 баллончик на 1 приготовление • только для холодных блюд • в комплекте 3 декоративные

		<p>насадки</p> <ul style="list-style-type: none"> • работает от стандартных баллончиках для сливок большинства современных производителей • для одной закладки сливок 0.25л нужно использовать 1 баллончик • объем 0.25л – для нечастого использования • готовые сливки можно хранить в холодильнике (в сифоне) 7-14 дней • материал: алюминий • допускается приготовление только холодных блюд (до 35с) <p>Баллончики в комплект не входят. Комплектация: сифон, 3 декоративные насадки, ершик, держатель баллончик</p>
15	Пирометр инфракрасный	<p>Тип: Пирометр Вид термометра: Безртутный, Инфракрасный, Цифровой, лазерный прицел. Температура - 30 - +260 Мин. время измерения, сек: 2 Материал: ABS пластик</p>
16	Термометр щуп	<p>Длина зонда 13,5 см. Измеряемая температура от -50 до +300 °С Точность ±1°С Вес нетто 0.3 кг</p>
17	Гастроёмкость из нержавеющей стали	<p>Тип Гастроёмкость Размер GN 1/1 (530x325) Глубина 20 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.794 кг</p>
18	Гастроёмкость из нержавеющей стали	<p>Тип Гастроёмкость Размер GN 1/1 (530x325) Глубина 65 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.922 кг</p>
19	Крышка к гастроёмкости из нержавеющей стали	<p>Тип крышка Размер GN 1/1 (530x325) Глубина 25 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.912 кг</p>
	Сотейник	<p>Материал нерж. сталь Объем 0.86 л</p>

		Ширина 140 мм Глубина 140 мм Высота 55 мм
20	Сотейник для индукционных плит	Индукционная посуда Материал нерж. сталь, алюминий Объем 2 л
21	Сито для протираия	Диаметр, мм 200 Длина, мм 200 Тип Для протирки
22	Сито для протираия	Материал нержавеющей сталь Цвет стальной Диаметр 8 см Вес нетто 0.05 кг Габариты без упаковки 220x85x45 мм
23	Сито для муки	Материал нержавеющей сталь Цвет стальной Диаметр 24 см Вес нетто 0.107 кг Габариты без упаковки 240x240x55 мм
24	Ложка для мороженого	Объем 0.055 л Материал нержавеющей сталь Ширина 50 мм Вес (без упаковки) 0.19 кг
25	Шпатель кондитерский	Тип шпатель Материал металл с закругленной рукоятк Общая длина 180 мм Длина лезвия 180 мм Ширина шпателя 90 мм Зубчатый край нет Отверстие для подвеса нет Материал рукояти металл Вес нетто 0.122 кг
26	Венчик	Длина, мм 280 Материал нержавеющей сталь 12 спиц Размер 280 мм Длина ручки 125 мм
27	Лопатка-палетка изогнутая	Длина ручки 135 мм Материал ручки пластик Материал лопатки нержавеющей сталь
28	Щипцы кондитерские	Тип щипцы Материал нейлон, нержавеющей сталь Длина 280 мм
29	Набор кондитерских насадок	Тип кондитерская насадка Материал металл Цвет серебристый Количество в упаковке 8 шт

		<p>Роза да Цветок да Круг да Другая да Габариты без упаковки 195x147x45 мм Тип кондитерская насадка Материал металл Цвет серебристый Количество в упаковке 3 шт</p> <p>Роза да Габариты без упаковки 215x130x30 мм</p>
30	Набор кондитерских форм (квадрат)	3 шт нержавеющая сталь . - L: 10x10x4 см, M: 8x8x4 см, S: 6x6x4 см
31	Форма для выпечки тартов круг	перфорированная, нержавеющая сталь d-8см
32	Форма для выпечки тартов овал	перфорированная, нержавеющая сталь h-25-35 мм
33	Набор кондитерских форм (круг)	H= 32 мм, L: 10x10x4 см, M: 8x8x4 см, S: 6x6x4 см. 3шт нержавеющая сталь
34	Форма кружковая раздвижная	Нержавеющая сталь. Высота 8 см
35	Форма квадратная раздвижная	Нержавеющая сталь. Высота 8 см
36	Форма силиконовая для мусовых тортов	Материал силикон.
37	Кольцо для тортов	Нержавеющая сталь. Высота 8 см
38	Миски нержавеющая сталь	<p>Форма: Круглая Диаметр, см: 16 Объем, л: 0.5 Материал: Нержавеющая сталь</p>
39	Миски нержавеющая сталь	<p>Форма: Круглая Диаметр, см: 20 Объем, л: 1.0 Материал: Нержавеющая сталь</p>
40	Миски нержавеющая сталь	<p>Форма: Круглая Диаметр, см: 28 Объем, л: 3.5 Материал: Нержавеющая сталь</p>
41	Миска пластик	<p>Форма: Круглая Объем, л: 1,0 Пищевой пластик</p>
42	Миска пластик	<p>Форма: Круглая Объем, л: 3,0 Пищевой пластик</p>
43	Миска пластик	<p>Форма: Круглая Объем, л: 5,0 Пищевой пластик</p>
44	Набор пинцетов для оформления блюд	Материал нержавеющая сталь

		Длина 250, 180, 160 мм Форма изогнутая
45	Тарелка круглая белая плоская	Диаметр 300-320 мм Цвет белый, без бортов Материал изготовления фарфор
46	Соусник	Материал фарфор Объем 50 мл Ширина 63 мм Глубина 63 мм Цвет белый
47	Скребок для теста	Ширина 195 мм Высота 135 мм Материал пластик
48	Банка для хранения жидкостей	Материал Пластик Объем 1500 мл Крышка: Да Материал крышки: Пластик
49	Диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса)	Материал пластик Цвет желтый Высота 180 мм Крышка нет Объем 420 мл Мойка в посудомоечной машине нет Вид бутылка
50	Мерный стакан	Объем 1 л Материал пластик Вес (без упаковки) 0.195 кг
51	Лопатки силиконовые термостойкие	Ширина: 70 мм Высота: 355 мм Вес (без упаковки): 0.11 кг Максимальная рабочая температура: 240 °C Габариты головки: 110x70 мм Толщина головки: 3,5 мм
52	Кисточка силиконовая	Длина: 250 мм Ширина: 40 мм Материал ручки: пластик Материал кисти: силикон Мойка в посудомоечной машине: да
53	Скалка	Материал: дерево Общая длина: 500 мм Длина рабочей части: 250 мм Цвет: дерево Оттиск: нет Диаметр: 70 мм Вращающиеся ручки: нет
54	Скалка	Материал: поликарбонат Общая длина: 500 мм Длина рабочей части: 250 мм Диаметр: 70 мм

55	Силиконовый коврик	Размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°C до + 230°C
56	Силиконовый коврик перфорированный с разметкой для эклеров и макарунс	Форма: Прямоугольная Длина, см: 40 Ширина, см: 30 Материал: Силикон Тип: Перфорированный
57	Силиконовая форма "кнели"	Тип: Форма для конфет Материал формы: Силикон Количество ячеек, шт: 12 Форма: Кнели Длина, см: 29 Ширина, см: 17
58	Силиконовая форма полусфера средняя	Тип: Форма для конфет Материал формы: Силикон Количество ячеек, шт: 12 Форма: Полусфера Размер ячейки: 3,7 см
59	Силиконовая форма полусфера большая	Материал формы: Силикон Количество ячеек, шт: 8 Форма: Полусфера Размер ячеек: диаметр 70 мм, высота 35 мм. Объём ячейки: 80 мл
60	Силиконовая форма для десертов или муссовых пирожных из серии объемных 3D форм	Тип: Форма для конфет Материал формы: Силикон Количество ячеек, шт: 8 Форма: Сердце Длина, см: 29 Ширина, см: 17 Размер ячеек: диаметр 70 мм, высота 30 мм.
61	Прихватка - варежка термостойкая силиконовая	Материал: Силикон Тип: Рукавица кухонная Размеры, мм: 185x30x290 Термостойкость: -40°C~+230°C
62	Доска для темперирования 50x100	Длина 1000 мм, ширина 500 мм, высота 42 мм. Материал мрамор
63	Лампа для карамели	Размер рабочей поверхности: 62,5x45см. Имеет два уровня мощности: 0,6 - 1,2 кВт. Есть возможность регулировать угол наклона лампы до 40 градусов.
64	Вентилятор на клипсе	Напряжение 24 V. Поворот на 360
65	Ванна для растапливания шоколада	Уровень нагрева от 0-60 градусов. Размер ванны 13*15 *9,5 см Нержавеющая сталь
66	Решётка для глазировки 460x260x30 ММ	Нержавеющая сталь
67	Карамелизатор (в комплекте с баллоном)	Тепловая мощность 1,1 кВт, температура нагрева 1200 градусов, длина сопла 9 см, вид

		газа - бутан
68	Фен строительный	Температура до 500 градусов
69	Палетта кондитерская прямая	Длина 280 мм, нержавеющая сталь, рукоятка пластик ABS
70	Палетта кондитерская угловая	Длина 280 мм, нержавеющая сталь, рукоятка пластик ABS
71	Крутящаяся подставка под торт	Материал пластик, диаметр 360 мм
72	Шпатель (скребок) кондитерский	Материал пластик, ширина 220 мм
73	Шпатель 18x10	Материал нержавеющая сталь
74	Шпатель 22x10	Материал нержавеющая сталь
75	Набор инструментов для моделирования	стеки с металлическими шаровыми наконечниками, стеки деревянные, стеки-дотсы деревянные с металлическими наконечниками
76	Нож кондитерский пила	Длина 50 см
77	Нож кондитерский	Длина 50 см
78	Форма для конфет поликарбонатная	275*135 мм 12 ячеек (лепестки, бриллиант)
79	Рамка для нарезных конфет	200*300*15 мм. Материал Поликарбонат
80	Набор вилок для работы с шоколадом	Материал нержавеющая сталь, рукоятка пластиковая
81	Набор художественных кистей	Материал дерево, искусственный ворс
82	Кисть кондитерская	Материал дерево с бельчым ворсом, длина 280 мм
83	Кисть кондитерская силиконовая	Длина 230 мм
84	Форма силиконовая для миниатюр	Материал силикон.
85	Аэрограф кондитерский с компрессором	Объем бочка 0,007 л, расположение бочка верхнее, материал нержавеющая сталь. Компрессор в комплекте (Шланг, сопло, мини-ключ, капельница)
86	Дисковый роликовый нож	Материал нержавеющая сталь, рукоятка пластиковая
87	Помпа для карамели	Материал резина, наконечник медный
88	Тестомесильная машина напольная	Напряжение 380 В. Мощность 1,6Квт Объем дежи 40л. Панель управления электронная.
89	Взбивальная машина напольная	680*993*1305 Масса 190 кг Напряжение 230 В Мощность 1,5 кВт Панель управления электронная. Дежа 40л. Количество скоростей 10
90	Ковёр электрический	Габариты: 750x750x5 мм Материал: резина с рефленной поверхностью

		Рабочий диапазон температур: от -15 С до +40 С Электрозащита при работе с электрическими установками напряжением до и выше 1000 вольт (исключение составляют сырые помещения)
91	Часы настенные	Электронные вид
92	Шпилька	Материал нержавеющей сталь 2000 мм 14 уровней
93	Терка для цедры	Цедровка односторонняя, длина 320 мм, ширина 72 мм
Дополнительное оборудование		
1	Аптечка	Аптечка первой помощи работникам (приказ № 1331н, большой пластиковый бокс, с наполнением)
2	Огнетушитель	порошковый ОП-4 с подставкой под ОП
3	Кулер 19 л (холодная/горячая вода)	настольный, электронный, разогрев до 95-97 градусов не менее 7 литров воды в час, охлаждение в течение часа 3-4 стакана с температурой 12-15 градусов, размер не менее 300x286x430 мм
4	Санитайзер	Настенный локтевой дозатор для антисептика, механический, размер не менее 300x100x230 мм
5	Маски медицинские одноразовые	не менее 3-слоев, материал - SMS (спанбонд/мельтблаун/спанбонд). Размер: не менее 17,5×9,5 см. Количество в упаковке: 50 штук. Завязки: резинки

Мастерская «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»³⁷.

Перечисляется основное и дополнительное оборудование рабочих мест обучающихся и преподавателя без указания марок оборудования и его количества

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	Стол производственный	Тип открытый, рабочий Установка центральный Оснащение полка Материал каркаса оцинкованная сталь Материал столешницы сталь Максимальная нагрузка 150

³⁷ Перечисляется для каждой из мастерских.

		кг Ширина 1800 мм Глубина 600 мм Высота 850 мм
2	Стол производственный	Тип открытый, рабочий Установка центральный Оснащение полка Материал каркаса оцинкованная сталь Материал столешницы сталь Максимальная нагрузка 150 кг Ширина 1200 мм Глубина 600 мм Высота 850 мм
3	Стол среднетемпературный с охлаждаемым шкафом и горкой	Расположение агрегата - боковое Хладагент - R404A Масса 121 кг Материал каркаса - нержавеющая сталь Температурный режим +1-+8 Ширина - 1434 мм Глубина- 807 мм Высота - 1098 мм
4	Стеллаж 4-х уровневый	Тип полок сплошные Количество полок 4 Максимальная загрузка на полку 80 кг Материал каркаса оцинкованная сталь Материал полок нерж. сталь Ширина 1200 мм Глубина 500 мм Высота 1800 мм
5	Мойка односекционная со столешницей	Установка напольная Разновидность открытая Тип мойки сварная Материал каркаса оцинкованная сталь Материал ванны нерж. сталь Количество раковин 1 Рабочая поверхность справа Борт Есть Обвязка Есть Размеры раковины (ДхШхВ) 500х400 мм Глубина раковины 300 мм Ширина 1000 мм Глубина 600 мм Высота 850 мм
6	Мойка односекционная со столешницей	Установка напольная

		<p>Разновидность открытая Тип мойки сварная Материал каркаса оцинкованная сталь Материал ванны нерж. сталь Количество раковин 1 Рабочая поверхность справа Борт Есть Обвязка Есть Размеры раковины (ДхШхВ) 500х400 мм Глубина раковины 300 мм Ширина 1000 мм Глубина 600 мм Высота 850 мм</p>
7	Стеллаж 4-х уровневый	<p>Тип полок сплошные Количество полок 4 Максимальная загрузка на полку 80 кг Материал каркаса оцинкованная сталь Материал полок нерж. сталь Ширина 1200 мм Глубина 500 мм Высота 1800 мм</p>
8	Мойка односекционная со столешницей	<p>Установка напольная Разновидность открытая Тип мойки сварная Материал каркаса оцинкованная сталь Материал ванны нерж. сталь Количество раковин 1 Рабочая поверхность справа Борт Есть Обвязка Есть Размеры раковины (ДхШхВ) 500х400 мм Глубина раковины 300 мм Ширина 1000 мм Глубина 600 мм Высота 850 мм</p>
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Шкаф шоковой заморозки	<p>Холодильный агрегат встроенный Температурный режим охлаждения от 90 до 3 °С Цикл охлаждения 90 мин. Производительность цикла охлаждения 25 кг Температурный режим заморозки от 90 до -18 °С</p>

		<p>Цикл заморозки 240 мин. Производительность цикла заморозки 25 кг Объем 330 л Количество уровней 10 Напряжение 220 В Ширина 796 мм Глубина 890 мм Высота 1590 мм Вес (без упаковки) 168 кг</p>
2	Шкаф холодильный	<p>700*690*2050 Масса 115 кг, материал - крашенный металл, объем 490 л, температурный режим - 5...+5</p>
3	Слайсер	<p>Тип управления полуавтоматический Диаметр ножа 220 мм Толщина нарезки от 0.2 до 15 мм Напряжение 220 В Мощность 0.15 кВт Материал корпуса крашенный алюминий Материал ножа нержавеющей сталь Ширина 465 мм Глубина 390 мм Высота 365 мм Вес (без упаковки) 15 кг Вес (с упаковкой) 16 кг</p>
4	Мясорубка	<p>Производительность 160 кг/ч Частота вращения шнека 190 об/мин. Набор ножей и решеток классический Напряжение 220 В Мощность 0.75 кВт Ширина 225 мм Глубина 390 мм Высота 415 мм Вес (без упаковки) 25 кг Вес (с упаковкой) 27.5 кг</p>
5	Настольная вакуумно-упаковочная машина	<p>Тип установки настольный Количество камер 1 камера Длина планки 250 мм Производительность насоса 5.4 м3/ч Размеры камеры 330x270x85 мм Напряжение 220 В Мощность 1.2 кВт</p>

		<p>Ширина 410 мм Глубина 320 мм Высота 330 мм Вес (без упаковки) 17.5 кг</p>
6	Гастроёмкость из нержавеющей стали	<p>Тип Гастроёмкость Размер GN 1/1 (530x325) Глубина 20 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.794 кг</p>
7	Гастроёмкость из нержавеющей стали	<p>Тип Гастроёмкость Размер GN 1/1 (530x325) Глубина 65 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.922 кг</p>
8	Рыбочистка	<p>Тип электрическая Производительность 30 кг/час Напряжение 220 В Мощность 0.18 кВт Ширина 296 мм Глубина 206 мм Высота 240 мм Вес (без упаковки) 11 кг</p>
9	Куттер	<p>Объем 2.9 л Скорость 1500 об/мин. Импульсный режим Есть Напряжение 220 В Мощность 0.55 кВт Ширина 200 мм Глубина 280 мм Высота 350 мм Вес (с упаковкой) 10.5 кг</p>
10	Машина картофелеочистительная	<p>500*700*785. Масса 50 кг. Загрузка 10 кг</p>
11	Овощерезка	<p>Разновидность электрическая Производительность от 100 до 300 кг/ч Установка настольная Материал алюминий Напряжение 220 В Мощность 0.55 кВт Ширина 600 мм Глубина 240 мм Высота 590 мм Вес (без упаковки) 21.4 кг В комплект поставки входят 5 дисков (ломтики 2 и 4 мм, терка 3, 4 и 7 мм), диск-сбрасыватель и толкатель</p>

12	Смеситель холодной и горячей воды с душевой лейкой	Тип однорычажный Способ крепления на раковину Материал латунь Механизм керамический картридж Тип подводки гибкая Диаметр отверстия для установки 34 мм Длина излива 216 мм Высота излива 261 мм Высота 425 мм
13	Набор разделочных досок, пластиковые	Материал пластик Цвет Желтый, красный, коричневый, синий, белый, зеленый Ширина 600 мм Глубина 400 мм Высота 18 мм
	Часы настенные	Электронные вид
	Подставка для разделочных досок металлическая	Материал нерж. сталь Ширина 270 мм Глубина 300 мм Высота 270 мм Вес (с упаковкой) 0.85 кг
Дополнительное оборудование		
1	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики
2	Аптечка	Аптечка первой помощи работникам (приказ № 1331н, большой пластиковый бокс, с наполнением)
3	Огнетушитель	порошковый ОП-4 с подставкой под ОП
4	Кулер 19 л (холодная/горячая вода)	настольный, электронный, разогрев до 95-97 градусов не менее 7 литров воды в час, охлаждение в течение часа 3-4 стакана с температурой 12-15 градусов, размер не менее 300x286x430 мм
5	Санитайзер	Настенный локтевой дозатор для антисептика, механический, размер не менее 300x100x230 мм

6.1.2.5. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

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

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания разнообразного профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 33 Сервис, оказание услуг населению (общественное питание).

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Наименование рабочего места, участка «Горячий цех»

№	Наименование оборудования ³⁸	Техническое описание ³⁹
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	стол для установки средств малой механизации	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
2	холодильные шкафы	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
3	производственные столы	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
4	стеллажи	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
Дополнительное оборудование		
1	настольные весы	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике

³⁸ Список оборудования дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

³⁹ Техническое описание дается образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

		безопасности и организации рабочего места
2	разделочные доски	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
3	ножи	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
4	горка	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
5	сковороды	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
6	сотейники	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
7	противни	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
8	дуршлаги	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
9	грохоты	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
10	сита	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
11	шумовки	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места

12	черпаки	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
13	маркированные доски	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
14	ножи	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
15	фритюрницы	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
16	электрические сковороды	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
II Технологическое оборудование, производственный инвентарь, посуда (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	мармит для соусов	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
2	плиты четырехконфорочная	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
3	шкаф жарочный двухкамерный	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
4	стол со встроенной моечной ванной	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
5	весы циферблатные;	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации

		рабочего места
6	стол с охлаждаемым шкафом и горкой	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
7	планшет настенный для технологической карты	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
Дополнительное оборудование		
1	плиты	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
2	пищеварочные котлы	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
3	котлы наплитные емкостью 20-50 л;	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
4	котел для варки рыбы и его составные части;	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
5	котел для варки диетических блюд на пару с решеткой-вкладышем	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
6	кастрюли емкостью 2-15 л;	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
7	сотейники емкостью 2-10 л	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
8	сковороды общего назначения чугунные	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места

9	сковороды для жаренья яиц в ячейках	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
10	сковороды с прессом	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
11	сковороды для жаренья блинов чугунные	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
12	противни для жаренья порционных изделий	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места

Наименование рабочего места, участка «Холодный цех»

№	Наименование оборудования ⁴⁰	Техническое описание ⁴¹
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	холодильные шкафы	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
2	производственные столы с охлаждаемым шкафом	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
3	СОЭСМ-3 с охлаждаемым шкафом, горкой и емкостью для салата	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
4	низкотемпературный прилавок для хранения и отпуска мороженого	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места

⁴⁰ Список оборудования дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

⁴¹ Техническое описание дается образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

II Технологическое оборудование, производственный инвентарь, посуда (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	универсальные приводы П-II, ПХ-06 со сменными механизмами	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
2	машина для нарезки вареных овощей МРОВ	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
3	машина для нарезки гастрономических изделий МРГУ-370	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
4	хлеборезка МРХ	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
5	ручной маслоделитель РДМ	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места

6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей) в качестве основной литературы, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль).

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению

(при необходимости).

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем

учебным дисциплинам (модулям).

6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены адаптированными печатными и (или) электронными учебными изданиями, при необходимости для обучения указанных обучающихся.

6.2.3. Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства⁴².

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)	Количество
1	Пакет офисных программ	Информационные технологии в профессиональной деятельности	

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

6.3.1. Практическая подготовка при реализации образовательных программ среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке *квалифицированных рабочих, служащих* путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих.

6.3.2. Образовательная организация самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) совместно с работодателем (профильной организацией) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО специфики получаемой профессии.

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется на рабочем месте предприятия работодателя (профильной организации) при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

- предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;

- может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

6.3.4. Образовательная деятельность в форме практической подготовки должна быть организована на любом курсе обучения, охватывая дисциплины, междисциплинарные

⁴² Указывается при наличии и необходимости применения программного обеспечения в соответствии с квалификацией выпускника СПО

модули, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

6.3.5. Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (работодателем), осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

6.3.6. Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) могут быть оценены в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена профильного уровня, в том числе на рабочем месте работодателя (профильной организации).

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

6.4.1. Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (приложение 4).

6.4.2. В разработке рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы имеют право принимать участие советы обучающихся, советы родителей, представители работодателей и (или) их объединений (при их наличии).

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. 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 прочее), и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать 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 в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем

числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, составляет не менее 25 процентов.

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.6.1. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы⁴³

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы в соответствии с направленностью и квалификацией осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования – программ подготовки специалистов среднего звена, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий

и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утверждаемые Министерства просвещения Российской Федерации ежегодно.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 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».

РАЗДЕЛ 7. ФОРМИРОВАНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательной организации СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

7.2⁴⁴. Выпускники, освоившие программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации квалифицированного рабочего, служащего: повар, кондитер.

7.3. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разработана программа государственной итоговой аттестации и оценочные материалы.

7.4. Содержание ГИА включает структуру оценочных материалов, комплекс требований и рекомендаций для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня.

⁴³ Образовательная организация приводит расчетную величину стоимости услуги в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов.

⁴⁴ Формулировка прописывается разработчиком ПОП в соответствии с п. 2.9 ФГОС СПО по соответствующей профессии/специальности.

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

Матрица компетенций выпускника

43.01.09 Повар, кондитер
Код и наименование профессии

2023 г.

Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)		Виды деятельности в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер				
		Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
33.011 Повар						
ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	A/01.3	ПК 1.1. ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 3.1		
	A/02.3	ПК 1.2. ПК 1.4	ПК 2.2	ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6		
ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	B/01.4	ПК 1.1. ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 3.1		
	B/02.4	ПК 1.2. ПК 1.4	ПК 2.3	ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6		
33.010 Кондитер						
ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	A/01.3				ПК 4.1	ПК 5.1
	A/02.3				ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5
ОТФ В	B/01.4				ПК 4.2	ПК 5.2

Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента					ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5
	В/02.4				ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5
33.014 Пекарь						
ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/01.3					ПК 5.1
	А/02.3					ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5

Обозначения: ПС – профессиональный стандарт; ОТФ – обобщенная трудовая функция; ТФ – трудовая функция

Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей

Приложение 2.1
к ОПОП-П по *профессии*
43.01.09 Повар, кондитер
код и наименование профессии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Обязательный профессиональный блок

2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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 планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями регламента
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	<ul style="list-style-type: none"> - подготовки, уборки рабочего места; - подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; - приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - ведения расчетов с потребителями
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - распознавать недоброкачественные продукты; - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; - проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; - требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; - способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов _____ 294 _____
в том числе в форме практической подготовки _____ 198 _____

Из них на освоение МДК _____ 114 _____
в том числе самостоятельная работа _____ 18 _____
практики, в том числе учебная _____ 72 _____
производственная _____ 72 _____
Промежуточная аттестация _____ 36 _____

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Всего	Обучение по МДК				Практики	
					В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов) ¹	Самостоятельная работа ²	Промежуточная аттестация		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	Раздел 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	38	18	38	18		6	X	X	X
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01	Раздел 2. Обработка сырья и	76	36	76	36		12	10	X	X

¹ Указывается только для специальностей, в случае реализации профессии столбец удаляется.

² Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	приготовление полуфабрикатов из него									
	Учебная практика	72	72						72	
	Производственная практика	72	72							72
	Промежуточная аттестация	36	16							
	Всего:	294	214	114	54		18	10	72	72

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)³

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК
1	2	3	4
Раздел 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		38 / 18	
МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов		38/ 18	
Тема 1.1 Характеристика процессов обработки сырья,	Содержание	2	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4.
	1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.		

³ По каждому разделу указываются междисциплинарные курсы и соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются. Подробно перечисляются виды работ учебной и (или) производственной практики. Если по профессиональному модулю предусмотрены курсовые проекты (работы), приводятся их темы, указывается содержание обязательных учебных занятий и самостоятельной работы обучающихся

приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	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).		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
	3.Правила составления заявки на сырье.		
	4.Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или транспортирования. 5.Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Составление заявки на сырье.	2	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
Тема 1.2	Содержание	4	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	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.		
	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.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4.
	1.Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10
	2.Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки).	4	ОК 07 ОК 09 ОК 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	Содержание	4	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4.
	1.Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10
	2.Виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном замороженном, вакуумированном виде.		КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
	3.Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.		
	4.Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. Правила ухода за ними.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4.
	1.Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10
2.Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки.	2	КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	
Тема 1.4 Организация и	Содержание	4	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4.
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов,		

техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
	2.Виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.		
	3.Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.		
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. Правила ухода за ними.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
	1.Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	2	
	2.Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы.	2	
3.Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера.	2		
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем) 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3.Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4.Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования. 5. Сбор информации, в том числе, с использованием сети Интернет, о систематизации новых видов технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними, ее анализ. Подготовка сообщений презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых	6		

информационно-образовательных ресурсов.			
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.			
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела			
Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него.		76/36	
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.		76/36	
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Содержание	2	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
	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. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов.		
	3. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
	1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов.	2	
	2. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан,	4	

	помидоров).		
<p>Тема 2.2.</p> <p>Обработка рыбы и нерыбного водного сырья</p>	Содержание	4	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья		
	2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья.		
	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.		
	4. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения.		
<p>Тема 2.3</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из рыбы</p>	Содержание	4	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.		
	2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.		
	3. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	ПК 1.1 ПК 1.2

	1. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	4	ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
	2. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	4	
	3. Обработка нерыбного водного сырья.	4	
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	Содержание	6	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
	1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.		
	2. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.		
	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, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.		
	4. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение		
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	Содержание	6	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.		
	2. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	3. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и		

	без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4.
	1. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
	2. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без.	4	
Тема 2.6	Содержание	2	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
Обработка домашней птицы, дичи, кролика	1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.		
	2. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.		
Тема 2.7	Содержание	4	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика		
	2. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	3. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4.
	1. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	6	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04

	2. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее	6	ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки. 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		12	
Учебная практика 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		72	

- полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.
2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.
 3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).
 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика.
 5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.
 6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).
 7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.
 8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.
 9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.
 10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.
 11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.
 12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;
 13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.
 14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.

<p>15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p> <p>17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p>		
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</p> <p>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.</p> <p>4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <p>5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <p>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>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.</p> <p>8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</p>	72	

9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос.		
Всего	258	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Технического оснащения и организации рабочего места», в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по *профессии*.

Лаборатория «Учебный кулинарный цех», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по *профессии*.

Мастерская «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по данной *профессии*.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по *профессии*.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, М.: ИЦ «Академия», 2020

3.2.3. Дополнительные источники

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.phpshow_art=2758.

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

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</p> <p>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <p>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</p> <p>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</p> <p>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p> <p>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>– соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <p>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладки готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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; 	
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения 	

развитие	современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Обязательный профессиональный блок

СОДЕРЖАНИЕ

- 5. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	<ul style="list-style-type: none"> - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями;
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад; - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;

	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
--	--

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов _____ 606 _____
в том числе в форме практической подготовки _____ 402 _____

Из них на освоение МДК _____ 184 _____
в том числе самостоятельная работа _____ 18 _____
практики, в том числе учебная _____ 180 _____
производственная _____ 216 _____
Промежуточная аттестация _____ 26 _____

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа ⁴	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	36	16	36	16	6	X	X	X
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	148	80	148	80	12	8	X	X

⁴ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

	Учебная практика	180	180					180	
	Производственная практика	216	216						216
	Промежуточная аттестация	26							
	Всего:	606	492	184	96	18	8	180	216

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)⁵

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК
1	2	3	4
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		36/16	
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		36/16	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	<p>Содержание</p> <p>1.Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.</p> <p>2. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.</p> <p>3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	2	ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10 КК 01-04
Тема 1.2. Организация и	<p>Содержание</p> <p>1.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов,</p>	4	ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10

⁵ По каждому разделу указываются междисциплинарные курсы и соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются. Подробно перечисляются виды работ учебной и (или) производственной практики. Если по профессиональному модулю предусмотрены курсовые проекты (работы), приводятся их темы, указывается содержание обязательных учебных занятий и самостоятельной работы обучающихся

техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.		КК 01-04
	2. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос		
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10 КК 01-04
	1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	2	
2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	2		
3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов	2		
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	Содержание 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	4	ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10 КК 01-04
В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	ПК 2.1.-2.8	

	1. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов.	2	ОК 1-7, 9,10 КК 01-04
	2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих соусов.	2	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание	4	ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10 КК 01-04
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.		
	2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.		
	3. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос.		
	4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10 КК 01-04
	1. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде. Практическое занятие	2	
	2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2	
	3. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей	2	

Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1		6	
<p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>			
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента.		26/12	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		26/12	
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	Содержание	4	ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10 КК 01-КК 04
	1.Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров.		
	2.Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров.		
	3. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос		
Тема 2.2.	Содержание	4	ПК 2.1., 2.2,

Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента.	1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов.		2.3 ОК 1-7, 9,10 КК 01-КК 04
	2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам.		
	3. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса.		
	4. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.		
	5. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	4		
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких,	Содержание	2	ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10 КК 01-КК 04
	1.Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	2. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент,		

диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10 КК 01-КК 04
	Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента, сладких, диетических, вегетарианских супов	4	КК 01-КК 04
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни.	Содержание	2	ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10 КК 01-КК 04
	1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	2. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения		
	3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10 КК 01-КК 04
	Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	4	КК 01-КК 04
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2		2	
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.			

<p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела</p>			
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		<i>18/8</i>	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		<i>18/8</i>	
Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	Содержание 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.	2	ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9,10 КК 01-КК 04
	2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства		
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.	Содержание 1. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам.	2	ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9,10 КК 01-КК 04
	2. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов.		
3. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.			

	<p>4. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных</p> <p>5. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных</p> <p>6. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства</p> <p>7. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами.</p>		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9,10 КК 01-КК 04
	1. Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции	4	
Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации яично- масляных соусов, соусов на сливках	Содержание	2	ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9,10 КК 01-КК 04
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках		
	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов		
Тема 3.4 Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	Содержание	2	ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9,10 КК 01-КК 04
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов.		
	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9,10 КК 01-КК 04
	Приготовление, оформление и отпуск горячих соусов.	4	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3		2	
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).			

<p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>			
<p>Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>		28/16	
<p>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>		28/16	
<p>Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов</p>	<p>Содержание</p> <p>1.Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов</p> <p>2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.</p> <p>3. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сортирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов.</p> <p>4. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов.</p> <p>5.Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов:</p>	4	<p>ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 1 - 7, 9,10</p> <p>КК 01-КК 04</p>

	техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 1 - 7, 9,10 КК 01-КК 04
	1. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	4	
	2. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов.	2	
	3. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов.	2	
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий .	Содержание	6	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 1 - 7, 9,10 КК 01-КК 04
	1.Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. 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. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий. 3. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов. 4. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. 5. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки		

	<p>макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов.</p> <p>6. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования</p>		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	1. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	8	
<p>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 	2		
<p>Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	20/10		

МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		20/10	
Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Содержание	4	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 1 - 7, 9,10 КК 01-КК 04
	1.Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра. 2. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ. 3. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра 4. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. 5. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения 6. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. 7. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1.Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов.	6	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 1 - 7, 9,10 КК 01-КК 04

	Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц, творога, сыра.		
Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	Содержание	4	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 1 - 7, 9,10 КК 01-КК 04
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки		
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.		
	3. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста		
	4. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.		
	5. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 1 - 7, 9,10 КК 01-КК 04
Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки	4		
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 5		2	
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).			
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.			
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.			

<p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела</p>			
<p>Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>		26/16	
<p>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>		26/16	
<p>Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>Содержание</p>	4	<p>ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 1 -7, 9,10 КК 01-КК 04</p>
	<p>1.Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>		
	<p>2. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.</p>		
	<p>3. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа</p>		
<p>Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>Содержание</p>	4	<p>ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 1 -7, 9,10 КК 01-КК 04</p>
	<p>1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сортирование, запекание (с гарниром, соусом и без)</p> <p>2. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.</p>		

	<p>Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.</p> <p>3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. 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.</p> <p>4. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p> <p>5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p>		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 1 -7, 9,10 КК 01-КК 04
	1. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	6	
	2. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	6	
	3. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	4	
	<p>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 6</p> <p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>	2	

Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента		30/18	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		30/18	
Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	2	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1 -7, 9,10
	1.Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 2. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. 3. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа.		
Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов.	Содержание	4	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1 -7, 9,10
	1.Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сортирование, запекание (с гарниром, соусом и без) 2. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания 3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 4. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных		

	компонентов и готовых блюд. 5. Упаковка, подготовка для отпуски на вынос, транспортирования.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1 -7, 9,10
	1. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде.	5	
	2. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде.	5	
Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	4	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1 -7, 9,10
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сортирование, запекание (с гарниром, соусом и без) .		
	2. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания		
	3. Правила оформления и отпуски горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуски, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.		
	4. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.		
	5. Упаковка, подготовка для отпуски на вынос, транспортирования		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1 -7, 9,10
	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи,	8	

	кролика		
<p>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 6</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 		2	
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, 		180	ПК 2.1 - 2.8

<p>соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>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.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>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).</p> <p>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.</p> <p>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.</p>		
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p>	<p>216</p>	<p>ПК 2.1 - 2.8</p>

<p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>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.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>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.</p> <p>6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>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.).</p> <p>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</p>		
Всего	580	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Технического оснащения и организации рабочего места», в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по *профессии*.

Лаборатория «Учебный кулинарный цех», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по *профессии*.

Мастерская «Приготовление горячих блюд и кулинарных изделий», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по данной *профессии*.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по *профессии*.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления., оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных закусок сложного ассортимента с учетом потребления, видов и форм обслуживания, М.: ИЦ «Академия», 2020

3.2.3. Дополнительные источники

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276.

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.phpshow_art=2758.

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

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>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</p>	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 несоизмерительным 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, 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>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</p>

	<p>складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 	
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 	

<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>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</p>	<p>разделочных досок;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 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: <ul style="list-style-type: none"> - цвет/сочетание/баланс/композиция) - гармоничность вкуса, текстуры и 	
--	--	--

	<p>аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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; 	
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	

<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 2.3
к ОПОП-П по *профессии*
43.01.09 Повар, кондитер
код и наименование профессии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Обязательный профессиональный блок

2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 9. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 10. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 11. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**
- 12. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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 планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
---------------	---

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетической подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковки, складирования неиспользованных продуктов; - порционирования (комплектовании), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведения расчетов с потребителями.
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы применения, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать, комплектовать, эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований безопасности готовой продукции
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП) - видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правил и способов сервировки стола, презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов _____ 358 _____
в том числе в форме практической подготовки _____ 256 _____

Из них на освоение МДК _____ 152 _____
в том числе самостоятельная работа _____ 22 _____
практики, в том числе учебная _____ 72 _____
производственная _____ 108 _____
Промежуточная аттестация _____ 26 _____

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Обучение по МДК			Практики		
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа ⁶	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	Раздел 1. . Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	34	16	34	16	6	X	X	X
ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и	118	60	118	60	12	10	X	X

⁶ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

ОК 11	презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок								
	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	108	108						108
	Промежуточная аттестация	26							
	Всего:	358	256	154	76	18	10	72	108

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК
1	2	3	4
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		34/16	
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		34/16	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<p>Содержание</p> <p>1.Основные технологические операции при производстве холодной кулинарной продукции. 2. Оценка качества готовой холодной кулинарной продукции. 3.Санитарные требования к технологии приготовления холодных блюд</p>	2	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации	<p>Содержание</p> <p>1.Организация работы холодного цеха. Техническое оснащение и организация рабочих мест при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции. 2. Характеристика рабочих мест поваров холодного цеха. 3.Организация хранения и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции.</p>	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	1.Безопасное пользование производственным инвентарём и технологическим	2	

холодных блюд.	оборудованием для приготовления сложных холодных блюд.		
	2.Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления сложных холодных блюд.	2	
	3.Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления сложных холодных блюд.	4	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных кулинарных изделий, закусок	Содержание	6	
	1. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска холодных блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых холодных блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос. 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	1.Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	2	
	2.Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	4	
	3.Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации оборудования: маслоделитель, овощерезательная машина, слайсер, куттер.	2	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1		6	
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций			

<p>преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>			
<p>Раздел 2. Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p>		16/8	
<p>МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>		16/8	
<p>Тема 2.1. Классификация и ассортимент холодной кулинарной продукции.</p>	<p>Содержание</p>	2	
	<p>1.Классификация холодной кулинарной продукции.</p>		
	<p>2.Новые технологии приготовления холодных блюд и закусок в ресторанной кухне.</p>		
<p>Тема 2.2. Приготовление и хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента</p>	<p>Содержание</p>	4	
	<p>1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность холодных соусов и заправок.</p>		
	<p>2. Холодные соусы, заправки и маринады – заправки на растительном масле, соусы на растительном масле.</p>		
	<p>3.Соусы на уксусе (маринады). Масляные смеси. Желе (ланспик).</p>		
	<p>4.Оригинальные соусы и заправки. Промышленные соусы, ароматизаторы, уксусы.</p>		
	<p>5.Авторский подход к технологии приготовления и использования соусов.</p>		
	<p>6.Требования к качеству холодных соусов, условия и сроки хранения</p>		

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	1.Расчёт сырья для приготовления сложных холодных соусов. Составление технологических карт на сложные холодные соусы.	2	
	2.Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных соусов.	6	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2		2	
<p>1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела</p>			
Раздел 3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.		22/12	
МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		22/12	
Тема 3.1 Приготовление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента.	Содержание	8	
	1.Классификация, ассортимент и пищевая ценность салатов. Способы приготовления салатов. Общие правила подготовки продуктов для салатов. Способы нарезки овощей. Основные правила украшения салатов.		
	2. Салаты из сырых овощей и фруктов. Салаты из варёных овощей. Винегреты.		
	3.Салаты из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и рыбы.		
	4.Неперемешиваемые салаты. Салаты-коктейли. Тёплые салаты.		
	5.Оформление и способы подачи салатов.		

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	
	1.Расчёт сырья для приготовления салатов сложного ассортимента.	4	
	2. Составление технологических карт на салаты сложного ассортимента.	2	
	3. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых, варёных овощей, винегретов, салатов из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и рыбы.	2	
	4. Приготовление, оформление и отпуск не перемешиваемых салатов, салат-коктейлей, тёплых салатов.	4	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3		2	
<p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>			
Раздел 4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.		18/10	
МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		18/10	
Тема 4.1 Приготовление и подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	Содержание	6	
	1.Канапе и мелкие банкетные закуски. Закуски в корзиночках и валованах. Лёгкие закуски (закуски на шпажках).		
	2.Закуски из яиц. Блюда и закуски из овощей и грибов. Закусочные рулеты.		
	3. Приготовление сложных закусок (тартар закусочный, карпаччо, веррины). Закусочные изделия из теста.		

	4.Блюда и закуски из сыра. Блюда и закуски из измельчённых масс.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10	
	1. Расчёт сырья для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Составление технологических карт на канапе, холодные закуски сложного ассортимента.	2	
	2. Приготовление, оформление и отпуск канапе и мелких банкетных закусок. Приготовление сложных закусок из яиц, овощей и грибов. Закусочных рулетов.	4	
	3. Приготовление и оформление сложных закусок (тартар закусочный, карпаччо, веррины). Приготовление закусок из сыра, блюд и закусок из измельчённых масс.	2	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4		2	
1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 6. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
Раздел 5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		30/14	
МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		30/14	
Тема 5.1.Приготовление и подготовка к реализации	Содержание	10	
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных блюд из рыбы. Рыбная гастрономия порциями. Закуски из сельди.		

холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2. Отварные блюда и закуски. Фаршированные блюда и закуски.		
	3. Заливные блюда и закуски. 4. Блюда и закуски из нерыбного водного сырья		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14	
	1. Расчёт сырья для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Составление технологических на холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2	
	2. Приготовление и оформление сложных закусок из сельди, отварных и фаршированных сложных холодных блюд и закусок.	6	
	3. Приготовление и оформление сложных заливных блюд и закусок. Блюда и закусок из нерыбного водного сырья.	6	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 5		6	
<p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>6. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>			
Раздел 6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.		32/16	
МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		32/16	
Тема 6.1 Приготовление и подготовка к	Содержание	12	
	1. Ассортимент и пищевая ценность холодных блюд из мяса. Мясо и мясная гастрономия.		

реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	2.Отварные блюда и закуски. Запечённые блюда и закуски. 3.Жареные блюда и закуски. Фаршированные блюда и закуски. 4.Заливные блюда и закуски. 5.Ассортимент и пищевая ценность холодных блюд из домашней птицы, дичи. Блюда и закуски из мяса птицы и дичи. Блюда и закуски из мяса кролика. 6. Контроль качества, условия хранения холодных блюд и закусок. 7. Оформление и подача холодных блюд и закусок.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16	
	1. Расчёт сырья и полуфабрикатов для приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента.	2	
	2. Расчёт сырья и полуфабрикатов для приготовления холодных блюд из мяса домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	2	
	3. Приготовление, оформление и подача жареных, запечённых и фаршированных холодных блюд, и закусок из мяса.	6	
	4. Приготовление, оформление и подача заливных блюд и закусок из мяса. Блюда и закусок из мяса домашней птицы и дичи.	6	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 6 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	4		

<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 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 холодных 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 холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых холодных блюд и закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд и закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 13. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных 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). 14. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, 	72	
--	----	--

<p>материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>15. 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.</p>		
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования, комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 6. Организация хранения готовых холодных 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, организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной 	108	

терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Всего	332	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Технического оснащения и организации рабочего места», в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по *профессии*.

Лаборатория «Учебный кулинарный цех», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по *профессии*.

Мастерская «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по данной *профессии*.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по *профессии*.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, М.: ИЦ «Академия», 2021

3.2.3. Дополнительные источники

1. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.phpshow_art=2758.

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

4. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

5. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1> 6. www.fcior/edu/ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании,</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 	
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.5.</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 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 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<p>навыков работы с ножом;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> - 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 холодных 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 	<p>и производственной практикам</p>
---	---	-------------------------------------

	<p>готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие температуры подачи виду блюда; - 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 горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;

	оценки и рекомендаций по улучшению плана	- заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); –	

языках.	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 2.4
к ОПОП-П по *профессии*
43.01.09 Повар, кондитер
код и наименование профессии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Обязательный профессиональный блок

2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

**13. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**14. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**15. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

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

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 планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	<ul style="list-style-type: none">- расчёта массы сырья для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков;- приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;- приготовления отделочных видов теста для сладких блюд и десертов;- оформления и отделки холодных и горячих сладких блюд и десертов;- контроля качества и безопасности готовой продукции
Уметь	<ul style="list-style-type: none">- органолептически оценивать качество продуктов;- использовать различные способы и приёмы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков;- проводить расчёты по формулам;- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием;- выбирать варианты оформления холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков;- принимать решения по организации процессов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков;- выбирать способы сервировки и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков;- оценивать качество и безопасность готовой продукции; - оформлять документацию;
Знать	<ul style="list-style-type: none">- ассортимент холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков;- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;- технологию приготовления холодных сладких блюд и десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, шербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;- технологию приготовления горячих сладких блюд и десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления холодных сладких блюд и десертов;- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов;- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих сладких блюд, и десертов;- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих сладких блюд и десертов;- варианты оформления и техника декорирования холодных и горячих сладких блюд и десертов;- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих сладких блюд, и десертов;- сервировка и подача холодных и горячих сладких блюд и десертов;

- | | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> - температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления холодных и горячих сладких блюд, и десертов; - температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих сладких блюд и десертов; - требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих сладких блюд и десертов; - основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления холодных и горячих сладких блюд, и десертов; - требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов. |
|--|---|

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов _____ 408 _____
 в том числе в форме практической подготовки _____ 302 _____

Из них на освоение МДК _____ 120 _____
 в том числе самостоятельная работа _____ 18 _____

практики, в том числе учебная _____ 108 _____
 производственная _____ 144 _____

Промежуточная аттестация _____ 36 _____

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа ⁷	Промежуточная аттестация		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4. ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	Раздел 1. Организация приготовления и подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.	36	16	36	16	6	X	X	X
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4. ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации	84	34	84	34	12	8	X	X

⁷ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

ОК 11	горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков								
	Учебная практика	108	108					108	
	Производственная практика	144	144						144
	Промежуточная аттестация	36							
	<i>Всего:</i>	<i>408</i>	<i>302</i>	<i>120</i>	<i>50</i>	<i>18</i>	<i>8</i>	<i>108</i>	<i>144</i>

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК
1	2	3	4
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.		36/16	
МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		36/16	
Тема 1.1. Организация приготовления и подготовка к реализации холодных сладких блюд и десертов.	Содержание	7	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4. ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
	1.История возникновения десертов. Понятие «десерт». Основные этапы организации процесса приготовления холодных сладких блюд и десертов (подготовительный, основанной, завершающий), их организационные особенности и взаимосвязь.		
	2.Правила организации рабочего места для приготовления холодных сладких блюд и десертов. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении сложных холодных десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления сложных холодных десертов. Ассортимент холодных сладких блюд и десертов.		
	3.Требования и основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления холодных сладких блюд и десертов. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления холодных сладких блюд и десертов.		
4.Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для			

	приготовления холодных сладких блюд и десертов. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления холодных сладких блюд и десертов. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления холодных сладких блюд и десертов. Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления холодных сладких блюд и десертов.		
	5.Итоговое занятие по теме №1.1 Технология приготовления холодных сладких блюд и десертов		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1.Органолептическая оценка качества свежих плодов. Органолептическая оценка качества переработанных плодов.	2	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4. ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10
	2.Оценка качества желирующих веществ. Разработка новых видов холодных десертов: составление рецептуры, установление технологии изготовления, оформление технологической документации.	2	ОК 11 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
	2.Расчет энергетической ценности фирменных холодных сладких блюд.	2	
Тема 1.2.	Содержание	7	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4. ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
Технология приготовления холодных сладких блюд и десертов.	1.Методы приготовления холодных сладких блюд и десертов. Технология и правила приготовления холодных десертов : фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая,тирамису, чизкейка, бланманже.		
	2.Технология приготовления отделочных видов теста для холодных сладких блюд и десертов. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных сладких блюд и десертов. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов.		
	3.Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов.		

	Сервировка и подача сложных холодных десертов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов холодных десертов. Требования к безопасности хранения приготовленных основных холодных десертов		
	4.Основные критерии оценки качества готовых холодных сладких блюд и десертов. Органолептический способ определения степени готовности и качества холодных сладких блюд и десертов. Возможные виды дефектов холодных сладких блюд и десертов и способы их устранения. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов.		
	5.Итоговое занятие по теме №1.2. Технология приготовления холодных сладких блюд и десертов		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4.
	1.Правила оформления и подачи холодных сладких блюд и десертов. Современные элементы декора	2	ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03
	2.Подготовка и подача свежих фруктов и ягод . Приготовление фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.	2	ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10
	3.Приготовление желе, муссов, самбуков. - Приготовление кремов, суфле, пастилы, зефира яблочного.	2	ОК 11 КК 01 КК 02 КК 03
	4.Приготовление парфе, щербетов. Приготовление террина, пая. Приготовление тирамису.	2	КК 04
	5.Приготовление чизкейка. Приготовление бланманже, панакоты	2	
	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 1. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, учебных пособий, справочной и дополнительной литературы, оформление практических и лабораторных работ, подготовка отчетов по лабораторным и практическим работам. 2. Составление таблиц, технологических карт. 3. Решение технологических задач.	6	

4. Расчёт пищевой и энергетической ценности десертов.			
5. Оформление мультимедийных презентаций			
Раздел 2 Организация приготовления и подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		84/34	
МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		84/34	
Тема 2.1. Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих сладких блюд, десертов, напитков.	Содержание	18	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4. ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
	1.Основные этапы организации процесса приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков. (подготовительный, основной, завершающий), их организационные особенности и взаимосвязь. Правила организации рабочего места для приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении горячих сладких блюд, десертов и напитков .		
	2.Ассортимент горячих сладких блюд, десертов и напитков . Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков . Требования и основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков.		
	3.Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков.		
	4.Ассортимент горячих напитков. Техника приготовления. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков . Оформление и техника декорирования сложных десертов. Итоговое занятие по теме №2.1 Технология приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков.		

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4. ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
	1.Последовательность технологических операций при приготовлении горячих сладких блюд и десертов.	2	
	2.Расчёт сырья для изготовления сложных горячих десертов, руководствуясь данными Сборников рецептур и нормативных документов. Определение совместимости и взаимозаменяемости сырья, полуфабрикатов для изготовления сложных десертов Разработка новых видов сложных горячих десертов.	2	
	3.Разработка новых видов сложных горячих десертов: составление рецептуры, установление технологии изготовления, оформление технологической документации .	4	
	4.Расчет энергетической ценности фирменных горячих сладких блюд .	2	
	5.Организация процесса приготовления десертов в десерт-баре Составление схем организации технологических процессов приготовления сложных десертов.	4	
Тема 2.2. Технология приготовления горячих сладких блюд и десертов	Содержание	20	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4. ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
	1.Методы приготовления сложных горячих десертов. Технология и правила приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.		
	2. Технология приготовления отделочных видов теста для сложных горячих десертов. Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов.		
	3.Начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов. Варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов. Сервировка и подача сложных горячих десертов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов горячих десертов.		
	4.Требования к безопасности хранения приготовленных основных горячих		

	десертов. Основные критерии оценки качества готовых горячих десертов. Органолептический способ определения степени готовности и качества сложных горячих десертов.		
	5. Возможные виды дефектов сложных горячих десертов и способы их устранения. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов. Итоговое занятие по теме № 2.2 Технология приготовления сложных горячих десертов. Дифференцированный зачет.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	20	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4. ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
	1. Приготовление горячих напитков: чай, кофе, какао, компоты, кисели.	2	
	2. Приготовление снежков из шоколада, шоколадно-фруктовых фондю, запеченных фруктов, десертов фламбе. Приготовление суфле.	4	
	3. Приготовление пудингов, запеканок. Приготовление овощных кексов, яблок в тесте.	4	
	4. Приготовление шарлотки яблочной, штруделя с яблоками.	4	
	5. Приготовление национальных сладких блюд, каши гурьевской.	2	
	6. Приготовление мильфея клубничного. Приготовление десерта «Павлова» Приготовление десертов на основе меда. Приготовление фруктов в сиропе. Национальные десерты.	4	
	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2	12	
	1. Организация рабочего места для приготовления сложных горячих десертов; 2. Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, необходимых для приготовления сложных горячих десертов. Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; 3. Выполнение технологического процесса приготовления сложных горячих десертов; 4. Оформление и декорирование сложных горячих десертов; 5. Оценка качества готовых десертов, выявление и устранение возможных дефектов;		
	Учебная практика	108	
	Виды работ		

<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места для приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов; 2. Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, необходимых для приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов. Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; 3. Выполнение технологического процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков и десертов; 4. Оформление и декорирование холодных и горячих сладких блюд и десертов; 5. Оценка качества готовых сладких блюд, напитков и десертов, выявление и устранение возможных дефектов. 		
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места для приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов; 2. Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, необходимых для приготовления сложных холодных и горячих десертов. Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; 3. Выполнение технологического процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов; 4. Оформление и декорирование холодных и горячих сладких блюд и десертов; 5. Оценка качества готовых десертов, выявление и устранение возможных дефектов. 	144	
<p>Всего</p>	372	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по *профессии*.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по *профессии*.

Мастерская «Приготовление и оформление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по данной *профессии*.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по *профессии*.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, М.: ИЦ «Академия»,

2. А.В. Сеницына Е.И. Соколова Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.. М.: «Академия», 2019г.

3.2.3. Дополнительные источники

-<http://supercook.ru>- Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов;

-<http://x-food.ru>-Тайны кулинарии;

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 4.1.</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ; – 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; – 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 методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты. 	<p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

<p>ПК 4.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>	<p>-демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессу приготовления;</p> <p>-определение органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для приготовления холодных десертов;</p> <p>-осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления холодных десертов;</p>	
<p>ПК 4.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>-демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении холодных десертов;</p> <p>-демонстрация различных методов приготовления холодных десертов;</p> <p>-демонстрация сервировки и вариантов оформления готового холодного десерта для подачи;</p>	
<p>ПК 4.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>-соответствие готового холодного десерта требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция)</p> <p>-соблюдение правил и условий хранения готового холодного десерта;</p> <p>-определение органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для приготовления горячих десертов;</p>	
<p>ПК 4.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>-осуществление расчета необходимого количества продуктов для приготовления горячих десертов;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование;</p> <p>-демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении сложных горячих десертов;</p> <p>-демонстрация сервировки и вариантов оформления готового горячего десерта для подачи;</p>	
	<p>-соответствие готового горячего десерта требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция);</p> <p>-соблюдение правил и условий</p>	

	хранения готового горячего десерта;	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий;</p> <p>- заданий по учебной и производственной практике;</p> <p>- заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – 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	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	

<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>– понимание значимости своей профессии</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	
<p>ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>– уметь решать финансовые задачи; – планировать решение 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</p>	

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

Обязательный профессиональный блок

2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

**17. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**18. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**19. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

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

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 планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации

пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	<p>-подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>–выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>–приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>–подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>–приготовления, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>–порционирования (комплектования), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований безопасности;</p> <p>–порционирования (комплектования), эстетической упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности ведения расчетов с потребителями.</p>
Уметь	<p>- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>–соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>–выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>–хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p>
Знать	<p>-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>–виды, назначение, правила безопасности эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>–ассортимент,рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>–методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>–правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>–способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продукто в при приготовлении.</p>

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов _____ 514 _____
в том числе в форме практической подготовки _____ 410 _____

Из них на освоение МДК _____ 170 _____
в том числе самостоятельная работа _____ 16 _____
практики, в том числе учебная _____ 144 _____
производственная _____ 180 _____
Промежуточная аттестация _____ 20 _____

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа ⁸	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	42	16	42	16	6		X	X
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к	128	70	128	70	10	8		X

⁸ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

OK 09 OK 10 OK 11	реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделийполуфабри катов								
	Учебная практика	144	144					144	
	Производственная практика	180	180						180
	Промежуточная аттестация	20							
	<i>Всего:</i>	<i>514</i>	<i>410</i>	<i>170</i>	<i>86</i>	<i>16</i>	<i>8</i>	<i>144</i>	<i>180</i>

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)⁹

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК
1	2	3	4
Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления, оформления и реализации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		10/0	
МДК. 05. 01 Организация приготовления подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		10/0	
Тема 1.1. Организация рабочего места в кондитерском цехе	Содержание 1 Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий. Организация рабочих мест на предприятиях, выпускающих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.	2	ПК 5.1-5.4 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 КК 01-КК 04
Тема 1.2 Техническое оснащение	Содержание 1 Классификация оборудования. Механическое оборудование. Сортировочно-калибровочное и моечное оборудование. Машины и инвентарь для подготовки кондитерского сырья. 2 Машины и инвентарь для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов,	2	ПК 5.1-5.4 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 КК 01-КК 04

⁹ По каждому разделу указываются междисциплинарные курсы и соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются. Подробно перечисляются виды работ учебной и (или) производственной практики. Если по профессиональному модулю предусмотрены курсовые проекты (работы), приводятся их темы, указывается содержание обязательных учебных занятий и самостоятельной работы обучающихся

	их безопасное использование.		
	3 Холодильное оборудование и инвентарь в цехе отделочных полуфабрикатов, их безопасное использование.		
	4 Аппараты и инвентарь для жарки и выпечки кондитерских изделий, их безопасное использование. Вспомогательное (нейтральное) оборудование. Правила техники безопасности.		
Тема 1.3	Содержание	2	ПК 5.1-5.4 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 КК 01-КК 04
Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления, хранения и реализации готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1 Санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.		
	2 Санитарные требования к изготовлению и хранению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	3 Санитарные требования к личной гигиене персонала.		
Тема 1.4	Содержание	2	ПК 5.1-5.4 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 КК 01-КК 04
Контроль качества сырья и безопасности сырья и готовой продукции	1. Контроль качества сырья и безопасности сырья и готовой продукции		
Тема 1.5	Содержание		ПК 5.1-5.4 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
Актуальные направления	1. Актуальные направления совершенствования организации производства	2	

совершенствования организации производства сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий		КК 01-КК 04
Раздел 2. Подбор и подготовка сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Взаимозаменяемость видов сырья		326/16	
МДК. 05. 01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		32/16	
Тема 2.1 Виды сырья, его характеристика, подготовка и хранение для приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	Содержание 1. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов(мука, крахмал и крахмалопродукты). 2. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов (сахар и сахаросодержащие продукты, пищевая поваренная соль) 3. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов (разрыхлители). 4. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов (молоко и молочные продукты). 5. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов (масла и жиры). 6. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов (яйца и яичные продукты) 7. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов (пищевые ароматизаторы, пряности, пищевые	6	ПК 5.4 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОЛК 10 КК 01-КК 04

	кислоты и красители).		
	8. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов (желерующие вещества, орехи и масличные семена).		
Тема 2.2	Содержание	2	ПК 5.4 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОЛК 10 КК 01-КК 04
Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	1 Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.		
Тема 2.3	Содержание	2	ПК 5.4 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОЛК 10 КК 01-КК 04
Правила взаимозаменяемость и сырья. Оценка качества и безопасности сырья при приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	1. Взаимозаменяемость сырья. Качество и безопасность сырья при приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16	ПК 5.4 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОЛК 10 КК 01-КК 04
	1 Расчет рабочих рецептур.	4	
	2. Составление технико-технологических карт, технологических схем приготовления.	4	
	3. Разработка ассортимента.	4	
	4. Решение задач на взаимозаменяемость видов сырья	4	

Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2		6	
1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).			
2. Подготовка презентаций на тему: "Новые виды оборудования для предприятий общественного питания, их безопасное использование" «Взаимозаменяемость сырья. Качество и безопасность сырья при приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.», Изучение СаНПин.			
Раздел 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.		40/26	
МДК. 05. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		40/26	ПК 5.1 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОЛК 10 КК 01-КК 04
Тема 3.1. Классификация отделочных полуфабрикатов и технологический процесс их приготовления.	Содержание	6	
	1 Виды отделочных полуфабрикатов. Сиропы - классификация, технология приготовления, использование.		
	2 Помада - применение, рецептуры различных видов помады, технология приготовления помады основной, требования к качеству. Желе - применение, технология приготовления, использование.		
	3 Глазури - применение, технология приготовления различных видов глазури и украшений из них.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	ПК 5.1 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОЛК 10 КК 01-КК 04
	1 Общие понятия о кремах. Классификация, ассортимент кремов. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов.	2	
	2 Технологический процесс приготовления кремов на сливочном масле, заварных кремов, белковых кремов, кремов из сливок, сыра, сметаны, творога.	4	
Тема 3.2	Содержание	6	ПК 5.1 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОЛК 10
Организация и проведение	1 Классификация, ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов. Муссы - назначение, технология приготовления. Карамель - ассортимент, технология		

приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и украшений из них.	приготовления, кандир, нугатин.		КК 01-КК 04
	2 Технологический процесс приготовления сахарных мастик и марципана. Техника и варианты оформления ими. Пралине и посыпки.		
	3 Отделочные полуфабрикаты из продуктов и смесей промышленного производства.		
	4 Оценка качества и хранение готовых отделочных полуфабрикатов		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	20	
1 Расчет рабочих рецептур, составление технико-технологических карт, технологических схем приготовления.	2	ПК 5.1 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОЛК 10 КК 01-КК 04	
2.Разработка ассортимента. Решение задач на взаимозаменяемость видов сырья	2		
3. Приготовление кремов и украшений из них. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Определение степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых отделочных полуфабрикатов.	4		
4. Приготовление сиропов, глазури, помады, желе и украшений из них. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Определение степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых отделочных полуфабрикатов.	6		
5. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и украшений из них – карамель, шоколад, мастика, марципан. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Определения степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых отделочных.	6		
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3		2	
1.Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).			

2.Подготовка рефератов, подготовка презентаций : "Новые виды отделочных полуфабрикатов и их безопасное использование"			
Раздел 4. Приготовление, оформление и реализация сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		40/18	
МДК. 05. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		40/18	
Тема 4.1. Ассортимент сложных сдобных хлебобулочных изделий и технологические процессы их приготовления.	Содержание	<i>10</i>	ПК 5.1-5. 2 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОЛК 10 КК 01-КК 04
	1.Ассортимент сложных хлебобулочных изделий, основные определения. Технологические этапы приготовления сложных хлебобулочных изделий.		
	2 Виды теста для приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
	3 Современные технологии приготовления теста и полуфабрикатов из него. Фарши и начинки для приготовления сдобных хлебобулочных изделий.		
	4 Технология приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий.		
	5 Праздничные пироги - ассортимент, технология приготовления(открытые пироги, закрытые пироги, фигурные пироги). Кулебяка, рыбники.		
Тема 4.2. Организация и проведение приготовления праздничного хлеба. Оценка качества сложных сдобных хлебобулочных изделий и правила их хранения.	Содержание	<i>8</i>	ПК 5.1-5. 2 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОЛК 10 КК 01-КК 04
	1.Технология приготовления праздничного хлеба - каравай.		
	2. Технология приготовления праздничного хлеба – калачи, куличи пасхальные.		
	3. Оценка качества сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и правила их хранения.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	<i>18</i>	ПК 5.1-5. 2 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОЛК 10 КК 01-КК 04
	1 Расчёт расхода муки и воды для приготовления сложных хлебобулочных изделий.	<i>1</i>	
	2 Проведение исследований качества муки: «Определение качества пшеничной	<i>1</i>	

	муки по основным органолептическим показателям: цвет, вкус, хруст, запах, содержание и качество сырой клейковины, отбор средней пробы, определение влажности и водопоглотительной способности муки"		
	3 Расчет рабочих рецептур, составление технико-технологических карт, технологических схем приготовления. Разработка ассортимента. Расчёт упёка, припёка и выхода готовых сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2	
	4. Приготовление и оформление сдобных хлебобулочных изделий. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Определение степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых изделий.	8	
	5.Приготовление и оформление праздничного хлеба. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Определение степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых изделий.	6	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4		4	
1.Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).			
2.Работа со сборником рецептур. Составление технологических схем приготовления сдобных хлебобулочных изделий, технико-технологических карт.			
3. Подготовка реферата «Производство хлеба».			
4. Составление презентации по теме: «Сдобные хлебобулочные изделия».			
Раздел 5. Приготовление, оформление и реализация сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.		48/26	
МДК. 05. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		48/26	
Тема 5.1.	Содержание		ПК 5.1-5. 2 ОК 01-ОК 07,
Ассортимент и	1 Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий. Технологический	8	

технологический процесс приготовления выпечных полуфабрикатов.	процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов. Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления. Процессы, происходящие при выпекании полуфабрикатов. полуфабрикатов.		ОК 09, ОЛК 10 КК 01-КК 04
	2 Технологический процесс приготовления бисквитного полуфабриката.		
	3 Технологический процесс приготовления песочного полуфабриката.		
	4 Технологический процесс приготовления воздушного полуфабриката.		
	5 Полуфабрикат из блинчатого теста, вафельный полуфабрикат.		
	6 Технологический процесс приготовления заварного полуфабриката.		
	7 Технологический процесс приготовления слоёного полуфабриката.		
	8 Технологический процесс приготовления миндального, пряничного и крошкового полуфабрикатов.		
	9 Технологический процесс приготовления полуфабриката из сахарного теста, тюлипного теста.		
	10 Выпеченные полуфабрикаты на основе промышленных смесей. Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов.		
Тема 5.2 Технологический процесс приготовления праздничных тортов.	Содержание	6	ПК 5.1-5. 2 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОЛК 10 КК 01-КК 04
	1 Классификация праздничных тортов. Правила монтажа праздничных тортов. Способы и приёмы отделки праздничных тортов.		
	2 Технология приготовления бисквитных тортов.		
	3 Технология приготовления песочных тортов.		
	4 Технология приготовления слоёных тортов.		
	5 Технология приготовления воздушных и муссовых тортов.		
	6 Технология приготовления юбилейных тортов и корпоративных праздничных тортов.		
	7 Оценка качества и хранение сложных мучных кондитерских изделий.		

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	18	ПК 5.1-5. 2 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОЛК 10 КК 01-КК 04
	1 Разработка ассортимента тортов. Составление сырьевых ведомостей для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Составление технико-технологических карт, технологических схем приготовления.	2	
	2 Определение показателей качества мучных кондитерских изделий и праздничных тортов: органолептическим методом.	2	
	3.Приготовление и оформление бисквитных тортов, оценивание качества готовых изделий различными способами в соответствии с технико-технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.	2	
	4. Приготовление и оформление песочных тортов, оценивание качества готовых изделий различными способами в соответствии с технико-технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.	2	
	5. Приготовление и оформление слоёных тортов, оценивание качества готовых изделий различными способами в соответствии с технико-технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.	2	
	6. Приготовление и оформление воздушных и муссовых тортов, пряничных изделий. Оценивание качества готовых изделий различными способами в соответствии с технико-технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.	4	
	7. Приготовление и оформление юбилейных и корпоративных праздничных тортов, оценивание качества готовых изделий различными способами в соответствии с технико-технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования	4	
Тема 5.3 Технологический	Содержание	4	ПК 5.1-5. 2 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОЛК 10
	1 Общие понятия, классификация и ассортимент пирожных.		

процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий	2 Технологический процесс приготовления бисквитных пирожных.		КК 01-КК 04
	3 Технологический процесс приготовления песочных пирожных.		
	4 Технологический процесс приготовления слоёных и заварных пирожных.		
	5 Технологический процесс приготовления воздушных, крошковых пирожных.		
	6 Варианты оформления пирожных различными видами отделочных полуфабрикатов (мастикой, марципаном, карамелью).		
	7 Оценка качества и хранение сложных мелкоштучных кондитерских изделий.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
1 Расчет рецептур мучных кондитерских изделий: состав рецептур, расчет рабочих рецептур, расчет простой рецептуры. Разработка ассортимента.	1		
2 Расчет сложных рецептур: расчет рабочей рецептуры на штучные изделия (без обрезков).	1		
3 Составление сырьевых ведомостей для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Разработка технико-технологических карт на мелкоштучные кондитерские изделия.	1		
4 Определение показателей качества мелкоштучных кондитерских изделий.	1		
5.Приготовление и оформление мелкоштучных кондитерских изделий, оценивание качества готовых изделий в соответствии с технико–технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.	4		
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 5	4		
<p>1.Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).Работа со сборником рецептур.</p> <p>2. Составление технологических схем приготовления различных полуфабрикатов, технико-технологических карт.</p> <p>3.Составление алгоритма приготовления тортов. Составления бракеражных таблиц. Подготовка</p>			

<p>презентация.</p> <p>4. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p> <p>5. Работа со сборником рецептов. Составление технологических схем приготовления различных полуфабрикатов, технико-технологических карт.</p> <p>6. Составление алгоритма приготовления тортов. Составления бракеражных таблиц.</p> <p>7. Подготовка презентаций.</p>		
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>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.</p> <p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>9. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>10. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований</p>	144	

<p>по безопасности готовой продукции.</p> <p>11.Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>12.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>13.Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>14.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>15.Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>16.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).</p> <p>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.</p> <p>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.</p>		
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>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.</p> <p>4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	180	

<p>разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>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.</p> <p>6.Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>7.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8.Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>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.).</p> <p>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.</p>		
<p>Всего</p>	<p>494</p>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Технического оснащения и организации рабочего места», в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по *профессии*.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по *профессии*.

Мастерская «Приготовление и оформление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по данной *профессии*.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по *профессии*.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1.Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, М.: ИЦ «Академия», 2020

2.Иванова И.Н. Рисование и лепка, М.: ИЦ «Академия», 2021

3.Новикова Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, М.: ООО «КноРус-Медиа», 2022

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация практических навыков при приготовлении и оформлении основных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. - разработка ассортимента сложных кондитерских изделий и праздничного хлеба; -умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы продукции; - осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического процесса и приготовление сложных кондитерских изделий и праздничного хлеба; - контроль качества и безопасность подготовленного сырья. 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: -практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p>
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация практических навыков при приготовлении и оформлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. - разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и тортов; -умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и 	<ul style="list-style-type: none"> - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>инвентаря;</p> <ul style="list-style-type: none"> - расчет массы сырья для приготовления кондитерских изделий; -осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического процесса приготовления сложных соусов; - контроль качества и безопасность подготовленного сырья. 	
<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация практических навыков при приготовлении и оформлении сложных мелкоштучных кондитерских изделий. - разработка ассортимента приготовления сложных блюд; -умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет сырья для приготовления блюд; - осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического процесса приготовления блюд; - приготовление блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроль качества и безопасность подготовленного сырья. 	
<p>ПК5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация практических навыков приготовления и использования сложных отделочных полуфабрикатов и их использование в оформлении. -умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; 	

	<ul style="list-style-type: none"> - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы продуктов и специй для приготовления сложных кондитерских изделий; - осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического процесса приготовления сложных кондитерских изделий - контроль качества и безопасность подготовленного сырья. 	
<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация практических навыков приготовления и использования сложных отделочных полуфабрикатов и их использование в оформлении. - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы продуктов и специй для приготовления сложных кондитерских изделий; - осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического процесса приготовления сложных кондитерских изделий - контроль качества и безопасность подготовленного сырья 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной</p>

	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
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: -практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	

<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	

Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 3.1

к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
код и наименование профессии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» является обязательной частью Общепрофессионального цикла по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06	соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	основные понятия и термины микробиологии;
ОК 07 ОК 09	определять источники микробиологического загрязнения;	основные группы микроорганизмов,
ОК 10	производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,	микробиология основных пищевых продуктов
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ	правила личной гигиены работников организации питания
ПК 2.1	готовить растворы дезинфицирующих и моющих	классификацию моющих средств, правила их

ПК 2.2	средств;	применения, условия и сроки хранения
ПК 2.3	проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;	правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации
ПК 2.4		
ПК 2.5		
ПК 2.6	рассчитывать энергетическую ценность блюд	основные пищевые инфекции и пищевые отравления
ПК 2.7	рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека	возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции
ПК 2.8,		
ПК 3.1		
ПК 3.2		
ПК 3.3.		методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
ПК 3.4.	составлять рационы питания для различных категорий потребителей	пищевые вещества и их значение для организма человека;
ПК 3.5		
ПК 3.6		
ПК 4.1		суточную норму потребности человека в питательных веществах
ПК 4.2		
ПК 4.3		основные процессы обмена веществ в организме
ПК 4.4		суточный расход энергии
ПК 4.5,		состав, физиологическое значение,
ПК 5.1		энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания
ПК 5.2		
ПК 5.3		физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения
ПК 5.4		усвояемость пищи, влияющие на нее факторы
ПК 5.5		нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения
	назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет	
	методик	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	96
в т.ч. в форме практической подготовки	24
В т. ч.:	
теоретическое обучение	58
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	24
<i>Самостоятельная работа</i> ¹	14
Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	96

Во всех ячейках со звездочкой () (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.*

¹ *Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.*

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины²

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Основы микробиологии		16 / 4	
Тема 1.1 Микробиология и физиология микроорганизмов	Содержание	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 КК 02 КК 03
	1. Введение. Общее понятие о микробиологии. Понятие о микроорганизмах и их распространение в природе. Классификация микроорганизмов, их величина, форма, строение, размножение, спорообразование	2	
	2. Физиология микробов. Питание и дыхание микробов.	2	
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 2 5.1-5.5 КК 02- 03
	1. Инфекция (ее источники, пути передачи и проникновения в организм, инкубационный период, иммунитет, бактерионосительство). Пищевые инфекции, их виды, признаки, характеристики возбудителей, источники инфекции	2	
	2 Пищевые отравления, классификация. Сальмонеллез. Ботулизм (характеристика возбудителей, меры предупреждения)	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1. Общая физиология микробов, влияние условий внешней среды на	2	

² По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

	микробы		5.1-5.5 КК 02- 03
	2. Важнейшие микробиологические процессы и их хозяйственная роль	1	
	3. Зоонозы, меры предупреждения	1	
	4.Пищевые отравления немикробного происхождения.	1	
	5.Профилактика кишечных инфекций (принципы расследования пищевых отравлений)	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанных преподавателем): «Влияние микроорганизмов и факторов внешней среды на свойства пищевых продуктов	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 02- 03
Раздел 2. Санитария и гигиена в пищевом производстве		18 / 2	
Тема 2.1 Основы гигиены и санитарии. Санитарные требования	Содержание	8	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 02- 03
	1. Санитарные требования, предъявляемые к устройству предприятий общественного питания (далее -ПОП): выбор места, территории, планировка и отделка помещений, водоснабжение, канализация, отопление, освещение	2	
	2.Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре. Санитарные требования к материалам, идущим на изготовление технологического оборудования	2	
	3.Санитарные требования к инвентарю и инструментам, маркировка, мытье, дезинфекция. Посуда, материалы для ее изготовления, маркировка, мытье, дезинфицирование.	2	
	4.Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов и процессу приготовления блюд. Первичная обработка продуктов. Выбор режима процесса обработки и хранения полуфабрикатов	2	

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 02- 03
	Значение личной гигиены. Санитарные требования к телу, ротовой полости, рукам, санитарной одежде.	2	
	Медицинские осмотры	1	
	Гигиена предприятия. Моющие и дезинфицирующие средства.	2	
	Дезинсекция, дератизация. Решение ситуационных задач. (Практическая подготовка)	2	
	Тепловая обработка продуктов. Физиологическое и эпидемиологическое значение. Соблюдение температурных режимов и сроков тепловой обработки продуктов.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанных преподавателем) «Краткие сведения из истории развития науки» «Санитарное обследование столовой» «Сыроедение. Щадящая тепловая обработка»	2	
Раздел 3 Физиология питания		62 / 8	
Тема 3.1 Значение питания в жизни человека	Содержание	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 02- 03
	1. Питание, пища, пищевые вещества	4	
Тема 3.2 Белки	Содержание	6	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 02- 03
	1.Функции белка. Строение и аминокислотный состав белков.	2	
	2.Пищевая ценность белков. Переваривание и всасывание аминокислот. Метаболизм аминокислот.	2	

	3.Обновление белка. Потребность в белке	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанных преподавателем). Подготовка реферата на тему: «Переваривание и всасывание аминокислот»	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 02- 03
Тема 3.3 Жиры	Содержание	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 02- 03
	1.Функции липидов. Строение и классификация жиров пищи. Переваривание и всасывание жиров. Метаболизм липидов. 2	2	
	2.Биологическая роль незаменимых жирных кислот. Роль жиров и холестерина в развитии атеросклероза.	2	
Тема 3.4 Углеводы	Содержание	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 02- 03
	1.Строение, классификация и свойства углеводов пищи. Пищевая ценность углеводов.	2	
Тема 3.5 Энергетическая ценность пищи и энергетический обмен	Содержание	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 02- 03
	1. Энергетические затраты организма и потребность в энергии. Пища как источник энергии. Баланс энергии. Регуляция массы тела.	2	
Тема 3.6 Витамины в питании и профилактика витаминной недостаточности	Содержание	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 02- 03
	1. Общая характеристика физиологической роли витаминов. Потребность в витаминах. Недостаточность витаминов: авитаминозы и гиповитаминозы	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Потери витаминов при кулинарной обработке и хранении пищи. Пути профилактики недостаточности витаминов.	2	

			КК 02- 03
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка презентаций по теме: «Витамины в питании и профилактика витаминной недостаточности»	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 02- 03
Тема 3.7 Микробиология и физиология микроорганизмов	Содержание	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 02- 03
	1. Минеральные вещества	2	
Тема 3.8 Физиология пищеварения и обмен веществ	Содержание	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 02- 03
	1. Функции пищеварительной системы. Пищеварение во рту. Пищеварение в желудке. Пищеварение в тонком кишечнике. Пищеварение в толстом кишечнике	2	
	2. Всасывание пищевых веществ. Обмен веществ (метаболизм).	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Аппетит и голод. Непереносимость пищи	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанных преподавателем) Подготовка рефератов по теме: «Пищеварение и обмен веществ»	2	
Тема 3.9 Пищевая ценность продуктов питания	Содержание	8	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 02- 03
	1. Молоко и молочные продукты	2	
	2. Мясные продукты и заменители мяса. Морепродукты..	2	
	3. Продукты из зерна. Овощи и фрукты	2	

	4. Жиры, масла, сахар и сладости. Вода	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 02- 03
	1. Обогащение пищевых продуктов. Функциональные продукты.	2	
Тема 3.10 Гигиеническая оценка процессов кулинарной обработки пищи	Содержание	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 02- 03
	1. Изменение пищевой ценности продуктов при тепловой обработке. Особенности технологии диетических блюд.	2	
Тема 3.11 Рекомендации по питанию современного человека. Особенности питания в различные периоды жизни человека	Содержание	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 02- 03
	1. Правила здорового питания отдельного человека. Правила составления меню.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 02- 03
	1. Питание детей и подростков. Проблемы питания лиц старшего поколения.	2	
	2. Питание беременных женщин и кормящих матерей.	2	
Тема 3.12 Модные диеты.	Содержание	6	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 02- 03
	1. Причины появления модных диет.	2	
	2. Вегетарианство.	2	
	3. Дифференцированный зачет	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанных преподавателем) Подготовка рефератов по теме: «Модные диеты»	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 02- 03

Vcero:

96

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, М.: ИЦ «Академия», 2021
- 2.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. -М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с
- 3.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. -Введ. 2016-01-01. -М.: Стандартиформ, 2014.I, 48с.
- 4.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. -М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
- 5.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 –01 –01.-М.: Стандартиформ, 2014.-III, 12 с.
- 6.ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общетребования–Введ. 2016 –01 –01. –М.:Стандартиформ,2014.-III, 12 с.
- 7.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. –Введ. 2015 –01 –01. –М.: Стандартиформ, 2014. –III, 11 с.
- 8.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.-Введ. 2015 –01 –01. –М.: Стандартиформ, 2014.-III, 16 с.
- 9.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. –Введ. 2015 –01 –01. –М.:Стандартиформ, 2014. –III, 10 с.

10.Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

11.Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

3.2.2. Основные электронные издания

3.2.3. Дополнительные источники

1.Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос.Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=12>.

Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].-
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3.СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

4.СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. –Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

5.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

6.СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. –Режим доступа:http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

7.Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

8.Всё о весе [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.vseovese.ru

9.Грамотей:электронная библиотека [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.gramotey.com

10.Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.rusarticles.com

11.Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.gost.prototypes.ru

12.Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.lib.rus

13.Медицинский портал [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.meduniver.com

14.Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. - Режим доступа:www.standard.ru

15.Центр ресторанный партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. –Режим доступа: [http://www.creative"chef.ru/](http://www.creative)

16.Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.fictionbook.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Знания: 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;	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/ экзамен а по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования

<p>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;</p> <p>назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания</p>		
<p>Умения: 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 (НАССР) 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</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p>	<p>текущий контроль: -защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; -оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация: -экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>

Приложение 3.2
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
код и наименование профессии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.01-ОК.07, ОК. 09, ОК. 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	психология коллектива;
ОК 05 ОК 06 ОК 07	выстраивать траектории профессионального и личностного развития	психология личности;
ОК 09 ОК 10	организовывать работу коллектива и команды;	основы проектной деятельности;
ПК 1.1 ПК 1.2	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	особенности социального и культурного контекста;
ПК 1.4 ПК 1.4,	описывать значимость своей профессии;	правила оформления документов
ПК 2.1- ПК 2.2 ПК 2.3	презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии;	сущность гражданско-патриотической позиции;
ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6	соблюдать нормы экологической безопасности;	общечеловеческие ценности;
ПК 2.7 ПК 2.8	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности);	правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;
ПК 3.1- ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.3 ПК 3.5	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
ПК 3.6, ПК 4.1-	использовать современное программное обеспечение	основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности

ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5, ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые)	пути обеспечения ресурсосбережения
	понимать тексты на базовые профессиональные темы	современные средства и устройства информатизации;
	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;
	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
	кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения;
		правила чтения текстов профессиональной направленности.
	проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;	ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
	оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);	виды сопроводительной документации на различные группы продуктов
	оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов	методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов
	осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов
		виды складских помещений и требования к ним

		правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	102
в т.ч. в форме практической подготовки	32
в т. ч.:	
теоретическое обучение	54
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	32
<i>Самостоятельная работа</i> ³	16

Во всех ячейках со звездочкой (*) (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.

³ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины⁴

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров		106 / 32	
Тема 1.1 Введение. Общая часть товароведения.	Содержание	6	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	1. Предмет и задачи дисциплины. Качество и химический состав продовольственных товаров. Методы определения качества товаров.	2	
	2. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.	2	
	3. Энергетическая ценность пищевых продуктов. Маркировка и штриховое кодирование товаров.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1. Изучение потребительских свойств продовольственных товаров. 2. Определение качества сырья органолептическим методом.	2 2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Выполнение реферата по теме: « Качество сырья, как залог		<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>	

⁴ По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

	полноценного питания!»).		<i>КК 01-04</i>
Тема 1.2 Зерно и продукты его переработки	Содержание	6	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5</i>
	1.Зерно. Классификация Химический состав. Крупы. Классификация. Характеристика, пищевая ценность, требования к качеству.	2	<i>ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	2. Мука. Виды и сорта муки, показатели качества. Макароны изделия. Виды макаронных изделий. Показатели качества	2	
	3. Хлебобулочные изделия. Ассортимент хлебобулочных изделий. Показатели качества дефекты и болезни хлеба.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	1.Изучение ассортимента и оценка качества крупы, муки, макаронных и хлебобулочных изделий органолептическим методом.	4	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. Подготовка слайд-презентации по теме: «Зерно и продукты его переработки»	2	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
Тема 1.3 Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание	6	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5</i>
	1.Пищевая ценность свежих плодов и овощей. Значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов.	2	<i>ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	2.Ассортимент, классификация, товароведная характеристика и реализация.	2	
	3.Кулинарное использование. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	Определение качества плодоовощных продуктов органолептическим методом. Составление карт качества.	4	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка слайд-презентации по теме: «Польза плодоовощных	2	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>

	продуктов для организма человека»		<i>КК 01-04</i>
Тема 1.4 Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание	4	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	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	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	1.Определение качества основного молочного сырья органолептическим методом. Составление карт качества	4	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.	2	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
Тема 1.5 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание	6	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов.	2	
	2.Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов.	2	
	3.Кулинарное использование рыбного сырья.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	1.Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности.	2	
	2.Расшифровка маркировки, указанной на упаковке	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы;	2	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>

	изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		<i>КК 01-04</i>
Тема 1.6 Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Содержание	8	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.	2	
	2.Классификация мяса по техническому состоянию. Субпродукты. Требования к качеству.	2	
	3.Мясо домашней птицы и пернатой дичи, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	4.Продукты переработки мяса. Кулинарное использование мяса и мясопродуктов	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	1.Определение качества основного мясного сырья органолептическим методом. Составление карт качества.	2	
	2.Органолептическая оценка качества мяса.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.	2	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
Тема 1.7 Товароведная характеристика яичных продуктов,	Содержание	10	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	1.Яйца, ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение.	2	
	2.Яичные продукты: классификация, пищевая ценность, требования к качеству, сроки хранения	2	
	3.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие	2	

пищевых жиров, пищевых концентратов	требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение сроки хранения пищевых жиров.		
	4.Использование пищевых жиров в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий, условия, сроки хранения пищевых жиров.	2	
	5.Пищевые концентраты. Классификация и ассортимент, качество и хранение концентратов.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	1.Определение качества яиц и пищевых жиров органолептическим методом.	4	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
Тема 1.8 Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание	8	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству вкусовых товаров.	2	
	2.Чай, кофе натуральный, пряности, пищевые кислоты.	2	
	3.Кулинарное использование вкусовых продуктов.	2	
	4.Кондитерские товары. Ассортимент, характеристика, сроки хранения.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	1.Определение качества основных вкусовых продуктов органолептическим методом	4	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по	2	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>

	образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Всего:		<i>102</i>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии: доской учебной, рабочим столом преподавателя столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной за-щиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

4. Матюхина В.П. Товароведение пищевых продуктов, М.: ИЦ «Академия», 2019

3.2.2. Основные электронные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Сове-том Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного пита-ния [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность

4. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

5. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

7. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

1. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Земедлина. – М.: РИОР, 215. – 156 с.

2. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред. проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2014. – 816 с.

3. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь – М.: Академия, 2014. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб. заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2012.

– 592 с Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб. заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2013. – 448 с.

5. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].

6. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб. заведений / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2013. – 208 с.

7. Товаровед продовольственных товаров [Гильдия издателей периодической печати].

8. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛиПринт, 2012. – 236 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p>-ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</p> <p>-виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</p> <p>-методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</p> <p>-современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</p> <p>-виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>-правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p> <p>-осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>
<p>-проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>-оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <p>-оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>-защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>-оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы;</p> <p>-экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>-экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>

Приложение 3.3
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
код и наименование профессии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места»

2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.01-ОК.07, ОК. 09, ОК. 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.4 ПК 1.4, ПК 2.1- ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.1- ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.3 ПК 3.5 ПК 3.6, ПК 4.1- ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5,	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</p> <p>Составить план действия</p> <p>Определять необходимые ресурсы</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план</p>	<p>-классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>-принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>-правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>-способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания</p>
	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	-Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности

ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5		-Приемы структурирования информации -Формат оформления результатов поиска информации
	-Определять задачи 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	-Содержание актуальной нормативно-правовой документации -Современная научная и профессиональная терминология -Возможные траектории профессионального развития и самообразования
	-Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности -Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	-Психология коллектива -Психология личности -Основы проектной деятельности
	-Организовывать работу коллектива и команды -Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	-Особенности социального и культурного контекста -Правила оформления документов.
	-Излагать свои мысли на государственном языке -Оформлять документы	-Сущность гражданско-патриотической позиции -Общечеловеческие ценности -Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
	-Описывать значимость своей профессии -Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	-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 профессии (специальности)	-Современные средства и устройства информатизации -Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
	-Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач -Использовать современное программное обеспечение	-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 напр
-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	-классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; -принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; -правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; -способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания	
-организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;	-классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;	
определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;	принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;	
подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;	

		способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания
--	--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	106
в т.ч. в форме практической подготовки	40
в т. ч.:	
теоретическое обучение	46
практические занятия (если предусмотрено)	40
Самостоятельная работа ⁵	20

Во всех ячейках со звездочкой (*) (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.

⁵ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины⁶

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания		38 / 8	
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание	6	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
	1. Основные типы предприятий общественного питания	2	
	2. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания	2	
	3. Характеристика услуг предприятий общественного питания	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	4	
Тема 1.2 Принципы	Содержание	16	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом	2	

⁶ По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

организации кулинарного и кондитерского производства	производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара		ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04	
	2. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов	2		
	3. Организация работы овощного цеха. Организация работы мясного цеха.	2		
	4. Организация работы рыбного цеха. Характеристика организации рабочих мест повара.	2		
	5. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей и холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях	2		
	6. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе	2		
	7. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции	2		
	8. 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		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
	1. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания	2		
2. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).	2			
3. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)	2			
4. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной	2			

	продукции (по индивидуальным заданиям)		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	4	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства		68 / 32	
Тема 2.1 Механическое оборудование	Содержание	12	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
	1.Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.	2	
	2.Универсальные приводы. Назначение, принципы, устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	3. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	4. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	5.Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров	2	
	6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	1.Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации	2	
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки	2	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5

	овощей и картофеля.		КК 01-04
	3. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	2	
	4. Машины для кондитерского цеха	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	4	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
Тема 2.2 Тепловое оборудование	Содержание	8	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи.	2	
	2. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	2	
	3. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	4. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
	1.Жарочное оборудование.	2	
	2.Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	3.Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	4.Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство.	2	

	Правила безопасной эксплуатации.		
	5.Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	6.Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования	2	
	7.Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования	4	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	4	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
Тема 2.3 Холодильное оборудование	Содержание	4	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
	1.Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации	2	
	2. Дифференцированный зачет	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
	1.Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	2	
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	2	
	3. Правила безопасной эксплуатации	2	
	4.Карточка учета материалов форма № М	2	
Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение	4	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8	

	<p>нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>		<p>ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</p>
Всего:		<i>106</i>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии, оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания, М.: ИЦ «Академия», 2018
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. 2.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с. 3.
ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

6. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье»

3.2.2. Основные электронные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания

5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования

6. www.restoracia.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p>Знание: - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; -принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; -правила электробезопасности, пожарной безопасности; -правила охраны труда в организациях питания.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>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.</p>
<p>Умение: -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</p>	<p>-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</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в</p>

<p>оборудование, инвентарь, инструменты; -подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, -правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>	<p>процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>
--	---	--

Приложение 3.4
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
код и наименование профессии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
**«ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной
деятельности»**

2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной
деятельности»**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03	ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;	принципы рыночной экономики;
ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07	применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях	организационно-правовые формы организаций
ОК 09 ОК 10	защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства	основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения
		механизмы формирования заработной платы
		формы оплаты труда

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	64
в т.ч. в форме практической подготовки	12
в т. ч.:	
теоретическое обучение	36
практические занятия	12
<i>Самостоятельная работа</i>	16

Во всех ячейках со звездочкой () (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.*

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины⁷

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Экономические основы производственной деятельности		40/ 12	
Тема 1.1. Характеристика отрасли и предприятия	Содержание	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10
	1. Понятие экономики и права. Предприятие в условиях рыночной экономики. Основные принципы рыночной системы хозяйствования. Понятие отрасли и предприятия общественного питания. Развитие и задачи предприятий общественного питания в условиях рыночных отношений.	2	
	2. Основные понятия рыночной экономики. Классификация предприятий общественного питания. Типы, классы предприятий. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Развитие и задачи предприятий общественного питания в условиях рыночных отношений. Малые предприятия, индивидуальное предпринимательство в общественном питании.		

⁷ По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

			ОК 07 ОК 09 ОК 10
Тема 1.2 Основные фонды и оборотные средства предприятий общественного питания. Трудовые ресурсы	Содержание	8	ОК 01
	1.Сущность и назначение основных фондов предприятий общественного питания, их структура.	4	ОК 02 ОК 03 ОК 04
	2.Кадры предприятия.	4	ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10	ОК 01 ОК 02
	1.Эффективность использования оборотных средств предприятия	4	ОК 03 ОК 04
	2.Определить обеспеченность предприятий общественного питания основными средствами.	4	ОК 05 ОК 06
	3. Производительность труда	2	ОК 07 ОК 09 ОК 10
	Самостоятельная работа обучающихся Профессионально-квалификационная структура кадров. Методы измерения и оценки производительности труда.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10
Тема 1.3 Механизм формирования и	Содержание	2	ОК 01
	1.Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Понятие оплаты труда, сущность и функции заработной платы. Принципы формирования,	1	ОК 02 ОК 03 ОК 04

формы оплаты труда	регулирование заработной платы.		ОК 05 ОК 06
	2. Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды.	1	ОК 07 ОК 09 ОК 10
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ОК 01 ОК 02
	1. Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда.	2	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Фонд оплаты труда и его состав	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10
Тема 1.4. Показатели деятельности предприятий общественного питания	Содержание	4	ОК 01
	1. Экономическая деятельность предприятий общественного питания разных форм собственности. Показатели деятельности, их экономическая характеристика. Продукция и товарооборот предприятий общественного питания.	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	2. Издержки производства и обращения в общественном питании. Классификация и структура издержек общественного питания. Себестоимость кулинарной продукции. Ценообразование в общественном питании. Продукция и товарооборот предприятий общественного питания. Виды продукция и товарооборот предприятий общественного питания.	2	ОК 07 ОК 09 ОК 10

	Производственно-хозяйственная деятельность предприятия		
	Самостоятельная работа обучающихся Продукция и товарооборот предприятий общественного питания.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10
Раздел 2. Правовые основы производственной деятельности		24 / 0	
Тема 2.1 Правовое регулирование трудовых отношений. Правовые вопросы оплаты труда.	Содержание	8	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10
	1. Понятие и субъекты трудовых правоотношений. Трудовое законодательство: понятие, источники. Трудовой кодекс, подзаконные нормативные акты о труде. Локальные нормативные акты, принимаемые трудовыми коллективами, администрацией и выборным профсоюзным органом. «Организационно-правовая и экономическая характеристика предприятия общественного питания	4	
	2. Основные государственные гарантии по оплате труда. Установление заработной платы. Порядок, место и сроки выплаты заработной платы. Стимулирующие выплаты. Ответственность работодателя за нарушение сроков выплаты заработной платы. Оплата труда при отклонениях от нормальных условий работы: за работу в ночное время, в дни отдыха и в праздничные дни, при временном переводе работника на другую работу. Заработная плата.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка реферата «Организационно-правовая и экономическая характеристика предприятия общественного питания»	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07

			ОК 09 ОК 10
Тема 2.2 Трудовой договор	Содержание	<i>10</i>	ОК 01
	1. Правовое регулирование трудовых отношений	<i>4</i>	ОК 02
	2. Трудовой договор. Порядок оформления увольнения. Выходное пособие	<i>4</i>	ОК 03
	3. Ответственность администрации за задержку трудовой книжки	<i>21</i>	ОК 04
			ОК 05
	Самостоятельная работа обучающихся Порядок оформления увольнения. Выходное пособие. Ответственность администрации за задержку трудовой книжки	<i>4</i>	ОК 06
			ОК 07
			ОК 09
			ОК 10
Всего:		<i>64</i>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- аудиторная доска с набором приспособлений для крепления плакатов, таблиц;
- штатив для плакатов, таблиц;
- комплект учебно
- наглядных материалов по программе дисциплины;
- комплект заданий для текущего и итогового контроля результатов освоения дисциплины.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийный проектор;
- экран;
- телевизор;
- видеоплеер;
- видеофрагменты на DVD-носителях.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании, М.: ИЦ «Академия», 2020

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p>В результате освоения дисциплины студент должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции; • применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; • защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: -письменных/устных ответов, -тестирования.</p>
<p>В результате освоения дисциплины студент должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • принципы рыночной экономики; • организационно-правовые формы организаций; • основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; • механизмы формирования заработной платы; • формы оплаты труда. 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</p>

Приложение 3.5
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
код и наименование профессии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.05 Основы калькуляции и учета»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.05 Основы калькуляции и учета»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.05 Основы калькуляции и учета» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК. 06, ОК.07, ОК.09, ОК.10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.4 ПК 1.4, ПК 2.1- ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.1- ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.3 ПК 3.5 ПК 3.6, ПК 4.1- ПК 4.2 ПК 4.3	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</p> <p>Составить план действия</p> <p>Определять необходимые ресурсы</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план</p>	<p>-классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>-принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>-правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>-способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания</p>
	<p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>-Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>-Приемы структурирования информации</p> <p>-Формат оформления результатов</p>

ПК 4.4 ПК 4.5, ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5		поиска информации
	-Определять задачи 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	-Содержание актуальной нормативно-правовой документации -Современная научная и профессиональная терминология -Возможные траектории профессионального развития и самообразования
	-Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности -Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	-Психология коллектива -Психология личности -Основы проектной деятельности
	-Организовывать работу коллектива и команды -Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	-Особенности социального и культурного контекста -Правила оформления документов.
	-Излагать свои мысли на государственном языке -Оформлять документы	-Сущность гражданско-патриотической позиции -Общечеловеческие ценности -Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
	-Описывать значимость своей профессии -Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	-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 профессии (специальности)	-Современные средства и устройства информатизации -Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
	-Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач -Использовать современное программное обеспечение	-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 напр

<p>-Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>-понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>-участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>-строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>-кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>-писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>-классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>-принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>-правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>-способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания</p>
<p>вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</p>	<p>виды учета, требования, предъявляемые к учету;</p>
<p>составлять товарный отчет за день</p>	<p>задачи бухгалтерского учета</p>
<p>определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья</p>	<p>предмет и метод бухгалтерского учета</p>
<p>составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами</p>	<p>элементы бухгалтерского учета</p>
<p>участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве</p>	<p>принципы и формы организации бухгалтерского учета</p>
<p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями</p>	<p>особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании</p>
<p>принимать оплату наличными деньгами</p>	<p>основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе</p>
<p>принимать и оформлять безналичные платежи</p>	<p>формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию</p>
<p>составлять отчеты по платежам</p>	<p>требования, предъявляемые к</p>

		содержанию и оформлению документов;
		права, обязанности и ответственность главного бухгалтера
		понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
		понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.
		сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
		правила документального оформления движения материальных ценностей;
		источники поступления продуктов и тары
		правила оприходования товаров и тары материально
		ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров
		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.
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	62
в т.ч. в форме практической подготовки	24
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	24
<i>Самостоятельная работа</i>	10
Промежуточная аттестация	10

Во всех ячейках со звездочкой () (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.*

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины⁸

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1 Основы калькуляции и учёта		52/ 24	
Тема 1.1 Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание	2	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10 КК 01-04
	1.Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности	1	
	2.Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение Федерального закона "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-	2	

⁸ По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

	ФЗ (действующая редакция, 2016) Источники информации Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/		ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10 КК 01-04
Тема 1.2 Ценообразование в общественном питании	Содержание	4	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10 КК 01-04
	1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания	1	
	2. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства	1	
	3. План-меню, его назначение, виды, порядок составления	1	
	4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	
	1. Работа со Сборником рецептур: - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, - определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья	4	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10 КК 01-04
	2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день	2	
3. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.	6		
Тема 1.3 Материальная ответственность. Инвентаризация	Содержание	4	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10 КК 01-04
	1. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материальноответственных лиц	2	
	2. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление	2	

	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>1.Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора)</p> <p>2.Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"</p> <p>Источники информации</p> <p>1. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: 2. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"</p>	4	<p>ПК 1.2-1.5</p> <p>ПК 2.2-2.5</p> <p>ПК 3.2-3.5</p> <p>ПК 4.2-4.5</p> <p>ПК 5.2-5.5</p> <p>ОК 1-5, 9, 10</p> <p>КК 01-04</p>
<p>Тема 1.4</p> <p>Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания</p>	<p>Содержание</p>	2	<p>ПК 1.2-1.5</p> <p>ПК 2.2-2.5</p> <p>ПК 3.2-3.5</p> <p>ПК 4.2-4.5</p> <p>ПК 5.2-5.5</p> <p>ОК 1-5, 9, 10</p> <p>КК 01-04</p>
	<p>1. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания.</p> <p>Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков</p>	1	
	<p>2. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой</p>	1	
	<p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p>	6	
	<p>1.Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчета за день.</p>	6	<p>ПК 1.2-1.5</p> <p>ПК 2.2-2.5</p> <p>ПК 3.2-3.5</p> <p>ПК 4.2-4.5</p> <p>ПК 5.2-5.5</p> <p>ОК 1-5, 9, 10</p> <p>КК 01-04</p>
<p>Тема 1.5</p> <p>Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и</p>	<p>Содержание</p>	6	<p>ПК 1.2-1.5</p> <p>ПК 2.2-2.5</p> <p>ПК 3.2-3.5</p> <p>ПК 4.2-4.5</p> <p>ПК 5.2-5.5</p> <p>ОК 1-5, 9, 10</p> <p>КК 01-04</p>
	<p>1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания</p>	2	
	<p>2. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции</p>	2	
	<p>3. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении</p>	2	

товаров предприятиями общественного питания	продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10 КК 01-04
	1.Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	6	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10 КК 01-04
	Самостоятельная работа обучающихся 1.Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора) 2.Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" Источники информации 1. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации). 2. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/	4	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10 КК 01-04
Всего:		52	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Основы калькуляции», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет, М.: ИЦ «Академия», 2019

3.2.2. Основные электронные издания

1. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании, электронный учебник, М.: ИЦ «Академия», 2020

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов,</p> <ul style="list-style-type: none"> -тестирования.

<p>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 материальноответственных 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;</p>		
<p>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</p>	<p>-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.</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабора торных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>

<p>рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;</p> <ul style="list-style-type: none">-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;-пользоваться контрольно--кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;-принимать оплату наличными деньгами;-принимать и оформлять безналичные платежи;-составлять отчеты по платежам		
--	--	--

Приложение 3.6
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
код и наименование профессии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.06 Охрана труда»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.06 Охрана труда»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.06 Охрана труда» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.4 ПК 1.4, ПК 2.1- ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.1- ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.3 ПК 3.5 ПК 3.6, ПК 4.1- ПК 4.2	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</p> <p>Составить план действия</p> <p>Определять необходимые ресурсы</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план</p>	<p>-классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>-принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>-правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>-способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания</p>
	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	<p>-Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>-Приемы структурирования информации</p>

ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5, ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5		-Формат оформления результатов поиска информации
	-Определять задачи 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	-Содержание актуальной нормативно-правовой документации -Современная научная и профессиональная терминология -Возможные траектории профессионального развития и самообразования
	-Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности -Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	-Психология коллектива -Психология личности -Основы проектной деятельности
	-Организовывать работу коллектива и команды -Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	-Особенности социального и культурного контекста -Правила оформления документов.
	-Излагать свои мысли на государственном языке -Оформлять документы	-Сущность гражданско-патриотической позиции -Общечеловеческие ценности -Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
	-Описывать значимость своей профессии -Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	-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 профессии (специальности)	-Современные средства и устройства информатизации -Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
	-Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач -Использовать современное программное обеспечение	-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 напр
<p>-Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>-понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>-участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>-строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>-кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p>	<p>-классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>-принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>-правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>-способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания</p>
<p>выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p>	<p>законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p>
<p>использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности</p>	<p>фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p>
<p>участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности</p>	<p>возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p>
<p>проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ</p>	<p>порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности</p>
<p>вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения</p>	<p>порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной</p>

	требуемого уровня безопасности труда	
		обязанности работников в области охраны труда

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	38
в т.ч. в форме практической подготовки	10
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	10
<i>Самостоятельная работа</i>	-

Во всех ячейках со звездочкой () (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.*

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины⁹

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1. Нормативно правовая база охраны труда		4/0	
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	Содержание	4	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3. ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
	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	<i>1</i>	
	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).	<i>1</i>	
	3. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия	<i>1</i>	
	4. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание	<i>1</i>	

⁹ По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания		18 / 4	
Тема 2.1 Анализ опасных и вредных производственных факторов на предприятиях пищевой промышленности	Содержание	6	ОК 1-7, ОК 9,10
	1. Причины и характер проявления опасных и вредных факторов 9,10 производственной среды. Загрязнение вредными веществами воздуха производственных помещений	2	
	2. Параметры микроклимата и их влияние на организм человека. Воздействие производственного шума на человека. Воздействие производственной вибрации на человека	2	
	3. Источники возникновения инфра- и ультразвука на пищевых предприятиях и их воздействие на организм человека	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Анализ опасных и вредных производственных факторов на предприятиях пищевой промышленности	2	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Идентификация опасных и вредных производственных факторов в технологических процессах предприятий пищевой промышленности. Классификация холодильных машин и установок. Общие принципы обеспечения безопасности оборудования. Сигнализирующие устройства	2	
Тема 2.2 Требования охраны труда при эксплуатации производственного и технологического оборудования	Содержание	4	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
	1.Классификация холодильных машин и установок. Общие принципы обеспечения безопасности оборудования. Сигнализирующие устройства	2	
	2. Оборудование, работающее под избыточным давлением	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1.Контрольно- измерительные приборы и предохранительные устройства.	2	

			ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Требования охраны труда при эксплуатации производственного и технологического оборудования	2	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность		16 / 6	
Тема 3.1. Электробезопасность	Содержание	4	ОК 1-7, ОК 9,10
	1. Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	2. Факторы, определяющие поражения человека электрическим током. Напряжение прикосновения и шага.	2	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	ОК 1-7, ОК 9,10
	1. Средства защиты от поражения электрическим током. Назначение и принцип действия заземления.	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	2. Назначение и принцип действия заземления	2	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Причины возникновения взрывов и пожаров на предприятиях пищевой промышленности. общие сведения о взрывах и процессах горения	2	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5

			ПК 5.1-5.5 КК 01-04
Тема 3.2 Пожарная безопасность	Содержание	<i>4</i>	ОК 1-7, ОК 9,10
	1. Противопожарная безопасность при эксплуатации технологического оборудования. Пожарная сигнализация и связь. Стационарные и первичные средства пожаротушения	<i>2</i>	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	2. Пожарная сигнализация и связь. Стационарные и первичные средства пожаротушения	<i>1</i>	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
	3. Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др	<i>1</i>	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ОК 1-7, ОК 9,10
	1. Инженерно-технические мероприятия по обеспечению взрыво-и пожаробезопасности	<i>2</i>	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
Всего:		38	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии:

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- аудиторная доска с набором приспособлений для крепления плакатов, таблиц;
- штатив для плакатов, таблиц;
- комплект учебно-наглядных материалов по программе дисциплины;
- комплект заданий для текущего и итогового контроля результатов освоения дисциплины.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийный проектор;
- экран;
- телевизор;
- видеоплеер;
- видеофрагменты на DVD-носителях.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Калинина В.М. Охрана труда, М.: ИЦ «Академия», 2020

3.2.2. Основные электронные издания

1. Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>, свободный

2. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>

3. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p>Знание: -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.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль</p>
<p>Умения: -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;</p>	<p>-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.</p>	<p>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</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>

<p>-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда</p>		
---	--	--

Приложение 3.7
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
код и наименование профессии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.07 Иностраннй язык в профессиональной деятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.07 Иностраннй язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.4 ПК 1.4, ПК 2.1- ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.1- ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.3 ПК 3.5 ПК 3.6, ПК 4.1- ПК 4.2 ПК 4.3	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</p> <p>Составить план действия</p> <p>Определять необходимые ресурсы</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план</p>	<p>-классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>-принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>-правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>-способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания</p>
	<p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>-Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>-Приемы структурирования информации</p> <p>-Формат оформления результатов</p>

ПК 4.4 ПК 4.5, ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5		поиска информации
	-Определять задачи 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	-Содержание актуальной нормативно-правовой документации -Современная научная и профессиональная терминология -Возможные траектории профессионального развития и самообразования
	-Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности -Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	-Психология коллектива -Психология личности -Основы проектной деятельности
	-Организовывать работу коллектива и команды -Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	-Особенности социального и культурного контекста -Правила оформления документов.
	-Излагать свои мысли на государственном языке -Оформлять документы	-Сущность гражданско-патриотической позиции -Общечеловеческие ценности -Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
	-Описывать значимость своей профессии -Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	-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 профессии (специальности)	-Современные средства и устройства информатизации -Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
	-Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач -Использовать современное программное обеспечение	-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 напр

<p>-Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>-понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>-участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>-строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>-кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p>	<p>-классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>-принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>-правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>-способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания</p>
<p>Общие умения</p> <p>использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;</p>	<p>профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;</p> <p>простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;</p> <p>предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них;</p> <p>безличные предложения;</p> <p>сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;</p> <p>имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. артикль: определенный, неопределенный,</p>

		<p>нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля.</p> <p>Употребление существительных без артикля. имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.</p> <p>наречия в сравнительной и превосходной степенях.</p> <p>Неопределенные наречия, производные от some, any, every.</p> <p>Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.</p> <p>глагол, понятие глагола-связки.</p> <p>Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect;</p>
	<p>Диалогическая речь</p> <p>участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями; выразить свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;</p> <p>вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение;</p>	
	<p>Монологическая речь</p> <p>делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать</p>	

	<p>содержание полученной информации;</p> <p>в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.</p> <p>Письменная речь небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков;написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p>	
	<p>Аудирование</p> <p>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.</p> <p>Чтение извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p>	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	100
в т.ч. в форме практической подготовки	100
В т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	100
Самостоятельная работа ¹⁰	-
Промежуточная аттестация	10

Во всех ячейках со звездочкой (*) (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.

¹⁰ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины¹¹

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1 Иностранный язык в профессиональной деятельности		100 / 100	
Тема 1.	Содержание	2	ОК 01
Продукты питания	1. Английский язык как язык международного общения и средство познания национальных культур.	1	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	2. Освоение лексического материала по теме: «Продукты питания»	1	
Тема 2.	Содержание	12	ОК 01
Наша еда.	1. Изучение лексики по теме "OUR FOOD (Наша еда)". Чтение и работа по текстам. Предъявление лексики по теме «Еда». Выполнение фонетических упражнений для улучшения навыков произношения и отработки новой лексики. Работа в парах по чтению и переводу текста. Выполнение лексических упражнений к тексту. Выполнение тренировочных упражнений по грамматике для закрепления грамматических навыков.	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	2. Чтение и перевод профессионально-ориентированных текстов по теме "наша еда". Чтение и работа по текстам. Предъявление лексики по теме с	2	

¹¹ По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

	использованием раздаточного материала. Тренировка лексики посредством игр. Выполнение лексических упражнений. Использование лексики для решения коммуникативных задач: описывать и сообщать, рассказывать и характеризовать с опорой на текст. Простое прошедшее время.		
	3. Food-food groups. (Еда- виды продуктов). Лексика и текст по теме. 2 3 Просмотровое чтение с извлечением незнакомой лексики, фонетическая и лексическая отработка новых слов, отработка, умение деления текста на смысловые части, выделение основной мысли и наиболее существенных фактов. Степени сравнения прилагательных и наречий.	2	
	4. "Vitamins and minerals"(витамины и минералы). Лексика и текст по теме. Предъявление нового лексического материала с последующей фонетической отработкой и выполнением лексических упражнений на закрепление. Чтение текста и составление вопросов по прочитанному материалу, отработка речевых клише. Работа в группах, индивидуальная работа. Условные предложения 1 типа	2	
	5. Составление монолога на тему " My favorite food". Комбинирование изученной ранее лексики и использование ее для составления монолога. Работа над краткими сообщениями по изученной теме. Индивидуальная работа по защите презентаций и коллажей. Настоящее простое время. Семинар: "My favorite food"	4	
Тема 3.	Содержание	14	ОК 01
Приготовление блюд и сервис	1. Изучение лексики по теме " Cookery and service" (Приготовление блюд и сервировка стола)" Чтение и работа по тексту «Еда». Предъявление лексики по теме «Еда». Выполнение фонетических упражнений для улучшения навыков произношения и отработки новой лексики. Работа в парах по чтению и переводу текста. Выполнение лексических упражнений к тексту. Выполнение тренировочных упражнений по грамматике для закрепления грамматических навыков	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	2. Setting the table (Сервировка стола). Лексика и текст по теме. Выявление ранее неизученной лексики при зрительном восприятии незнакомого текста слов при зрительном восприятии текста, проецирование на них знакомых	2	

	правил чтения, работа над произношением, отработка навыков смыслового деления текста и умения текста и умения выделять основную мысль. Прошедшее завершённое время.		
	3. Seasonings (Приправы). Лексика и текст по теме. Предъявление нового лексического материала с последующей фонетической отработкой и выполнением лексических упражнений. Чтение текстов по теме «Seasonings». Составление вопросов по прочитанному материалу и отработка небольших монологических высказываний. Работа в парах. Прямая и косвенная речь.	2	
	4. Meat course and seafood. (Мясные и рыбные блюда). Лексика и текст по теме. Предъявление нового лексического материала с последующей фонетической отработкой и выполнением лексических упражнений. Чтение текстов «Meat course and seafood». Составление вопросов по прочитанному материалу и отработка небольших монологических высказываний. Работа в парах. Прямая и косвенная речь.	2	
	5. Desserts and preparing drinks. Десерты и приготовление напитков. Лексика и текст по теме. Предъявление нового лексического материала с последующей фонетической отработкой и выполнением лексических упражнений. Чтение текстов по теме "Desserts and preparing drinks". Составление вопросов по прочитанному материалу и отработка небольших монологических высказываний. Работа в парах. Контроль монологической и диалогической речи	2	
	6. Yeast cooking. (Дрожжевые блюда). Лексика и текст по теме. Предъявление нового лексического материала с последующей фонетической отработкой и выполнением лексических упражнений на закрепление. Чтение текстов и составление вопросов по прочитанному материалу, отработка речевых клише. Работа в группах, индивидуальная работа. Контроль навыков аудирования, чтения и разговорной речи. Семинар: "Моя будущая профессия-повар"	4	
Тема 4.	Содержание	22	ОК 01
Проблемы питания	1. Составление диалога " At restaurant" (В ресторане). Изучение лексики. Составление диалогических высказываний на основе отработанных текстов	4	ПК 1.1-1.4,

и обслуживания в различных странах мира.	и речевых клише. Инсценировка диалогов для приближения изучаемого материала к жизни. Выполнение тренировочных упражнений по грамматике для закрепления грамматических навыков.		ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	2. Инсценировка диалогов для приближения изучаемого материала к жизни. Предъявление нового лексического материала с последующей фонетической отработкой и выполнением лексических упражнений. Чтение текстов по теме. Составление вопросов по прочитанному материалу и отработка небольших монологических высказываний. Работа в парах	4	
	3. Составление монолога на тему "Healthy food (здоровое питание)". Комбинирование изученной ранее лексики и использование её для составления диалогов и монологов. Работа в парах. Оборот There is/There are.	4	
	4. Обслуживание в различных странах мира. Вопросно - ответная беседа по теме «Обслуживание в различных странах мира» на основе предъявленного текста. Фонетический и лексический разбор текста. Составление диалогических и монологических высказываний. Модальный глагол «have to».	4	
	5. Контроль навыков аудирования, чтения и разговорной речи по теме: "World's Cuisine and Catering (Проблемы питания и обслуживания в различных странах мира)". Аудирование сообщений, относящихся к данной теме (рассказ, сообщение, описание). Контроль навыков чтения по индивидуальным текстам с последующим выполнением после текстовых заданий. Семинар "Праздничные блюда англоговорящих стран".	6	
Тема 5.	Содержание	4	ОК 01 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
Типы предприятий общественного питания и работа.	1. Типы предприятий общественного питания, персонал. Предъявление нового лексического материала с последующей фонетической отработкой и выполнением лексических упражнений. Чтение текстов по теме. Составление вопросов по прочитанному материалу и отработка небольших монологических высказываний. Работа в парах.	4	
Тема 6.	Содержание	6	ОК 01

Составление меню. Название блюд	1. «Название блюд». «Виды меню. Название меню». Предъявление нового лексического материала с последующей фонетической обработкой и выполнением лексических упражнений на закрепление. Чтение текстов и составление вопросов по прочитанному материалу, отработка речевых клише. Работа в группах, индивидуальная работа. Контроль навыков аудирования, чтения и разговорной речи	6	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
Тема 7. Кухня. Производственные помещения и оборудование.	Содержание 1. «Кухонное оборудование. Производственные помещения». Выявление ранее неизученной лексики при зрительном восприятии незнакомого текста слов при зрительном восприятии текста, проецирование на них знакомых правил чтения, работа над произношением, отработка навыков смыслового деления текста и умения выделять основную мысль.	4	ОК 01 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
Тема 8. Кухонная, сервировочная и барная посуда	Содержание 1.Кухонная, сервировочная и барная посуда. Составление диалогических высказываний на основе отработанных текстов и речевых клише. Инсценировка диалогов для приближения изучаемого материала к жизни. Выполнение тренировочных упражнений по грамматике для закрепления грамматических навыков.	6	ОК 01 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
Тема 9. Обслуживание посетителей в ресторане.	Содержание 9.1. Составление диалогов с использованием лексико-грамматического материала по теме «обслуживание посетителей». Предъявление нового лексического материала с последующей фонетической обработкой и выполнением лексических упражнений на закрепление. Чтение текстов и составление вопросов по прочитанному материалу, отработка речевых клише. Работа в группах, индивидуальная работа. Контроль навыков аудирования, чтения и разговорной речи.	6	ОК 01 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
Тема 10. Система закупок и хранения продуктов.	Содержание 1. «Система закупок и хранения продуктов». Выявление ранее неизученной лексики при зрительном восприятии незнакомого текста, проецирование на них знакомых правил чтения, работа над произношением, отработка навыков смыслового деления текста и умения выделять основную мысль.	6	ОК 01 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5,

			ПК 5.1-5.5
Тема 11.	Содержание	6	
Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	1. «Кухни разных стран» Составление диалогических высказываний на основе отработанных текстов и речевых клише. Инсценировка диалогов для приближения изучаемого материала к жизни. Выполнение тренировочных упражнений по грамматике для закрепления грамматических навыков.	6	
Тема 12.	Содержание	6	ОК 01
Организация работы официанта и бармена.	1. «Организация работы официанта и бармена» Предъявление нового лексического материала с последующей фонетической отработкой и выполнением лексических упражнений на закрепление. Чтение текстов и составление вопросов по прочитанному материалу, отработка речевых клише. Работа в группах, индивидуальная работа. Контроль навыков аудирования, чтения и разговорной речи.	6	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
Тема 13.	Содержание	6	ОК 01
Продукты питания и способы кулинарной обработки	1. Освоение лексического материала по теме: «Продукты питания и способы кулинарной обработки» Предъявление нового лексического материала с последующей фонетической отработкой и выполнением лексических упражнений на закрепление. Чтение текстов и составление вопросов по прочитанному материалу, отработка речевых клише. Работа в группах, индивидуальная работа. Контроль навыков аудирования, чтения и разговорной речи.	6	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
Всего:		100	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания, М.: ИЦ «Академия», 2021

3.2.2. Основные электронные издания

1. www.lingvo-online.ru (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).

2. www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy (Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов).

3. Банк книг [Электронный ресурс]./URL: <http://www.bankknig.com/knigi>.

4. Электронная библиотека [Электронный ресурс]/URL: <http://www.gramotey.com>.

5. Электронная библиотека [Электронный ресурс]/URL: <http://www.velib>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p>Знать: - профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социальнокультурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; - лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; - простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; - безличные предложения; - сложносочиненные предложения: - бессоюзные и с союзами and, but; - имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. - артикль: определенный, неопределенный, нулевой Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. - Употребление существительных без артикля. - имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. - наречия в сравнительной и превосходной степенях. - Неопределенные наречия, производные от some, any, every.</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - диктантов; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена в виде: - письменных/ устных ответов, выполнении заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)</p>

<p>глагол, понятие глагола-связки. -Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect.</p>		
<p>Общие умения: - использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; - владеть техникой перевода (со словарем) профессиональноориентированных текстов; -самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорнобытового 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;</p> <p>Монологическая речь: - делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; -кратко передавать содержание полученной информации;</p>	<p>-Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд -Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме) -Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей, демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор. -Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче. -Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. - Объём высказывания не менее 5-6 реплик с каждой стороны. Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.</p>	

<p>- в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.</p> <p>Письменная речь: - небольшой рассказ (эссе); -заполнение анкет, бланков; -написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p> <p>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.</p> <p>Чтение: - извлекать необходимую, интересующую информацию; -отделять главную информацию от второстепенной; -использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни</p>	<p>Уместное использование лексических единиц и грамматических структур. -Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие.</p> <p>Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. Объём высказывания не менее 7-8 фраз Сформированность умений : -отделять главную информацию от второстепенной; -выявлять наиболее значимые факты; -определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию. - Умение извлекать основную, полную и необходимую информацию из текста. - Умение читать и понимать тексты профессиональной направленности -Умение понять логические связи слов в предложении, причинно-следственные связи предложений, понимать значение слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.) - Умение выявлять логические связи между частями текста. - Умение отличать ложную информацию от той, которой нет в тексте</p>	
--	---	--

Приложение 3.8
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
код и наименование профессии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.08 Безопасность жизнедеятельности»

2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.08 Безопасность жизнедеятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.08 Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
	- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;	- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
	- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения;	- основы военной службы и обороны государства;
	- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;	- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
	- применять профессиональные знания в ходе исполнения	- способы защиты населения от

	обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;	оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
	- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;	- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
	- оказывать первую помощь пострадавшим	- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;
		- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
		- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	46
в т.ч. в форме практической подготовки	35
в т. ч.:	
теоретическое обучение	5
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	35
<i>Самостоятельная работа</i>	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины¹²

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Введение	Содержание	<i>1</i>	
	1. Цели и задачи дисциплины. Основные понятия и определения.	<i>1</i>	
Раздел 1. Гражданская оборона		19 / 15	
Тема 1.1. Организация гражданской обороны	Содержание	<i>5</i>	ОК 01
	1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций	<i>1</i>	ОК 02 ОК 03
	2. Понятие и основные задачи гражданской обороны. Организационная структура гражданской обороны. Основные мероприятия, проводимые ГО.	<i>1</i>	ОК 04 ОК 05 ОК 06
	3. Ядерное, химическое и биологическое оружие, средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения	<i>1</i>	ОК 07 ОК 08
	4. Действия населения по сигналам оповещения. Эвакуация населения в условиях ЧС. Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах ЧС. Обучение населения в области ГО.	<i>2</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление конспекта при работе с учебным изданием и специальной	<i>2</i>	ОК 01 ОК 02 ОК 03

¹² По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

	литературой, написание реферата, создание презентации на тему: «Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны».		ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08
Тема 1.2. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, авариях (катастрофах). Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической, социальной обстановке	Содержание	<i>10</i>	ОК 01
	1.Защита населения и территорий при стихийных бедствиях	2	ОК 02
	2.Защита населения и территорий при авариях (катастрофах)	2	ОК 03
	3.Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке	2	ОК 04
	4.Обеспечение безопасности при эпидемии	2	ОК 05
	5.Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков, при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения и совершённом теракте, в случае захвата заложником	2	ОК 06
	Самостоятельная работа обучающихся 1.Работа с учебным изданием и специальной литературой, создание презентации на тему: «Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, авариях (катастрофах)»	2	ОК 07 ОК 08
Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни		16 / 14	
Тема 2.1 Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие	Содержание	<i>14</i>	ОК 01
	1.Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье – одна из основных ценностей человека. Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека. Общественное здоровье. Правильное чередование физических и умственных нагрузок. Рациональный режим дня. Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления	4	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08

	психоактивными веществами.		
	2.Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях. Виды ран и общие правила оказания первой медицинской помощи	4	
	3.Общие сведения о ранах, осложнениях ран, способах остановки кровотечения и обработки ран	2	
	4.Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей	2	
	5.Первая (доврачебная) помощь при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания, при ожогах, поражении электрическим током, при утоплении, перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании, при отравлениях, при клинической смерти	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка реферата на тему: «Здоровый образ жизни и его составляющие»	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08
Раздел 3. Основы военной службы		10/ 6	
Тема 3.1. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации	Содержание	4	ОК 01
	1.Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны. Гражданская оборона, ее структура и цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05
	2.Вооруженные Силы РФ основа обороны РФ Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Состав и структура Вооруженных сил России. Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке	2	ОК 06 ОК 07 ОК 08

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	ОК 01
	Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России	2	ОК 02
	Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации	4	ОК 03
			ОК 04
			ОК 05
			ОК 06
			ОК 07
			ОК 08
Всего:		46	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

Оборудование учебного кабинета:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте контроля управления;
- средства индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, защитный костюм Л-1, общевойсковой защитный костюм, компас-азимут;
- учебно-методический комплект «Факторы радиационной и химической опасности» для изучения факторов радиационной и химической опасности;
- образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; жгут кровоостанавливающий; аптечка индивидуальная АИ-2; комплект противоожоговый; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11; сумка санитарная; носилки плащевые;
- образцы средств пожаротушения (СП);
- макет автомата Калашникова;
- тир Д 10м;
- библиотечный фонд.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности, М.: ИЦ«Академия», 2020

3.2.2. Основные электронные издания

1. сайт МЧС РФ (www.mchs.gov.ru).
2. сайт МВД РФ (www.mvd.ru).
3. сайт Минобороны (www.mil.ru).
4. сайт ФСБ РФ (www.fsb.ru).
5. проект «ПОБЕДИТЕЛИ: Солдаты Великой войны» (www.pobediteli.ru).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Освоенные умения:		
<p>организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>-предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>-использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <p>-применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>-применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;</p> <p>-владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>-оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
Знания:		
<p>принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы,</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов,</p>

<p>числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 неё 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; <p>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p>	<p>адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/ устных ответов, - тестирования
--	---	---

Приложение 3.9
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
код и наименование профессии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.09 Физическая культура»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.09 Физическая культура»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.09 Физическая культура» является обязательной частью Общепрофессионального цикла по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 08 ОК 09 ОК 10	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;	основы здорового образа жизни
	пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;
		средства профилактики перенапряжения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	42
в т.ч. в форме практической подготовки	42
в т. ч.:	
практические занятия (если предусмотрено)	42
Самостоятельная работа ¹³	-

Во всех ячейках со звездочкой (*) (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.

¹³ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины¹⁴

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1. Легкая атлетика		8/ 8	
Тема 1.1. Бег	Содержание	<i>4</i>	ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...
	1. Техника бега на короткие, средние дистанции.	<i>1</i>	
	2. Совершенствование техники бега на короткие дистанции. Зачет - бег 100 м.	<i>1</i>	
	3 Бег на развитие координационных способностей. Зачет - челночный бег 3x10 м.	<i>1</i>	
	4 Бег на средние дистанции: (2 км-девушки); (3 км-юноши)	<i>1</i>	
Тема 1.2. Прыжки	Содержание	<i>2</i>	ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...
	1. Техника прыжка в длину с разбега, с места. Совершенствование техники прыжка в длину. Зачет – прыжки в длину с места	<i>2</i>	
Тема 1.3. Метание	Содержание	<i>2</i>	ПК N, ПК N... ОК N, ОК N...
	1. Техника метания гранаты	<i>1</i>	

¹⁴ По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

	2. Совершенствование техники метания гранаты на дальность. Зачет – метание гранаты (500 гр.- девушки); (700 гр. - юноши)	1	КК N, КК N...
Раздел 2. Гимнастика		6 / 6	
Тема 2.1. Упражнения на перекладине	Содержание	2	ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...
	1. Техника безопасности на спортивных снарядах	1	
	2. Упражнения на перекладине. Зачет: подтягивание: высокая перекладина – юноши; нижняя перекладина -девушки	1	
Тема 2.2. Опорные прыжки	Содержание	2	ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...
	1. Виды гимнастических прыжков.	1	
	2. Техника опорного прыжка через гимнастического козла. Зачет- опорный прыжок.	1	
Тема 2.3. Акробатика	Содержание	2	ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...
	1. Виды акробатических элементов в гимнастике.	1	
	2. Акробатика: кувырок вперед, назад, с прыжком; Стойка на руках и голове; на лопатках, «мостик»	1	
Раздел 3. Спортивные игры: футбол		4 / 4	
Тема 3.1 Техника ударов по мячу, остановка, отбор мяча, стойка вратаря	Содержание	2	ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...
	1. Изучение техники игры	1	
	2. Удары по мячу ногой, головой. Остановка мяча ногой, грудью. Ведение мяча. Отбор мяча. Стойка вратаря	1	
Тема 3.2 Тактика игры. Правила игры	Содержание	2	ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...
	1. Тактика игры. Правила игры. Индивидуальные, групповые, командные действия игроков. Учетная игра с заданием.	1	
	2. Двусторонняя игра по правилам в футболе-зачет.	1	
Раздел 4. Спортивны игры: волейбол		6 / 6	

Тема 4.1. Волейбол	Содержание	<i>6</i>	ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...
	1. Особенности организации и проведения занятий по волейболу.	<i>1</i>	
	2. Совершенствование техники подачи мяча: верхняя, нижняя, боковая.	<i>1</i>	
	3. Совершенствование техники приема мяча: сверху двумя руками; снизу двумя руками.	<i>1</i>	
	4. Прием мяча от сетки с последующим выводом его в зону своей команды.	<i>1</i>	
	5 Нападающий удар. Блокирование нападающего удара.	<i>1</i>	
	6. Учебная игра по правилам. Двусторонняя игра в волейбол – зачет.	<i>1</i>	
Раздел 5. Общефизическая подготовка /ОФП/		6 / 6	
Тема 5.1 Упражнения на выносливость, на снарядах, на силу	Содержание	<i>6</i>	ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...
	1. Развитие физических качеств с помощью силовой подготовки.	<i>1</i>	
	2. Упражнения с собственным весом: отжимание в упоре лёжа от пола - юноши; отжимание в упоре лежа от скамейки – девушки - зачет	<i>1</i>	
	3 Упражнения со скакалкой - зачет.	<i>1</i>	
	4.Упражнения на пресс: поднятие туловища из положения лежа (1 мин.) - зачет.	<i>1</i>	
	5 Упражнения со штангой (15кг.- девушки; 40кг.- юноши). Упражнения с амортизаторами.	<i>1</i>	
	6. Упражнения с гантелями (4-5 кг.) – зачет. 6 Упражнения с гирей(16кг)-зачет. Упражнения с гирей(16кг)- зачет	<i>1</i>	
Раздел 6. Спортивные игры: баскетбол		6/6	
Тема 6.1 Баскетбол	Содержание	<i>6</i>	
	1.Баскетбол – техника игры. Техника безопасности на уроках по спортивным играм	<i>1</i>	

	2.Ведение мяча различными способами: правой, левой рукой в движении.	1	
	3. Совершенствование техники передачи мяча одной рукой, двумя руками	1	
	4.Ловля мяча после отскока от пола и щита	1	
	5. Техника бросков мяча: с места, в движении. Броски мяча с разных точек; штрафные броски	1	
	6. Учебная игра по правилам. Двусторонняя игра в баскетбол – зачет.	1	
Раздел 7. П.П.Ф.П		6/6	
Тема 7.1	Содержание	6	
Развитие П.П.Ф.П.	1.ППФП – специальная физическая подготовка учащихся.	1	
	2.Упражнения на развитие общей выносливости.	1	
	3. Упражнения на развитие точности.	1	
	4. Упражнения на развитие ловкости движения.	1	
	5. Упражнения на развитие координации движений.	1	
	6. Упражнения на развитие гибкости. 6 Упражнения на развитие мышечной силы. Дифференцированный зачет.	1	
Всего:		42	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

«Спортивный комплекс», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

«Спортивный зал», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии:

- рабочее место преподавателя;
- учебно-наглядные пособия по физической культуре и спорту;
- стенды по технике безопасности;
- спортивный инвентарь:
мячи: баскетбольные, волейбольные, футбольные; гимнастические маты; канат для лазанья; гири; гантели; штанга; волейбольная сетка; баскетбольные щиты; стол теннисный; теннисные ракетки; шарики теннисные; гимнастический конь; гимнастический козёл; обручи; набивные мячи; легкоатлетические барьеры; гимнастическая скамейка; шведская стенка; лыжный инвентарь; перекладина, тренажеры (беговая дорожка, велотренажёр, тренажер для пресса, тренажер для силовой подготовки).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бишаева А.А. Физическая культура, М.: ИЦ «Академия», 2020

3.2.2. Основные электронные издания

1. Воспитание физических качеств. [Электронный ресурс] /UPL:www.fizkultura.ru./node/51/
2. Физическая культура один из факторов здорового образа жизни. [Электронный ресурс] /UPL:www / krasgma.ru/ ar 234-page3/html/

3. Профилактика спортивного травматизма. [Электронный ресурс] /UPL: readbooks.com/book/188/6801.html.

4. ППФП – специальная физическая подготовка учащихся. [Электронный ресурс] /UPL:www/gubkin.ru/fakulty/humanities/chais_and_depertament phizical_education/lecture8.php.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; -Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности) - Средства профилактики перенапряжения 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p>	<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в процессе:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Использовать физкультурнооздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности -Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности) 	<p>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 профессий</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - на практических занятиях; - при ведении календаря самонаблюдения; - при проведении подготовленных студентом фрагментов занятий (занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха; - при тестировании в контрольных точках. <p>Лёгкая атлетика. Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину); -самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами лёгкой атлетики. <p>Спортивные игры. Экспертная оценка:</p>

		<ul style="list-style-type: none">- техники базовых элементов,-техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи, жонглирование),-техничко-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм,-выполнения студентом функций судьи,-самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр. <p>Общая физическая подготовка Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none">- техники выполнения упражнений для развития основных мышечных групп и развития физических качеств;-самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия ППФП с элементами гимнастики;-техники выполнения упражнений на тренажерах, комплексов с отягощениями, самоотягощениями;-самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия
--	--	--

Приложение 3.10
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
код и наименование профессии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности» является частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.01-ОК.07, ОК. 09, ОК. 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	психология коллектива;
	выстраивать траектории профессионального и личностного развития	психология личности;
	организовывать работу коллектива и команды;	основы проектной деятельности;
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	особенности социального и культурного контекста;
	описывать значимость своей профессии;	правила оформления документов
	презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии;	сущность гражданско-патриотической позиции;
	соблюдать нормы экологической безопасности;	общечеловеческие ценности;
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности);	правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;
	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
	использовать современное программное обеспечение	основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности

понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые)	пути обеспечения ресурсосбережения
понимать тексты на базовые профессиональные темы	современные средства и устройства информатизации;
участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;
строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	особенности произношения;
	правила чтения текстов профессиональной направленности.
работать в операционной системе;	- общие принципы работы с оболочками разных операционных систем;
работать с текстовым редактором	- правила и методы подготовки, сохранения и редактирования текстовых документов в разных текстовых редакторах;
работать с электронными таблицами	- методы поиска необходимой информации, правила пользования основными службами глобальных сетей;
использовать сетевые программные и технические средства в профессиональной деятельности	- общий подход к организации размещения, обработки, поиска, хранения и передачи информации, защиты информации от несанкционированного доступа;
выполнять работу с программными средствами повышения информационной безопасности	
работать с профессионально ориентированным программным обеспечением	
пользоваться средствами связи и	

	техническими средствами, применяемыми для создания, обработки и хранения документов;	
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	108
в т.ч. в форме практической подготовки	84
в т. ч.:	
теоретическое обучение	8
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	84
<i>Самостоятельная работа</i>	16

Во всех ячейках со звездочкой () (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.*

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины¹⁵

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Введение.	Содержание	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09 ОК 10
	Роль ИКТ в профессиональной деятельности. Правила техники безопасности и гигиенические требования при работе на ПК	2	
Раздел 1. Информационные технологии в профессиональной деятельности		108 / 84	
Тема 1.1 Операционная система и оболочки операционных систем	Содержание	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09 ОК 10
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1. Определение свойств ОС Windows.	2	
	2. Настройка параметров операционной системы	2	
	3. Сравнение параметров различных ОС	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06
	Свойства рабочего стола. Интерфейс ОС Windows. Интерфейсы ОС		

¹⁵ По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

	мобильных устройств		ОК 07, ОК 09 ОК 10
Тема 1.2. Текстовые редакторы и электронные таблицы	Содержание		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	26	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09 ОК 10
	1. Стандартный набор операций с текстом.	2	
	2. Основы верстки текста	2	
	3. Использование ссылок в текстовом документе.	2	
	4. Настройка дополнительных параметров при создании текстового документа	2	
	5. Стандартные операции по обработке электронной таблицей. Использование встроенных функций для профессиональных расчётов.	2	
	6. Использование графического представления данных для профессиональных расчётов.	2	
	7. Сортировка и фильтрация данных. Создание сводных таблиц.	2	
	8. Создание бланков документов с использованием защищенных ячеек.	2	
	9. Использование возможностей электронной таблицы для профессиональных расчётов.	2	
	10. Использование логических операций для профессиональных расчётов.	2	
	11. Использование средств оптимизации для профессиональных расчётов.	2	
12. Создание интерактивного рецептурного справочника.	2		

	13.Создание интерактивного меню.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Технологии создания, редактирования, оформления, сохранения, передачи и поиска информации в среде табличного процессора MS Excel	2	ОК 01,ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09 ОК 10
Тема 1.3.	Содержание		
Основные методы обработки информации средствами СУБД	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10	ОК 01,ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09 ОК 10
	1.Создание структуры и заполнение таблиц БД различными способами. Создание форм.	2	
	2 Создание схемы данных для связи нескольких таблиц.	2	
	3 Организация запросов.	2	
	4 Создание отчетов.	2	
	5 Создание БД профессиональной направленности.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Создание базы данных профессиональной, установление связей в базе данных. Формы, запросы и отчеты в режиме конструктора	2	
	Тема 1.4.	Содержание	
Создание эффективной презентации	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10	ОК 01,ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09 ОК 10
	1.Создание тематической презентации с использованием анимации и переходов.	2	
	2 Создание тематической презентации с использованием ссылок.	2	
	3 Использование OLE-объектов в презентации	2	

	4 Создание интерактивного плаката средствами презентации.	2	
	5 Создание интерактивного рецептурного справочника средствами презентации	2	
	Самостоятельная работа обучающихся : Использование презентационных материалов в профессиональной деятельности технология общественного питания	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09 ОК 10
Тема 1.5. Информационные системы и программы профессиональной направленности	Содержание	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09 ОК 10
	1. Характеристика и основные возможности программно-технологического комплекса «Технолог-кондитер»	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09 ОК 10
	1. Расчет и разработка ТТК, ТИ, РЦ на кондитерскую продукцию	2	
	2. Расчет и разработка ТТК, ТИ, РЦ на кулинарную продукцию.	2	
	3. Основные принципы автоматизации расчета калькуляции блюд в программе Kitchen.	2	
	4. Калькуляции блюд в программе Kitchen	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Расчет себестоимости готового кулинарного изделия	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09 ОК 10
Тема 1.6. Глобальная сеть Интернет	Содержание		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06
	1. Анализ возможностей различных браузеров.	2	

	2 Правила создания запросов в различных поисковых системах.	2	OK 07, OK 09 OK 10
	3 Обзор сервисов облачных технологий.	2	
	4 Использование облачных технологий в профессиональной деятельности	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Службы Интернета. Поисковые системы. Использование сервисов и информационных ресурсов сети Интернет в профессиональной деятельности	2	OK 01, OK 02, OK 03, OK 04 OK 05, OK 06 OK 07, OK 09 OK 10
Тема 1.7. Создание сайта	Содержание		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14	OK 01, OK 02, OK 03, OK 04 OK 05, OK 06 OK 07, OK 09 OK 10
	1. Основы создания сайта. Создание HTML-документа.	2	
	2 Обзор WEB - конструкторов для создания сайтов.	2	
	3 Правила выбора шаблона в конструкторе сайтов	2	
	4 Разработка структуры сайта.	2	
	5 Создание WEB-страницы средствами WEB- конструктора 6 Оптимизация графики для WEB-страниц	2	
	7 Подготовка и размещение сайта в сети Интернет. Продвижение сайта в поисковых системах.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Выбор провайдера для размещения сайта	2	OK 01, OK 02, OK 03, OK 04 OK 05, OK 06 OK 07, OK 09 OK 10
Тема 8.	Содержание	2	

Информационносправочные системы	1 Виды информационно-справочных систем. Принципы работы в системе «Консультант +»	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09 ОК 10
	Самостоятельная работа обучающихся: Сравнительная характеристика информационно-справочных систем правового направления	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09 ОК 10
Тема 9. Информационная безопасность	Содержание	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09 ОК 10
	1 Методы защиты информации. Правовое обеспечение информационной безопасности.	1	
	2 Методы и средства защиты информации от несанкционированного доступа и изменения структур в компьютерных системах. Защита компьютерных систем от вирусов и вредоносных программ.	1	
Всего:		108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Лаборатория «Информационно-коммуникационных технологий», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

Оборудование лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- дидактический материал, контрольно-измерительный материал по темам дисциплины;
- инструкции к лабораторным работам и практическим занятиям;
- методические рекомендации к самостоятельной работе обучающихся.

Технические средства обучения:

- компьютеры (11 шт.) с лицензионным программным обеспечением, имеющими выход в сеть Интернет;
- мультимедиа проектор;
- принтер;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Гербер И.А. Информационные технологии в профессиональной деятельности для профессии «Повар. Кондитер» (с практикумом), М.: ООО «КноРус-Медиа», 2021

3.2.2. Основные электронные издания

1. Информационный портал по информатике [Электронный ресурс]/URL: <http://inforschool.ru>
2. Библиотека электронных книг по информатике и компьютерным технологиям [Электронный ресурс]/URL: <http://www.eruditus.name/kopilka4.html>
3. Информационные технологии Школа.LV [Электронный ресурс]/URL: <http://shkola.lv/index.php?mode=newlsn&lslid=13>
4. Основы вычислительной техники, информационных технологий и компьютерных сетей (интерактивное учебное пособие). [Электронный ресурс] /URL: <http://v.ladimir.kiev.ua/kmis/kmis.htm#begin>
5. Интернет-безопасность (вирусная энциклопедия). [Электронный ресурс]/URL: <http://www.securelist.com/ru/>

6. Программы для разработки рецептов [Электронный ресурс]/URL <http://esnsk.ru/programmi/tehnolog-konditer-2-0.html>

7. Сравнение параметров различных ОС [Электронный ресурс]/URL http://suhorukov.com/news_akademy/sravnenie-operacionnyh-sistem-mac-os-linux-i-windows

8. Справочник химического состава и потерь продуктов в общепите ОС [Электронный ресурс]/URL <https://www.chefexpert.ru/spravochnik-himicheskogo-sostava-i-poter-produktovv-obshchepite/>

9. Сравнительный анализ интернет-браузеров [Электронный ресурс]/URL: <https://scienceforum.ru/2014/article/2014007629>

10. Правила создания запросов в различных поисковых системах. Электронный ресурс]/URL: <https://lektsii.org/8-56438.html>

11. Что такое облачные технологии и зачем они нужны [Электронный ресурс]/URL: <https://sonikelf.ru/oblachnye-tehnologii-dlya-zemnyx-polzovatelej/>

12. Конструктор сайтов [Электронный ресурс]/URL: <https://ru.wix.com>

13. Выбор провайдера для размещения сайта [Электронный ресурс]/URL: <http://www.frolov-lib.ru/programming/articles/providers/index.html>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Умения:		
<ul style="list-style-type: none"> - работать в операционной системе; - работать с текстовым редактором; -работать с электронными таблицами; -использовать сетевые программные и технические средства в профессиональной деятельности; - выполнять работу с программными средствами повышения информационной безопасности; -работать с профессионально ориентированным программным обеспечением; - пользоваться средствами связи и техническими средствами, применяемыми для создания, обработки и хранения документов; - создавать сайты в WEB-редакторах и WEBконструкторах; 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Текущий контроль знаний в форме тестирования, защиты практического задания. -Оценка результатов расчетных, проектных заданий и их защиты. -Оценка результатов использования ИКТ при выполнении расчетных, исследовательских, проектных заданий и их защиты.
Знания:		
<ul style="list-style-type: none"> - общие принципы работы с оболочками разных операционных систем; -правила и методы подготовки, сохранения и редактирования текстовых документов в разных текстовых редакторах; - общие принципы использования стандартных функций при вычислениях, способы представления результатов в обычном и графическом виде; - методы поиска необходимой информации, правила пользования основными службами глобальных сетей; 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75%правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Текущий контроль знаний в форме устного опроса, тестирования, в виде подготовки сообщений

<ul style="list-style-type: none">- общий подход к организации размещения, обработки, поиска, хранения и передачи информации, защиты информации от несанкционированного доступа;- правила использования оргтехники и основных средств связи;- программное обеспечение для технологии общественного питания		
--	--	--

Приложение 3.11
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
Код и наименование профессии/специальности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.11 Основы предпринимательской деятельности»

2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Код Наименование»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.11 Основы предпринимательской деятельности» является частью *общепрофессионального цикла* ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по *профессии 43.01.09 Повар, кондитер*.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК. 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	психология коллектива;
ОК 05 ОК 06 ОК 07	выстраивать траектории профессионального и личностного развития	психология личности;
ОК 09 ОК 10	организовывать работу коллектива и команды;	основы проектной деятельности;
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	особенности социального и культурного контекста;
	описывать значимость своей профессии;	правила оформления документов
	презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии;	сущность гражданско-патриотической позиции;
	соблюдать нормы экологической безопасности;	общечеловеческие ценности;
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности);	правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;
	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
	использовать современное программное обеспечение	основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности

понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые)	пути обеспечения ресурсосбережения
понимать тексты на базовые профессиональные темы	современные средства и устройства информатизации;
участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;
строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	особенности произношения;
	правила чтения текстов профессиональной направленности.
разрабатывать и реализовывать предпринимательские бизнес-идеи;	понятие, функции и виды предпринимательства;
формировать инновационные бизнес-идеи на основе приоритетов развития Российской Федерации;	задачи Российской Федерации по формированию социально-ориентированной рыночной экономики;
ставить цели в соответствии с бизнес-идеями, решать организационные вопросы создания бизнеса;	особенности предпринимательской деятельности в условиях кризиса;
формировать пакет документов для получения государственной поддержки малого бизнеса;	приоритеты развития малого предпринимательства как источника формирования инновационных бизнес-идей;
начислять уплачиваемые налоги, заполнять налоговые декларации;	порядок постановки целей бизнеса и организационные вопросы его создания
формировать пакет документов для	правовой статус предпринимателя,

получения кредита;	организационно-правовые формы юридического лица и этапы процесса его образования
проводить отбор, подбор и оценку персонала, оформлять трудовые отношения;	правовые формы организации частного, коллективного и совместного предпринимательства
анализировать рыночные потребности и спрос на новые товары и услуги;	порядок лицензирования отдельных видов деятельности
обосновывать ценовую политику; – выбирать способ продвижения товаров и услуг на рынок;	деятельность контрольно-надзорных органов, их права и обязанности
составлять бизнес-план на основе современных программных технологий	юридическую ответственность предпринимателя
оформлять в собственность имущество;	нормативно-правовую базу, этапы государственной регистрации субъектов малого предпринимательства
	формы государственной поддержки малого бизнеса
	систему нормативного регулирования учета на предприятиях малого бизнеса и особенности его ведения
	перечень, содержание и порядок формирования бухгалтерской финансовой и налоговой отчетности
	системы налогообложения, применяемые субъектами малого и среднего бизнеса, порядок исчисления уплачиваемых налогов
	порядок формирования имущественной основы предпринимательской деятельности
	виды и формы кредитования малого предпринимательства, программы региональных банков по кредитованию субъектов малого предпринимательства
	порядок отбора, подбора и оценки персонала, требования трудового законодательства по работе с ним
	ценовую политику в предпринимательстве
	сущность и назначение бизнес-плана, требования к его структуре и содержанию;
	методики составления бизнес-плана и оценки его эффективности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	48
в т.ч. в форме практической подготовки	18
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
практические занятия (если предусмотрено)	18
Самостоятельная работа ¹⁶	8

Во всех ячейках со звездочкой (*) (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.

¹⁶ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины¹⁷

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1. Основы предпринимательства		48 / 18	
Тема 1.1. Общая характеристика и типология предпринимательства	Содержание	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	1 Сущность предпринимательства. Классификация предпринимательства.	1	
	2 Субъекты предпринимательской деятельности.	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	1. Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности	2	
Тема 1.2 Малое предпринимательство	Содержание	4	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	1 Сущность и роль малого предпринимательства в экономике. Государственная политика поддержки и развития малого предпринимательства.	2	
	2 Создание собственного дела. Порядок регистрации предприятия.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	

¹⁷ По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

	Особенности регистрации индивидуального предпринимателя. Особенности регистрации юридического лица.	2	
Тема 1.3 Система управления персоналом в предпринимательстве	Содержание	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	1 Требования, предъявляемые к персоналу (по видам деятельности)	1	
	2 Методы отбора, подбора и набора персонала	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Права и обязанности работников по Трудовому кодексу РФ		
	Самостоятельная работа обучающихся Ответственность предпринимателя перед персоналом	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
Тема 1.4 Маркетинговое планирование предпринимательской деятельности	Содержание	4	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	1 Определение потенциальных и возможных конкурентов	1	
	2 Выбор маркетинговых коммуникаций	1	
	3 Система сбыта продукции (услуг) предприятия	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Особенности рекламных кампаний в современном предпринимательстве	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Разработка стратегии выхода предпринимателя на рынок	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
Тема 1.5 Налогообложение субъектов предпринимательской деятельности.	Содержание	4	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	1 Общая характеристика системы налогообложения.	2	
	2 Виды налогов, в соответствии с режимами налогообложения.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	

	Определение суммы налогов по правовым формам предпринимательской деятельности Административная и уголовная ответственность предпринимателя	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Законные методы снижения налоговой базы	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
Тема 1.6 Технологический процесс	Содержание	4	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	1 Организация технологического процесса	1	
	2 Особенности технологии производства продукции	2	
	3 Особенности технологии предоставления услуг (по видам)	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Разработка технологического процесса производства продукции (предоставления услуг)	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Разработка технологической карты предприятия	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
Тема 1.7 Риск как объективная составляющая предпринимательской деятельности	Содержание		ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1.Сущность и классификация рисков.	2	
	2.Способы снижения предпринимательских рисков	2	
Тема 1.8 Бизнес-планирование как элемент экономической политики	Содержание	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	1 Понятие и сущность бизнес-планирования. Цели, задачи, предмет бизнеспланирования	1	
	2 Определение бизнес–идеи, бизнес–концепции	1	

организации.			
Тема 1.9	Содержание		ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
Анализ результатов и оценка рисков проекта	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Оценка и анализ финансовой устойчивости и рентабельности. Анализ безубыточности. Оценка рисков.	2	
Всего:		48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий, справочной литературы.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Пястолов С.М. Основы предпринимательской деятельности, М.: ИЦ «Академия», 2021

3.2.2. Основные электронные издания

1. <http://www.nalog.ru/> - официальный сайт МНС РФ.
2. <http://www.nalogi.com.ru> – журнал НАЛОГИ И ПЛАТЕЖИ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>	
Умения:			
разрабатывать и реализовывать предпринимательские бизнес идеи	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	Мозговой штурм	
формировать инновационные бизнес идеи на основе приоритетов развития Российской Федерации		Самостоятельная работа	
ставить цели в соответствии с бизнес идеями, решать организационные вопросы создания бизнеса		Ментальные карты	
формировать пакет документов для получения государственной поддержки малого бизнеса		Рефераты, доклады	
начислять уплачиваемые налоги, заполнять налоговые декларации		Решение ситуационных задач	
оформлять в собственность имущество		Решение ситуационных задач	
формировать пакет документов для получения кредита		Самостоятельная работа – оформление пакета документов для получения кредита	
проводить отбор, подбор и оценку персонала, оформлять трудовые отношения		Доклад, реферат по заданной теме	
анализировать рыночные потребности и спрос на новые товары и услуги		Самостоятельная работа – поиск информации анализа рыночных потребностей и спрос на новые товары и услуги	
обосновывать ценовую политику		Решение ситуационных задач	
составлять бизнес-план на основе современных программных технологий		Самостоятельная работа – пример составления бизнес-плана на основе современных технологий	
Знания:			
понятие, функции и виды предпринимательства		Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.	Контрольная работа по пройденной теме
задачи государства по формированию социально ориентированной рыночной	Не менее 75% правильных ответов.	Рефераты, доклады по заданным темам	

экономики	Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	
особенности предпринимательской деятельности в условиях кризиса		Текущая самостоятельная работа по пройденной теме
порядок постановки целей бизнеса и организационные вопросы его создания		Рефераты, доклады по заданным темам
правовой статус предпринимателя, организационно-правовые формы юридического лица и этапы процесса его образования		Опрос
порядок лицензирования отдельных видов деятельности		Решение ситуаций
юридическую ответственность предпринимателя		Доклад
формы государственной поддержки малого бизнеса		Реферат
порядок формирования имущественной основы предпринимательской деятельности		Решение ситуационных задач
виды и формы кредитования малого предпринимательства, программы региональных банков по кредитованию субъектов малого предпринимательства		Доклады, рефераты
порядок отбора, подбора и оценки персонала, требования трудового законодательства по работе с ним		опрос
ценовую политику в предпринимательстве		Решение ситуационных задач
способы продвижения на рынок товаров и услуг		Самостоятельная работа: представление результатов поиска информации о маркетинговых исследованиях рынка (на примере любой организации)
сущность и назначение бизнес-плана, требования к его структуре и содержанию		Самостоятельная работа
методики составления бизнес-плана и оценки его эффективности	<i>Самостоятельная работа</i>	

Приложение 3.12
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
Код и наименование профессии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
**«ОП.12 Организация производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания»**

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.12 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.12 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» является частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.01-ОК.07, ОК. 09, ОК. 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	психология коллектива;
	выстраивать траектории профессионального и личностного развития	психология личности;
	организовывать работу коллектива и команды;	основы проектной деятельности;
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	особенности социального и культурного контекста;
	описывать значимость своей профессии;	правила оформления документов
	презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии;	сущность гражданско-патриотической позиции;
	соблюдать нормы экологической безопасности;	общечеловеческие ценности;
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности);	правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;
	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;

	использовать современное программное обеспечение	основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности
	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые)	пути обеспечения ресурсосбережения
	понимать тексты на базовые профессиональные темы	современные средства и устройства информатизации;
	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;
	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
	кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения;
		правила чтения текстов профессиональной направленности.
	рационально планировать торговый и обслуживающий зал;	способы правильного размещения товаров на предприятиях общественного питания;
	проводить работу по стимулированию сбыта продукции и услуг общественного питания;	методы и средства естественнонаучных дисциплин для систематизации, идентификации и характеристики ассортимента продукции общественного питания
	применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;	способы анализа ассортимента продукции общественного питания;
		правила и способы планирование и организация работы менеджера в сфере общественного питания;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16
практические занятия (если предусмотрено)	16
Самостоятельная работа ¹⁸	4

Во всех ячейках со звездочкой (*) (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.

¹⁸ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины¹⁹

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1. Организация производства и обслуживания на	предприятиях общественного питания	36 / 16	
Тема 1.1	Содержание	2	ОК 01-07, ОК 09, 10, КК 01-04
История и современное развитие организации обслуживания на предприятии общественного питания.	1. Предмет, цели, задачи, принципы и методы организации обслуживания на предприятии общественного питания. Характеристика предприятий общественного питания	2	
Тема 1.2	Содержание	2	ОК 01-07, ОК 09, 10, КК 01-04
	1 Основные типы и классы предприятий общественного питания. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания. Структура управления рестораном.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	1	ОК 01-07, ОК 09,

¹⁹ По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

	Доклад на тему «Сферы и виды деятельности для внедрения современных технологий на предприятиях общественного питания»		10, КК 01-04
Тема 1.3 Производственные помещения предприятий общественного питания, их оборудование	Содержание	2	ОК 01-07, ОК 09, 10, КК 01-04
	1 Характеристика технологического процесса на предприятии общественного питания. Виды цехов. Размещение оборудования. Бракераж готовой продукции. Правила отпуска и хранения готовых блюд.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Анализ современных технологий применяемых на предприятиях общественного питания	2	
Тема 1.4 Организация обслуживания потребителей в столовых и буфетах	Содержание	2	ОК 01-07, ОК 09, 10, КК 01-04
	1 Формы самообслуживания в столовых. Классификация буфетов	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Анализ факторов атмосферы предприятия общественного питания, их влияние на эмоционально чувствительное состояние посетителей.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Доклад на тему: «Основные виды и источники иллюзорного восприятия товаров и услуг»	1	ОК 01-07, ОК 09, 10, КК 01-04
Тема 1.5 Торговые и подсобные помещения ресторана, их оборудование.	Содержание	2	ОК 01-07, ОК 09, 10, КК 01-04
	1 Виды торговых помещений. Используемый инвентарь и оборудование	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Разработка эскизов торгового зала предприятия общественного питания .	2	
Тема 1.6	Содержание	2	ОК 01-07, ОК 09,

Столовая посуда, столовые приборы, столовое белье.	1 Изучение ассортимента столовой посуды, столовых приборов, столового белья.	2	10, КК 01-04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Составление эскизов подсобных помещений предприятия общественного питания	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Реферат на тему: «Поведение посетителей предприятий общественного питания и формирование маршрутов движения на основе современных технологий»	1	ОК 01-07, ОК 09, 10, КК 01-04
Тема 1.7 Подготовка к обслуживанию потребителей в зале ресторана.	Содержание	2	ОК 01-07, ОК 09, 10, КК 01-04
	1 Обязанности метрдотеля и официанта. Форменная одежда обслуживающего персонала. Уборка помещения ресторана. Подготовка к обслуживанию. Предварительная сервировка стола.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Применение современных технологий при выкладке блюд и товаров в залах предприятия общественного питания. «Разработка плана карты технологического оборудования в предприятиях общественного питания»	2	
Тема 1.8 Основы составления меню. Обслуживание потребителей в зале ресторана.	Содержание	2	ОК 01-07, ОК 09, 10, КК 01-04
	1 Назначение и принципы составления меню. Виды меню. Встреча и размещение посетителей. Прием и выполнение заказа. Расчет с посетителем. Уборка столов.	2	
Тема 1.9	Содержание	2	ОК 01-07, ОК 09,

Особенности подачи закусок, блюд и напитков на предприятии общественного питания	1 Подача буфетной продукции. Подача холодных блюд и закусок. Подача супов. Подача вторых блюд. Подача десертов. Подача напитков.	2	10, КК 01-04
	Самостоятельная работа обучающихся Реферат на тему: «Выбор наиболее оптимального размещения посетителей в зале»	1	ОК 01-07, ОК 09, 10, КК 01-04
Тема 1.10 Культура обслуживания и правила этикета. Специальные формы организации питания	Содержание	2	ОК 01-07, ОК 09, 10, КК 01-04
	1 Показатели культуры обслуживания. Правила этикета. Обслуживание по типу «шведского стола». Обслуживание в номерах гостиниц. Обслуживание участников съездов и конференций. Обслуживание банкетов и приемов.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Разработка схемы «Планировка зала обслуживания при различных типах обслуживания».	2	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- стенды;
- комплект учебно-методической документации;
- дидактический материал по дисциплине (картотека тестовых и практических заданий по разделам дисциплины);
- перечень практических заданий и методические рекомендации по их выполнению.

Технические средства обучения: Мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1.Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, М.: ООО «КноРус-Медиа», 2022

2.Любецкая Т.Р. Технология продукции общественного питания. Теория и практика. Решение задач., М.: ИТК «Дашков и К°», 2021

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Умения:		
разрабатывать и применять средства и методы мерчандайзинга для продвижения отдельных товаров или их комплексов	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям	наблюдение, экспертная оценка на практических занятиях № 1 - 7
рационально планировать торговый и обслуживающий зал;	Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.	наблюдение за деятельностью студентов на практическом занятии № 6
проводить работу по стимулированию сбыта продукции и услуг общественного питания;	Точность оценки, самооценки выполнения требованиям инструкций, регламентов	наблюдение, экспертная оценка на практических занятиях № 5
применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;	Рациональность действий и т.д.	наблюдение за деятельностью студентов на практическом занятии № 4
Знания:		
способы создания благоприятных условий для покупки товаров;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.	собеседование, проверка внеаудиторной самостоятельной работы
способы правильного размещения товаров на предприятиях общественного питания;	Не менее 75% правильных ответов.	фронтальный и индивидуальный опрос
методы классификации и кодирования мерчандайзинга;	Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок,	фронтальный и индивидуальный опрос
методы и средства естественнонаучных дисциплин для систематизации, идентификации и характеристики ассортимента продукции общественного питания;	адекватность применения профессиональной терминологии	тестирование; фронтальный и индивидуальный опрос
способы анализа ассортимента продукции общественного питания;		контроль по карточкам; фронтальный и индивидуальный опрос

правила и способы планирование и организация работы менеджера в сфере общественного питания;		тестирование; фронтальный и индивидуальный опрос
--	--	--

Приложение 3.13
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
Код и наименование профессии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.13 Основы финансовой грамотности»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.13 Основы финансовой грамотности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.13 Основы финансовой грамотности» является частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.01-ОК.07, ОК. 09, ОК. 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	психология коллектива;
	выстраивать траектории профессионального и личностного развития	психология личности;
	организовывать работу коллектива и команды;	основы проектной деятельности;
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	особенности социального и культурного контекста;
	описывать значимость своей профессии;	правила оформления документов
	презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии;	сущность гражданско-патриотической позиции;
	соблюдать нормы экологической безопасности;	общечеловеческие ценности;
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности);	правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;
	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
	использовать современное программное обеспечение	основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности

понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые)	пути обеспечения ресурсосбережения
понимать тексты на базовые профессиональные темы	современные средства и устройства информатизации;
участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;
строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	особенности произношения;
	правила чтения текстов профессиональной направленности.
экономические законы и понятия;	находить и использовать необходимую экономическую информацию;
сущность экономических институтов, их роль в социально-экономическом развитии общества	выделять значимую экономическую информацию
значение этических норм и нравственных ценностей в экономической деятельности отдельных людей и общества	уметь составлять семейный бюджет
способы принятия рациональных решений в условиях относительной ограниченности доступных ресурсов, оценивать и принимать ответственность за их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом	совершать экономически грамотные покупки
основные правовые принципы, действующие в демократическом обществе	выбирать варианты решения экономических проблем
	уметь различать факты, аргументы и оценочные суждения; анализировать, преобразовывать и использовать

	экономическую информацию для решения практических задач в учебной деятельности и реальной жизни
	уметь применять полученные знания и сформированные навыки для эффективного исполнения основных социально-экономических ролей (потребителя, производителя, покупателя, продавца, заёмщика, акционера, наёмного работника, работодателя, налогоплательщика);
	понимать место и роль России в современной мировой экономике; умение ориентироваться в текущих экономических событиях в России и в мире.
	уметь оценивать и аргументировать собственную точку зрения по экономическим проблемам, различным аспектам социально-экономической политики государства

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	48
в т.ч. в форме практической подготовки	20
В т. ч.:	
теоретическое обучение	20
практические занятия (если предусмотрено)	20
Самостоятельная работа ²⁰	8

Во всех ячейках со звездочкой (*) (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.

²⁰ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины²¹

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Введение	Вводное занятие по дисциплине.	2	
Раздел 1. Личное финансовое планирование		6/4	
Тема 1.1 Семейная экономика	Содержание	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	1 Экономические функции домохозяйства, потребление домашних хозяйств, рациональное потребление. Понятие бюджета, формирование бюджета.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	ОК 01-07, ОК 09, 10
	1. Семейный бюджет, источники доходов и расходов	4	
Раздел 2. Накопления и средства платежа. Финансовый рынок и инвестиции		28/8	
Тема 2.1 Депозит	Содержание	4	ОК 01-07, ОК 09, 10
	1 Накопления. Инфляция, причины инфляции. Расчеты инфляции. Депозит, его природа. Преимущества и недостатки депозита. Банк. Банковская система РФ. Виды банков, функции банков.	2	

²¹ По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

	2 Банковский кредит. Основные виды кредита. Основные характеристики кредита. Выбор наиболее выгодного кредита.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Стоимость кредита. Оформление кредитного договора. Типичные ошибки при использовании кредита. Расчет кредитного календаря.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся Доклад по видам депозитов и кредитов.	4	ОК 01-07, ОК 09, 10
Тема 2.2	Содержание	4	ОК 01-07, ОК 09, 10
Расчетно-кассовые операции	1 Хранение, обмен и перевод денег. Банковская ячейка. Обмен валюты. Денежный перевод, комиссия. Виды платежных средств.	2	
	2 Дорожный чек. Банковские карты: дебетовая, кредитная карта. Электронные деньги. Формы дистанционного банковского обслуживания.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Рассмотрение ситуаций по обмену валюты, денежному переводу, комиссии. Решение ситуаций «Дорожный чек», «Банковские карты: дебетовая, кредитная карта»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Формирование отчета по заданию: «Формы дистанционного банковского обслуживания»	4	
Тема 2.3	Содержание	4	ОК 01-07, ОК 09, 10
Финансовый рынок и инвестиции.	1 Финансовый рынок. Регулирование финансового рынка. Субъекты финансового рынка. Инфраструктура финансового рынка. Инвестиции, виды инвестиций. Как инвестировать бизнес. Выбор активов. Доход разных активов. Управление рисками при инвестировании	4	

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Инвестиционные предпочтения. Стратегии инвестирования. Инвестиционный портфель. Финансовые посредники. Выбор финансовых посредников.	2	
Раздел 3. Пенсионная система РФ		8/4	
Тема 3.1	Содержание	4	ОК 01-07, ОК 09, 10
Пенсионное обеспечение	1 Пенсионная система. Что такое пенсия, и какой она бывает? Как работают корпоративные пенсионные программы. Формирование личных пенсионных накоплений. Как сформировать частную пенсию.	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1.Расчет налога на доходы физических лиц	2	
	2.Государственная пенсионная система.	2	
Раздел 4. Страхование. Финансовые махинации.		4/4	
Тема 4.1	Содержание		ОК 01-07, ОК 09, 10
Страхование. Защита прав потребителей финансовых услуг	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1.Страхование. Страховая система. Страховые компании. Участники страхования. Виды страхования. Личное страхование. Страхование имущества. Страхование ответственности. Использование страхования в личной жизни. Выбор страховой компании.	1	
	2.Финансовые махинации. Махинации с банковскими картами. Махинации с кредитами. Махинации с инвестициями. Финансовые пирамиды, их признаки	1	
	3.Дифференцированный зачет	2	
Всего:		48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Социально– экономических дисциплин».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- дидактический материал по темам дисциплины;
- инструкции к лабораторным работам и практическим занятиям;
- методические рекомендации к самостоятельной работе обучающихся.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, имеющий выход в сеть Интернет;
- мультимедиа проектор;
- принтер;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1.Каджаева М.Р. Финансовая грамотность, М.; ИЦ «Академия», 2019

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Уметь:		
- находить и использовать необходимую экономическую информацию;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям	Текущий контроль в виде презентаций, учебных работ, подготовка и защита докладов, рефератов.
- выделять значимую экономическую информацию;	Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.	Текущий контроль в виде подготовки и защиты докладов, сообщений, выполнения контрольных работ на уроке, домашнего задания
- выбирать варианты решения экономических проблем;	Точность оценки, самооценки выполнения	Текущий контроль в виде подготовки презентации; выполнение заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.
- уметь различать факты, аргументы и оценочные суждения; анализировать, преобразовывать и использовать экономическую информацию для решения практических задач в учебной деятельности и реальной жизни;	Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль в виде устного опроса; подготовка сообщений, рефератов, презентаций по дисциплине.
- понимать место и роль России в современной мировой экономике; умение ориентироваться в текущих экономических событиях в России и в мире;		Опрос по теоретическому материалу; домашняя работа, контрольная работа
- уметь оценивать и аргументировать собственную точку зрения по экономическим проблемам, различным аспектам социально-экономической политики государства.		Итоговый контроль по дисциплине
Знать:		
- экономические законы и понятия;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.	Опрос по теоретическому материалу; работа с Интернет-источниками и составление справочного материала; тестовые задания; домашняя работа.

<p>- сущность экономических институтов, их роль в социально-экономическом развитии общества;</p>	<p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Устный опрос; оценка выполнения практических работ; оценка выполнения самостоятельной работы; выполнение рефератов, презентаций; работа с учебной литературой.</p>
<p>- способы принятия рациональных решений в условиях относительной ограниченности доступных ресурсов, оценивать и принимать ответственность за их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом;</p>		<p>Устный опрос; оценка выполнения практических работ; оценка выполнения самостоятельной работы; выполнение рефератов, презентаций; работа с учебной литературой.</p>

Приложение 5
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

СОДЕРЖАНИЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

2023 год

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. СТРУКТУРА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ**
- 2. КОМПЛЕКС ТРЕБОВАНИЙ И РЕКОМЕНДАЦИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ**

1. СТРУКТУРА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ

Для выпускников, осваивающих ППКРС в рамках ФП «Профессионалитет», государственная итоговая аттестация в соответствии с ФГОС СПО проводится в форме демонстрационного экзамена профильного уровня.

1.1. Структура оценочных материалов

Оценочные материалы для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня включают в себя комплект(ы) оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания.

1.2. Структура комплекта оценочной документации

Комплект оценочной документации (далее – КОД) должен включать в себя следующие разделы:

1. Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена.
2. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания.
3. План застройки площадки демонстрационного экзамена.
4. Требования к составу экспертных групп.
5. Инструкции по технике безопасности.
6. Образец задания.

2. КОМПЛЕКС ТРЕБОВАНИЙ И РЕКОМЕНДАЦИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ

2.1. Организационные требования:

1. Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.
2. Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.
3. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.
4. Демонстрационный экзамен проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.
5. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.
6. Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.
7. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за 5 (пять) рабочих дней до даты проведения экзамена.

8. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с КОД.

9. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого _____ организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

10. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

11. Выпускники знакомятся со своими рабочими местами под руководством главного эксперта, также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

12. Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

13. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

2.2. Рекомендуемое содержание КОД

Компетенции, рекомендуемые для включения в содержание КОД

Код и наименование вида деятельности	Код и наименование профессионального модуля, в рамках которого осваивается ВД	Перечень оцениваемых ПК
В соответствии с ФГОС СПО		
ВД.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»	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.

		<p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>
<p>ВД.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»</p>	<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>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.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации</p>

		<p>горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>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.</p>
<p>ВД.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p>	<p>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p>	<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление,</p>

		<p>творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>
<p>ВД.04</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>ПМ.04</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>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.</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>
<p>ВД.05</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных</p>	<p>ПМ.05</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в</p>

кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	разнообразного ассортимента.	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.

Умения и навыки, рекомендуемые для включения в содержание КОД, определяются в соответствии с разделом 4 ПОП-П.

2.3. Требования к оцениванию

2.3.1. Организация процедур демонстрационного экзамена реализуется с учетом базовых принципов объективной оценки результатов подготовки.

2.3.2. Оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляет экспертная группа возглавляемая главным экспертом.

2.3.3. Члены Экспертной группы при оценке выполнения экзаменационных заданий обязаны демонстрировать необходимый уровень профессионализма, честности и беспристрастности, соблюдать требования регламента проведения демонстрационного экзамена и Кодекса этики движения «Профессионалы».

2.3.4. Не допускается участие в оценивании заданий демонстрационного экзамена экспертов, принимавших участие в обучении участников или представляющих с ними одну образовательную организацию, т.е. Колледж.

2.3.5. Оценка не должна выставляться в присутствии участника демонстрационного экзамена.

2.3.6. Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот

же день после оформления в установленном порядке протокола заседания государственной экзаменационной комиссии.

2.3.7. Выполненные экзаменационные задания оцениваются в соответствии со схемой начисления баллов, разработанными на основании характеристик компетенций, определяемых техническим описанием. Все баллы и оценки регистрируются в цифровой платформе. Доступ к системе предоставляется по официальному запросу от организаторов экзамена по согласованию с РКЦ Тульской области.

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

2.3.9. Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, установленными для оценки конкурсных заданий, включая использование форм и оценочных ведомостей для фиксирования выставленных оценок и/или баллов вручную, которые в последующем вносятся в цифровую систему.

2.3.10. Баллы, выставленные членами Экспертной группы, переносятся из рукописных оценочных ведомостей в цифровую систему по мере осуществления процедуры оценки. После выставления баллов во все оценочные ведомости, запись о выставленных оценках в цифровой системе блокируется.

2.3.11. Порядок перевода баллов в систему оценивания

Результаты демонстрационного экзамена определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в соответствии со схемой начисления баллов за выполнение задания демонстрационного экзамена и шкалой перевода результатов демонстрационного экзамена в пятибалльную систему оценок. Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%.

Максимально возможное количество баллов	35,55
---	--------------

Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из сто балльной шкалы в пятибалльную

Оценка (пятибалльная шкала)	«2»	«3»	«4»	«5»
Оценка в баллах (сто балльная шкала)	0,00 – 19,99	20,00 – 39,99	40,00 – 69,99	70,00 – 100,00

1.1. Учет в КОД условий для лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в КОД учитываются условия,

позволяющие проводить демонстрационный экзамен профильного уровня с учетом особенностей и возможностей такой категории лиц.

Приложение 6
к ОПОП-П по профессии/специальности
43.01.09 Повар, кондитер
код и наименование профессии/специальности

Дополнительный профессиональный блок
по запросу работодателя
ООО «Командор»
ИП Дяченко
ООО «Хуамин Солюкс Сервис Групп»

наименование организации-работодателя

ГПОУ ТО «Донской политехнический колледж»

наименование образовательной организации

Содержание

Раздел 1. Матрица компетенций выпускника (профессиональных и корпоративных компетенций), формируемых по запросу работодателя.....	
Раздел 2. Планируемые результаты освоения дополнительного профессионального блока	
Раздел 3. Структура дополнительного профессионального блока	
3.1. Учебный план	
3.2. План обучения на предприятии с учетом специфики требований конкретного производства	
3.3. Рабочая программа профессионального модуля	
3.4. Рабочая программа учебной дисциплины	

РАЗДЕЛ 1. МАТРИЦА КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКА (ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ И КОРПОРАТИВНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ), ФОРМИРУЕМЫХ ПО ЗАПРОСУ РАБОТОДАТЕЛЯ

1. Матрица компетенций выпускника (далее – МК) с учетом единого подхода подготовки рабочих кадров представляет собой совокупность взаимосвязанных между собой общих и профессиональных компетенций, определенных ФГОС СПО, а также требований профессиональных стандартов (далее – ПС) и запросов организации-работодателя к квалификации специалиста, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении освоения ОПОП.

2. МК разработана для профессии **43.01.09 Повар, кондитер** как результат освоения ОПОП, соответствующий требованиям запросам организаций, действующих в реальном секторе экономики.

3. МК включает в себя профессиональную и надпрофессиональную части.

4. Профессиональная часть МК представляет собой матрицу профессиональных компетенций выпускника, формируемых при освоении видов деятельности по запросу работодателя, и трудовых функций действующих профессиональных стандартов или иных документов.

5. Надпрофессиональная часть МК представляет собой интеграцию ОК, заявленных ФГОС СПО, и заявляемых организацией-работодателем обобщенных поведенческих моделей специалиста на рабочем месте (корпоративная культура).

6. Краткое описание и характеристика показателей сформированности корпоративных компетенций приведены в приложении к модели компетенций.

7. МК позволяет конструировать при помощи цифрового конструктора компетенций образовательные программы подготовки квалифицированных специалистов, рабочих и служащих, наиболее востребованных на региональном рынке труда в конкретном секторе экономики под запрос конкретных предприятий.

**Профессиональная часть матрицы компетенций выпускника
по запросу работодателя**

Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)		Дополнительные виды деятельности, сформированные по запросу работодателя(ей)
		Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни, кухни народов мира
33.011 Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания		
ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3	ПК 6.1 ПК 6.3
	А/02.3	ПК 6.2 ПК 6.4
ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4	ПК 6.1 ПК 6.3
	В/02.4	ПК 6.2 ПК 6.4
33.010 Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания		
ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	А/01.3	ПК 6.1 ПК 6.3
	А/02.3	ПК 6.2 ПК 6.4
ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/01.4	ПК 6.1 ПК 6.3
	В/02.4	ПК 6.2 ПК 6.4
33.014 Производство хлебобулочной продукции в организациях питания		

ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/01.3	ПК 6.1 ПК 6.3
	А/02.3	ПК 6.2 ПК 6.4

Обозначения: ПС – профессиональный стандарт; ОТФ – обобщенная трудовая функция; ТФ – трудовая функция.

**Надпрофессиональная часть матрицы компетенций выпускника
по запросу работодателя**

Корпоративные компетенции ¹	Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции (выделить желаемый уровень, согласно требованиям предприятия-работодателя)			Реализуемые общие компетенции согласно ФГОС СПО
	Уровень ограниченной компетенции	Уровень базовый	Уровень мастерства	
<p>Наименование КК.01</p> <p>Организовывать процесс собственного труда и вносить предложения по совершенствованию организации труда на предприятии питания</p>	«-»	«+»	«-»	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09,
<p>Наименование КК.02</p> <p>Соблюдать нормы безопасности пищевых продуктов при хранении и обработке продуктов, приготовлении и реализации продукции производства</p>	«-»	«+»	«-»	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07
<p>Наименование КК.03</p> <p>Поддерживать безопасные условия работы, соблюдать требования охраны труда и техники</p>	«-»	«+»	«-»	ОК 07, ОК 10

¹ Количество строк зависит от выбора работодателя. Могут быть использованы корпоративные компетенции, предложенные в приложении к МК, или внесены альтернативные (по потребности).

безопасности				
Наименование КК.04 Взаимодействовать с коллегами и руководством	«-»	«+»	«-»	ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 10

Обозначения: – определяется работодателем;

– определяется федеральным государственным образовательным стандартом

Характеристика корпоративных компетенций

Корпоративные компетенции	Характеристика
КК 01. Организовывать процесс собственного труда и вносить предложения по совершенствованию организации труда на предприятии питания	<ul style="list-style-type: none"> - планировать свою деятельность для определения первоочередных задач и способов решения; - рассчитывать собственные затраты рабочего времени; - координировать собственную трудовую деятельность с деятельностью других работников; - находить возможные варианты для разрешения текущих проблем; - адаптироваться к меняющимся условиям работы; - самостоятельно искать информацию, необходимую для решения профессиональных задач, в том числе с использованием цифровых ресурсов.
КК 02. Соблюдать нормы безопасности пищевых продуктов при хранении и обработке продуктов, приготовлении и реализации продукции производства	<ul style="list-style-type: none"> - поддерживать личную гигиену на высоком уровне; - обрабатывать и чистить рабочие поверхности; - проверять на безопасность продукты во время хранения и обработки; - использовать безопасные методы приготовления/разогревания и реализации продуктов производства; - следить в процессе хранения и реализации готовой продукции производства за соблюдением температурного режима, времени и условий хранения и реализации; - проверять на безопасность и безопасно размораживать продукты, полуфабрикаты и готовую к употреблению продукцию; - проверять безопасность доставленной готовой продукции; - информировать потребителей о продуктах, которые могут вызвать аллергические реакции; - проводить точные отсчеты конечных сроков хранения продуктов
КК 03. Поддерживать безопасные условия работы, соблюдать требования охраны труда и техники безопасности	<ul style="list-style-type: none"> - контролировать техническое состояние оборудования и сосудов, работающих под давлением; - проверять наличие и надежность защитного заземления и исправность электропроводки; - использовать защитные приспособления и средства индивидуальной защиты при выполнении работ; - пользоваться контрольно-измерительными приборами, установленными на оборудовании; - содержать рабочие места в соответствии с требованиями к безопасности работ;
КК 04. Взаимодействовать с коллегами и руководством	<ul style="list-style-type: none"> - предлагать помощь и советы коллегам; - вежливо отстаивать собственную точку зрения; - проявлять лояльность к организации, в которой работает и руководству этой организации;

	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать профессиональную этику; - разрешать проблемы вместе с коллегами; - выявлять возможные конфликты, недовольства и минимизировать их
--	---

Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции

Критерии выраженности	Уровень
<p>Все обязанности выполнены в полной мере. Многие результаты превосходят запланированные, достижения выходят за рамки непосредственных обязанностей. Все ключевые компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые для конкретной должности, развиты в достаточной степени или на уровне выше требуемого. Работник справился с внештатными ситуациями и достиг результатов, даже несмотря на возникшие незапланированные трудности. Проявляет необходимое поведение в нестандартных ситуациях повышенной сложности, передает знания другим.</p>	Уровень мастерства
<p>Выполнены основные обязанности. Результаты в основном соответствуют запланированным. Некоторые задачи выполнены не в полном объеме. Отдельные компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые на занимаемой работником должности, требуют развития. Поведение соответствует требованиям должности.</p>	Уровень базовый
<p>Работник выполняет свои ключевые обязанности лишь частично. Некоторые задачи не выполнены. Компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые для данной должности, развиты слабо. Есть конкретные промахи, которые можно четко сформулировать. В поведении слабо выражены корпоративные компетенции.</p>	Уровень ограниченной компетентности

РАЗДЕЛ 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БЛОКА

2.1. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни, кухни народов мира	ПК 6.1. Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, кулинарное и кондитерское сырье, исходные материалы к работе по приготовлению продукции региональной кухни, в соответствии с инструкциями и регламентами.		Навыки:
		Н.6.1.1	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации продукции региональной кухни
		Н.6.1.2	подготовке, уборке рабочего места повара, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Н.6.1.3	обеспечение хранения технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, пищевых продуктов, других расходных материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
			Умения:
		У.6.1.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У.6.1.2	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

		У.6.1.3	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
		У.6.1.4	выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых кулинарных изделий региональной кухни;
		У.6.1.5	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основные продукты и дополнительные ингредиенты для блюд региональной кухни;
		У.6.1.6	организовывать хранение основных продуктов и дополнительных ингредиентов в процессе приготовления блюд региональной кухни с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		У.6.1.7	выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав блюд региональной кухни в соответствии с рецептурой;
		У.6.1.8	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У.6.1.9	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать
		У.6.1.10	проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте повара в соответствии с

			инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
			Знания:
		3.6.1.1	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		3.6.1.2	последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления блюд региональной кухни;
		3.6.1.3	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении блюд региональной кухни;
		3.6.1.4	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		3.6.1.5	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов региональной кухни
	ПК 6.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий региональной кухни.		Навыки:
		Н.6.2.1	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации продукции кухни народов мира разнообразного ассортимента;
		Н.6.2.2	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;
			Умения:
		У.6.2.1	соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления блюд региональной кухни;
		У.6.2.2	проверять качество готовых блюд региональной кухни перед

			отпуском, упаковкой на вынос;
		У.6.2.3	порционировать, сервировать блюда региональной кухни для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		У.6.2.4	соблюдать выход при порционировании;
		У.6.2.5	выдерживать температуру подачи блюд региональной кухни;
		У.6.2.6	владеть профессиональной терминологией;
		У.6.2.7	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд региональной кухни
			Знания:
		З.6.2.1	методы приготовления блюд региональной кухни, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		З.6.2.2	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд региональной кухни;
		З.6.2.3	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов техника порционирования, варианты оформления блюд региональной кухни разнообразного ассортимента для подачи;
	ПК 6.3 Подготавливать рабочее место повара,		Навыки:
		Н.6.3.1	подготовка, уборка рабочего места повара

<p>оборудование, инвентарь, кулинарное и кондитерское сырье, исходные материалы к работе по приготовлению продукции кухни народов мира, в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	Н.6.3.2	подготовка к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов
	Н.6.3.3	обеспечение хранения технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, пищевых продуктов, других расходных материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умения:
	У.6.3.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	У.6.3.2	проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	У.6.3.3	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	У.6.3.4	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
	У.6.3.5	выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к

			транспортированию готовых кулинарных изделий кухни народов мира;
		У.6.3.6	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценкой качества и безопасности основные продукты и дополнительные ингредиенты для блюд кухни народов мира;
		У.6.3.7	организовывать хранение основных продуктов и дополнительных в процессе приготовления блюд кухни народов мира с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		У.6.3.8	выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав блюд кухни народов мира в соответствии с рецептурой;
		У.6.3.9	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У.6.3.10	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать
			Знания:
		З.6.3.1	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		З.6.3.2	последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления блюд кухни народов мира;
		З.6.3.3	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и

			управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении блюд кухни народов мира;
		3.6.3.4	правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых блюд региональной кухни;
		3.6.3.5	виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых изделий кухни народов мира разнообразного ассортимента; способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых изделий кухни народов мира разнообразного ассортимента;
		3.6.3.6	условия, сроки, способы хранения изделий кухни народов мира;
		3.6.3.7	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении блюд кухни народов мира;
		3.6.3.8	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		3.6.3.9	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
	ПК 6.4		Навыки:
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции кухни народов мира	Н.6.4.1	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации продукции кухни народов мира разнообразного ассортимента;
		Н.6.4.2	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями

разнообразного ассортимента.		при отпуске продукции с прилавка/раздачи;
		Умения:
	У.6.4.1	соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления блюд кухни народов мира;
	У.6.4.2	проверять качество готовых блюд кухни народов мира перед отпуском, упаковкой на вынос;
	У.6.4.3	порционировать, сервировать блюда кухни народов мира для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
	У.6.4.4	соблюдать выход при порционировании;
	У.6.4.5	выдерживать температуру подачи блюд кухни народов мира;
	У.6.4.7	владеть профессиональной терминологией;
	У.6.4.8	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд кухни народов мира
		Знания:
	З.6.4.1	методы приготовления блюд кухни народов мира, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
	З.6.4.2	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд кухни народов мира;
	З.6.4.3	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов техника порционирования,

			варианты оформления блюд кухни народов мира разнообразного ассортимента для подачи;
--	--	--	---

**РАЗДЕЛ 3. СТРУКТУРА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БЛОКА**

3.1. Учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)

Индекс	Наименование	Всего, ак.ч	В т.ч. в форме практической подготовки	курс изучения
1	2	3	4	5
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок ООО «Командор» ИП Дяченко ООО «Хуамин Солюкс Сервис Групп»	714	612	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл			
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	108	84	
ПМ.00	Профессиональный цикл	606	528	4
ПМ.06	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции кухни регионов России, кухни народов мира	606	528	4

МДК.06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	66	24	4
МДК.06.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий кухни народов мира	72	36	4
УП.06	Учебная практика	144	144	4
ПП.06	Производственная практика	324	324	4
Итого:		606	528	2,4

3.2. План обучения на предприятии с учетом специфики требований конкретного производства

План обучения на предприятии заполнен исходя из помещений для организации образовательного процесса на базе предприятия-партнера. Работодатель снабжает необходимым оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1.	-организация производства предприятия общественного питания; правила техники безопасности и пожарной безопасности на	ПП.06.01	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни, кухни народов мира	324	8	По перечню предприятия	

	предприятия						
2.	-приготовление кулинарных и кондитерских изделий кухни регионов России						
3.	-приготовление блюд кухни народов мира.						

3.3. Рабочая программа профессионального модуля

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**«ПМ.06 Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни,
кухни народов мира»**

Дополнительный профессиональный блок/Профессиональный цикл

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.06 Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни, кухни народов мира»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности «Приготовление кулинарной и кондитерской продукции кухни регионов России, кухни народов мира» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций, сформированных по запросу работодателя(ей)
ВД	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции кухни регионов России, кухни народов мира

ПК 6.1.	Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, кулинарное и кондитерское сырье, исходные материалы к работе по приготовлению продукции региональной кухни, в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 6.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий региональной кухни.
ПК 6.3.	Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, кулинарное и кондитерское сырье, исходные материалы к работе по приготовлению продукции кухни народов мира, в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 6.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции кухни народов мира разнообразного ассортимента.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н.6.1.1	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации продукции региональной кухни
	Н.6.1.2	подготовке, уборке рабочего места повара, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	Н.6.1.3	обеспечение хранения технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, пищевых продуктов, других расходных материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	Н.6.2.1	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации продукции кухни народов мира разнообразного ассортимента;
	Н.6.2.2	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;
	Н.6.3.1	подготовка, уборка рабочего места повара
	Н.6.3.2	подготовка к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов
	Н.6.3.3	обеспечение хранения технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, пищевых продуктов, других расходных материалов

		в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	Н.6.4.1	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации продукции кухни народов мира разнообразного ассортимента;
	Н.6.4.2	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;
Уметь	У.6.1.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	У.6.1.2	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	У.6.1.3	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
	У.6.1.4	выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых кулинарных изделий региональной кухни;
	У.6.1.5	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основные продукты и дополнительные ингредиенты для блюд региональной кухни;
	У.6.1.6	организовывать хранение основных продуктов и дополнительных ингредиентов в процессе приготовления блюд региональной кухни с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
	У.6.1.7	выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав блюд региональной кухни в соответствии с рецептурой;
	У.6.1.8	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	У.6.1.9	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать

У.6.1.10	проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
У.6.2.1	соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления блюд региональной кухни;
У.6.2.2	проверять качество готовых блюд региональной кухни перед отпуском, упаковкой на вынос;
У.6.2.3	порционировать, сервировать блюда региональной кухни для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
У.6.2.4	соблюдать выход при порционировании;
У.6.2.5	выдерживать температуру подачи блюд региональной кухни;
У.6.2.6	владеть профессиональной терминологией;
У.6.2.7	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд региональной кухни
У.6.3.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
У.6.3.2	проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
У.6.3.3	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
У.6.3.4	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
У.6.3.5	выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых кулинарных изделий кухни народов мира;
У.6.3.6	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценкой качества и безопасности основные продукты и дополнительные ингредиенты для блюд кухни народов мира;

	У.6.3.7	организовывать хранение основных продуктов и дополнительных в процессе приготовления блюд кухни народов мира с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
	У.6.3.8	выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав блюд кухни народов мира в соответствии с рецептурой;
	У.6.3.9	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	У.6.3.10	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать
	У.6.4.1	соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления блюд кухни народов мира;
	У.6.4.2	проверять качество готовых блюд кухни народов мира перед отпуском, упаковкой на вынос;
	У.6.4.3	порционировать, сервировать блюда кухни народов мира для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
	У.6.4.4	соблюдать выход при порционировании;
	У.6.4.5	выдерживать температуру подачи блюд кухни народов мира;
	У.6.4.7	владеть профессиональной терминологией;
	У.6.4.8	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд кухни народов мира
Знать	3.6.1.1	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	3.6.1.2	последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления блюд региональной кухни;
	3.6.1.3	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении блюд региональной кухни;
	3.6.1.4	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;

3.6.1.5	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов региональной кухни
3.6.2.1	методы приготовления блюд региональной кухни, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
3.6.2.2	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд региональной кухни;
3.6.2.3	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов техника порционирования, варианты оформления блюд региональной кухни разнообразного ассортимента для подачи;
3.6.3.1	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
3.6.3.2	последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления блюд кухни народов мира;
3.6.3.3	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении блюд кухни народов мира;
3.6.3.4	правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых блюд региональной кухни;
3.6.3.5	виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых изделий кухни народов мира разнообразного ассортимента; способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых изделий кухни народов мира разнообразного ассортимента;
3.6.3.6	условия, сроки, способы хранения изделий кухни народов мира;
3.6.3.7	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении блюд кухни народов мира;
3.6.3.8	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;

	3.6.3.9	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
	3.6.4.1	методы приготовления блюд кухни народов мира, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
	3.6.4.2	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд кухни народов мира;
	3.6.4.3	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов техника порционирования, варианты оформления блюд кухни народов мира разнообразного ассортимента для подачи;

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 606

в том числе в форме практической подготовки - 528

Из них на освоение МДК - 118

в том числе самостоятельная работа - 20

практики, в том числе учебная - 144

производственная - 324

Промежуточная аттестация: *дифференцированный зачет по МДК*
Экзамен (квалификационный) по ПМ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе				
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>
ПК 6.1-6.2 ОК 01-11 КК 01-04	Раздел 1. Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	66	24	66	24	10			
ПК 6.3-6.4 ОК 01-11 КК 01-04	Раздел 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий кухни народов мира	72	36	72	36	10			
	Учебная практика	144	144					144	
	Производственная практика	324	324						324
	Промежуточная аттестация	10							10
	Всего:	624	546	138	60	20		144	324

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента		66 /24		
МДК 06.01 Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента		66 / 24		
Тема 1.1 Подготовка рабочего места повара, оборудования, инвентаря, кулинарного и кондитерского сырья, исходных материалов к работе по приготовлению продукции региональной кухни, в соответствии с инструкциями и регламентами.	Содержание	4		
	1.Правила организации рабочего места для приготовления кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.		ПК 6.1 ОК. 01-11 КК. 01-04	З 6.1.1-6.1.5 У 6.1.1-6.1.10 Н 6.1.1-6.1.3
	2.Требования и основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	1.Составление технологических карт на блюда региональной кухни	1	ПК 6.1	З 6.1.1-6.1.5
	2. Решение технологических задач.	2	ОК. 01-11	У 6.1.1-6.1.10
3. Расчёт пищевой и энергетической ценности блюд.	1	КК. 01-04	Н 6.1.1-6.1.3	

Тема 1.2 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.	Содержание	28		
	1.Технология приготовления холодных блюд и закусок региональной кухни.		ПК 6.2	З 6.2.1-6.2.3
	2.Технология приготовления горячих блюд и закусок региональной кухни.		ОК. 01-11	У 6.2.1-6.2.7
	3.Технология приготовления холодных и горячих десертов региональной кухни.		КК. 01-04	Н 6.2.1-6.2.2
	4.Технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий региональной кухни			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	20		
	1.Приготовление холодных блюд и закусок региональной кухни.	4	ПК 6.2	З 6.2.1-6.2.3
	2.Приготовление горячих блюд и закусок региональной кухни.	4	ОК. 01-11	У 6.2.1-6.2.7
	3.Приготовление холодных и горячих десертов региональной кухни	4	КК. 01-04	Н 6.2.1-6.2.2
	4.Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий региональной кухни	8		
Раздел 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий кухни народов мира		72/32		
МДК 06.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий кухни народов мира		72 /32		
Тема 2.1. Подготовка рабочего места повара, оборудования, инвентаря, кулинарного и кондитерского сырья, исходных материалов к работе по приготовлению	Содержание	4		
	1.Правила организации рабочего места для приготовления кулинарной и кондитерской продукции кухни народов мира разнообразного ассортимента. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении кулинарной и кондитерской продукции кухни народов мира разнообразного ассортимента.		ПК 6.3	З 6.3.1-6.3.9
	2.Требования и основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления кулинарной и		ОК. 01-11 КК. 01-04	У 6.3.1-6.3.10 Н 6.3.1-6.3.3

продукции кухни народов мира, в соответствии с инструкциями и регламентами.	кондитерской продукции кухни народов мира разнообразного ассортимента.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	1. Составление технологических карт на блюда кухни народов мира.	1	ПК 6.3	З 6.3.1-6.3.9
	2. Решение технологических задач.	2	ОК. 01-11	У 6.3.1-6.3.10
	3. Расчёт пищевой и энергетической ценности блюд.	1	КК. 01-04	Н 6.3.1-6.3.3
Тема 2.2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации продукции кухни народов мира разнообразного ассортимента.	Содержание	22		
	1.Итальянская кухня Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд итальянской кухни. Продукты, используемые в итальянской кухне. Технологический процесс приготовления блюд итальянской кухни: салат итальянский, салат картофельный, канопе с анчоусами, бульон с цыпленком, суп с хлебом, суп-пюре из чечевицы, филе миньон по-неаполитански, пиццы		ПК 6.4	З 6.4.1-6.4.3
	2.Французская кухня. Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд французской кухни. Продукты, используемые во французской кухне. Технологический процесс приготовления блюд французской кухни: канопе, с мясом цыпленка, салат из сельдерея, салат мясной, консоме из овощей и яиц по-парижски, лукового супа по-парижски; сметки, мороженого, крокет из риса с абрикосами.		ОК. 01-11	У 6.4.1-6.4.8
	3.Немецкая кухня Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд немецкой кухни. Продукты, используемые в немецкой кухне. Технологический процесс приготовления блюд немецкой кухни: консоме по – германски, суп-пюре из томатов с рисом, суп с пивом; бифштекса из сырого мяса, шницеля со свиной, биточков в луковом соусе; яблоки в тесте по немецки, воздушное мороженое.		КК. 01-04	Н 6.4.1-6.4.2
	4.Английская кухня Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд английской			

<p>кухни. Продукты, используемые в английской кухне. Технологический процесс приготовления блюд английской кухни: супа, супа-пюре из томатов; филе щуки по- английски, форель жареная, белуга жареная; телятина по- шотландски, бифштекс и ростбиф, сладкие блюда.</p>				
<p>5.Кухня США</p>	<p>Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд кухни США. Продукты, используемые в американской кухне. Технологический процесс приготовления блюд американской кухни: салат « Хикаго», хот- доги, салат американский; первые блюда: суп-пюре « по-фермерски»; вторых блюд: бифштекс по чикагски, цыпленок на решетке по-американски, цыпленок по- королевски, омлет по-американски.</p>			
<p>6.Кухня средней Азии</p>	<p>Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд канадской кухни. Продукты, используемые в канадской кухне. Технологический процесс приготовления блюд среднеазиатской кухни: блюдо из рыбы, овощей, мясных продуктов, фруктов и ягод ; блюда из теста.</p>			
<p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p>		<p>32</p>		
<p>1.Приготовление блюд итальянской кухни</p>		<p>6</p>	<p>ПК 6.4</p>	<p>З 6.4.1-6.4.3</p>
<p>2.Приготовление блюд французской кухни.</p>		<p>6</p>	<p>ОК. 01-11</p>	<p>У 6.4.1-6.4.8</p>
<p>3.Приготовление блюд немецкой кухни.</p>		<p>6</p>	<p>КК. 01-04</p>	<p>Н 6.4.1-6.4.2</p>
<p>4.Приготовление блюд английской кухни.</p>		<p>6</p>		
<p>5.Составление технологических карт по приготовлению блюд кухонь США и средней азии.</p>		<p>2</p>		
<p>6.Приготовление блюд американской и среднеазиатской кухонь.</p>		<p>6</p>		
<p>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1</p> <p>Систематическая проработка учебной и специальной литературы, работа с конспектами занятий, выполнение домашних заданий по подготовке к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.</p>		<p>10</p>		

<p>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2</p> <p>Систематическая проработка учебной и специальной литературы, работа с конспектами занятий, выполнение домашних заданий по подготовке к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Подготовка к лабораторным занятиям. Подготовка презентаций.</p>	<i>10</i>		
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира разнообразного ассортимента, 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 11. Охлаждение и замораживание готовой кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных 	<i>144</i>		

<p>кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>13. Размораживание кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовой кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>15. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>16. 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.</p> <p>17. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>18. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>			
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>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.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой базы практики.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению</p>	324		

<p>(охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Размораживание замороженных готовых изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>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.).</p> <p>10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>			
Всего	606		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по *профессии 43.01.09 Повар, кондитер*.

Лаборатории: Учебный кулинарный цех, Учебный кондитерский цех, Лаборатория ЦПДЭ «Поварское дело, оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по *профессии 43.01.09 Повар, кондитер*.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по *профессии 43.01.09 Повар, кондитер*.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.И. Андонова, Т.А. Качурина – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256 с.

2. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 384 с.

3. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.А. Качурина – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Федеральный закон. О качестве и безопасности пищевых продуктов. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>.

2. Охрана труда в России. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/.

3. Журнал «Гастрономъ». [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>.

4. Журнал «Гастрономъ». Кулинарные рецепты с фотографиями. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.eda-server.ru/gastronom/>.

5. Иллюстрированные кулинарные рецепты. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>.

6. Всё для общепита в России. Источник: <https://pitportal.ru> [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>.

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

1. Основы кулинарного мастерства: учеб. пособие для студентов СПО.М. «Академия», 2007г.

2. Профессиональные журналы «Гастрономь», «Питание и общество», «Рестораторь»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 6.1. Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, кулинарное и кондитерское сырье, исходные материалы к работе по приготовлению продукции региональной кухни, в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков организации рабочего места; - обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; - определение органолептическим способом качества выбранных продуктов (сырья) для приготовления блюд и закусок региональной кухни и кухни народов мира; - осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья); - демонстрация различных методов приготовления блюд региональной кухни. 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения - защиты лабораторных и практических занятий; - тестирования; - устного опроса; - контроль выполнения заданий по учебной и производственной практике; <p>Промежуточная аттестация:</p>
<p>ПК 6.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессу приготовления; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -определение органолептическим способом качества выбранных продуктов (сырья) для приготовления блюд и закусок региональной кухни; -осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья); -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении блюд и закусок региональной кухни; -демонстрация различных методов приготовления блюд региональной кухни; -демонстрация сервировки и вариантов оформления готового блюда для подачи; -соответствие готового блюда требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция) -соблюдение правил и условий хранения готовых блюд. 	<p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена(квалификационного) по модулю ПМ.06; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

<p>ПК 6.3. Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, кулинарное и кондитерское сырье, исходные материалы к работе по приготовлению продукции кухни народов мира, в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков организации рабочего места; - обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; - определение органолептическим способом качества выбранных продуктов (сырья) для приготовления блюд и закусок кухни народов мира; - осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья); 	
<p>ПК 6.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции кухни народов мира разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессу приготовления блюд кухни народов мира; -определение органолептическим способом качества выбранных продуктов (сырья) для приготовления блюд и закусок кухни народов мира; -осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья); -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении блюд и закусок кухни народов мира; -демонстрация различных методов приготовления блюд кухни народов мира; -демонстрация сервировки и вариантов оформления готового блюда для подачи; -соответствие готового блюда требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция) -соблюдение правил и условий хранения готовых блюд кухни народов мира. 	
<p>ОК. 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация интереса к будущей профессии; -факт участия в конкурсах профессионального мастерства и в олимпиадах, научно-исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители) 	<p>Наблюдения за деятельностью студентов в процессе освоения профессионального модуля.</p>
<p>ОК.02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснование выбора и применение методов и способов, необходимых для выполнения профессиональных задач; -демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач; -факт участия в конкурсах профессионального мастерства и олимпиадах, научно-исследовательских конференциях (участники, 	

	лауреаты, победители)	
ОК. 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p>-демонстрация умений объективно оценить ситуацию, результаты своей работы, внести необходимые коррективы;</p> <p>-демонстрация ответственного отношения к результатам своей работы</p> <p>-демонстрация умений находить и использовать необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	
ОК. 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p>-демонстрация умений работать в команде, разрешать возможные конфликтные ситуации;</p> <p>-демонстрация умений взаимодействовать и общаться со сверстниками, с преподавателями и мастерами в ходе обучения</p>	
ОК. 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<p>-демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</p> <p>-факт участия в проектной деятельности</p>	
ОК. 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	<p>-демонстрация умений работать в команде, разрешать возможные конфликтные ситуации;</p> <p>-демонстрация умений взаимодействовать и общаться со сверстниками, с преподавателями и мастерами в ходе обучения</p>	
ОК. 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<p>-демонстрация личной ответственности за работу членов команды;</p> <p>-демонстрация ответственного отношения к результатам выполненных заданий;</p>	
ОК .08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и	- демонстрация умений находить и использовать необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	

поддержания необходимого уровня физической подготовленности.		
ОК. 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- обоснование выбора и применения современных технологических методов и способов, необходимых для выполнения профессиональных задач.	
ОК. 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- умение пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	
ОК .11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- умение использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной деятельности	

*Государственного профессионального образовательного учреждения
Тульской области
«Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»*

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии **43.01.09 повар, кондитер**

2023-2027 г.г.

Квалификация: **повар, кондитер**

Форма обучения - **очная**

Нормативный срок освоения ППКРС – 3 г. 10 мес.

на базе основного общего образования

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	36	2	2	1	0	11	52
II курс	29	5	6	1	0	11	52
III курс	25	6	8	2	0	11	52
IV курс	17	7	13	2	2	2	43
Всего	107	20	29	6	2	35	199

2. План учебного процесса по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации по семестрам		Объём образовательной программы (в академических часах)									Распределение обязательных учебных занятий и практики по курсам и семестрам (час.в семестр)							
				ВСЕГО	Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс		IV курс		
		по учебным дисциплинам, МДК				Практика			Промежуточная аттестация	консультации	1-й сем	2-й сем	3-й сем	4-й сем	5-й сем	6-й сем	7-й сем	8-й сем		
		всего во взаимодействии с преподавателем	теоретическое обучение			лабораторные и практические занятия	Учебная	Производственная												
зачет (зачет с оценкой)	экзамен	6	7	8	9	10	11	12	14	15	16	17	18	19	20	21	22			
О.00	Общеобразовательный цикл	14	4	2052	0	2052	896	1157	0	0	8	376	518	390	358	210	200	0	0	
ОД.01	Русский язык	-	6	124	-	124	62	62	-	-	6	2	22	18	16	30	18	20	0	0
ОД.02	Литература	6	-	172	-	172	88	84	-	-			34	40	16	34	20	28	0	0
ОД.03	Иностранный язык	-	5	180	-	180	0	180	-	-	8	2	34	38	20	38	50	0	0	0
ОД.04	Математика	-	6	232	-	232	125	107	-	-	6	2	34	38	30	50	32	48	0	0
ОД.05	Информатика	3	-	108	-	108	24	84	-	-		-	36	38	34	0	0	0	0	0
ОД.06	История	4	-	170	-	170	87	84	-	-		-	34	38	30	68	0	0	0	0
ОД.07	География	3	-	72	-	72	56	16	-	-		-	0	36	36	0	0	0	0	0
ОД.08	Обществознание	6	-	170	-	170	110	60	-	-		-	0	0	0	44	70	56	0	0
ОД.09	Физика	3	-	180	-	180	96	84	-	-		-	46	64	70	0	0	0	0	0
ОД.10	Химия		4	144	-	144	72	72	-	-	8	2	34	52	34	24	0	0	0	0
ОД.11	Биология	3		130	-	130	88	42	-	-			40	46	44	0	0	0	0	0

ОД.12	Физическая культура	2,4,6		218	-	218	2	216	-	-			44	48	24	34	20	48	0	0
ОД.13	Основы безопасности жизнедеятельности	3		72	-	72	56	16	-	-			0	36	36	0	0	0	0	0
ОД.14	Основы проектной деятельности	2		44	-	44	12	32	-	-			18	26	0	0	0	0	0	0
ОД.15	Экология	4		36	-	36	18	18					0	0	0	36	0	0	0	0
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	10	3	896	134	762	305	457	0	0	4	126	162	64	36	32	122	204	150	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2	-	102	20	82	58	24	-	-	-	42	60	0	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2	-	106	20	86	54	32	-	-	-	46	60	0	0	0	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-	3	106	20	86	46	40	-	-	-	0	42	64	0	0	0	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	-	8	64	16	48	36	12	-	-	8	2	0	0	0	0	0	0	0	64
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-	7	52	10	42	18	24	-	-	8	0	0	0	0	0	0	0	52	0
ОП.06	Охрана труда	1	-	38	6	32	22	10	-	-	-	38	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-	8	100	0	100	0	100	-	-	8	2	0	0	0	0	0	36	44	20

ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	6	-	46	6	40	5	35	-	-	-	0	0	0	0	0	46	0	0
ОП.09	Физическая культура	8	-	42	0	42	0	42	-	-	-	0	0	0	0	0	0	24	18
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	6	-	108	16	92	8	84	-	-	-	0	0	0	36	32	40	0	0
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	8	-	48	8	40	22	18	-	-	-	0	0	0	0	0	0	0	48
ОП.12	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	7	-	48	8	40	20	20	-	-	-	0	0	0	0	0	0	48	0
ОП.13	Основы финансовой грамотности	7	-	36	4	32	16	16	-	-	-	0	0	0	0	0	0	36	0
П.00	Профессиональный цикл	17	11	2668	138	2530	344	422	720	1044	62	110	148	158	434	334	506	372	606
ПМ.00	Профессиональные модули	17	11	2668	138	2530	344	422	720	1044	62	110	148	158	434	334	506	372	606
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	3	2	258	18	240	42	54	72	72	18	110	148	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	1	-	38	6	32	14	18	-	-	-	38	0	0	0	0	0	0	0

МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-	2	76	12	64	28	36	-	-	8	2	36	40	0	0	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	2	-	72	-	72	-	-	72	-		-	36	36	0	0	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	2	-	72	-	72	-	-	-	72		-	0	72	0	0	0	0	0	0
	Экзамен (квалификационный)		2								10	16								
ПМ.0 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3	2	592	30	562	70	96	180	216		8	0	0	158	434	0	0	0	0
МДК. 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	3	-	36	6	30	14	16	-	-		-	0	0	36	0	0	0	0	0
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-	4	160	24	136	56	80	-	-	8	2	0	0	50	110	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика	4	-	180	-	180	-	-	180	-		-	0	0	72	108	0	0	0	0
ПП.02	Производственная практика	4	-	216	-	216	-	-	-	216		-	0	0	0	216	0	0	0	0
	Экзамен (квалификационный)		4								10	6								

МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7	-	36	6	30	14	16	-	-	-	0	0	0	0	0	0	36	0
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-	7	84	12	72	38	34	-	-	8	0	0	0	0	0	0	84	0
УП.04	Учебная практика	7	-	108	-	108	-	-	108	-	-	0	0	0	0	0	0	108	0
ПП.04	Производственная практика	7	-	144	-	144	-	-	-	144	-	0	0	0	0	0	0	144	0
	Экзамен (квалификационный)		7								10	2							
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	3	2	506	28	478	68	86	144	180	2	0	0	0	0	0	506	0	0
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6	-	42	6	36	20	16	-	-	-	0	0	0	0	0	42	0	0

	Экзамен (квалификационны й)		8							10	6								
ПА	Промежуточная аттестация (включая консультации)			216															6 нед.
ГИА	Государственная итоговая аттестация			72															2 нед.
Объем образовательной программы (всего):		42	18	590 4	272	534 4	1545	2036	720	104 4	74	612	828	612	828	576	828	576	756
Кол-во учебных часов в неделю												36	36	36	36	36	36	36	36
Государственная итоговая аттестация: в форме демонстрационного экзамена (2 нед.)										Всего:	Дисциплины и МДК, час.	576	720	540	504	396	504	324	288
											Промежуточная аттестация (включая консультации), час.	0	36	0	36	36	36	36	36
											Учебная практика, час.	36	36	72	108	72	144	108	144
											Производственная практика, час.	0	72	0	216	108	180	144	324
											Экзамены, ед.	0	2	2	3	3	4	3	3
											Зачеты, ед.	2	5	5	5	2	7	5	5

Учебные сборы проводятся в 6 семестре.

5.3. Календарный учебный график⁷

5.3.1. По программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)⁸

Курс	УЧЕБНЫЕ НЕДЕЛИ																																																				
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	
I																	0																						0														
II																0	0																				0	0	0														
III							0	0																																													
IV						0	0	0																																													

⁷ Заполняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

⁸ Форму календарного учебного графика образовательная организация самостоятельно разрабатывает для каждого курса и семестра обучения. В основной профессиональной образовательной программе по дисциплинам и модулям указывается количество часов, включающих и самостоятельную работу, и нагрузку во взаимодействии с преподавателем. Суммарная недельная нагрузка не должна превышать 36 часов.

Приложение 8. Рабочие программы общеобразовательных дисциплин

Приложение 8.1
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОД.01 Русский язык

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

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

1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

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

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные (предметные)
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <p>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</p> <p>- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;</p> <p>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <p>- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;</p> <p>- признавать свое право и право других людей на ошибки;</p> <p>- развивать способность понимать мир с позиции другого человека;</p>	<p>- 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;</p> <p>- сформировать представления об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; сформировать системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические; уметь применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщать знания об основных правилах орфографии и пунктуации, уметь применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; уметь работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате;</p> <p>- уметь использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.</p>

<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 знания 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);
---	---	---

<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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), 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
---	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	78
в т.ч.	
1. Основное содержание	66
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	44
2. Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	12
в т. ч.:	
теоретическое обучение	6
практические занятия	6
Промежуточная аттестация (экзамен)	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Раздел 1. Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.		12	<i>OK 05</i>
Тема 1.1. Основные функции языка в современном обществе	Основное содержание	4	<i>OK 05</i>
	Основные функции языка в современном обществе. Происхождение языка (различные гипотезы). Язык как естественная и небиеологическая 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	
	Практические занятия:	2	
	Практическая работа. 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	<i>OK 05</i>
	Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики Заемствования 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	
	Практические занятия:	2	
	Практическая работа. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов	2	

Тема 1.3. Язык как система знаков	Основное содержание	4	<i>OK 05</i>
	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	
	Практические занятия:	2	
	Практическая работа. Принципы русской орфографии	2	
Раздел 2. Фонетика, морфология и орфография		40	<i>OK 04; OK 05</i>
Тема 2.1. Фонетика и орфоэпия	Основное содержание	6	<i>OK 04; OK 05</i>
	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	2	
	Практические занятия:	4	
	Практическая работа. Орфография.	2	
	Безударные гласные в корне слова: проверяемые, непроверяемые, чередующиеся	2	
Тема 2.2. Морфемика и словообразование	Основное содержание	4	<i>OK 04; OK 05</i>
	Морфемная структура слова. Морфема как единица языка. Классификация морфем: корневые и служебные. Словообразование. Морфологические способы словообразования. Неморфологические способы словообразования. Словообразование и формообразование.	-	
	Практические занятия:	4	
	Практическая работа. Правописание звонких и глухих согласных, непроносимых согласных. Правописание гласных после шипящих.	2	
	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	6	<i>OK 04; OK 05</i>
	Лексико-грамматические разряды существительных: конкретные, абстрактные, вещественные, собирательные, единичные. Грамматические категории имени существительного: род, число, падеж. Склонение имен существительных	2	
	Практические занятия:	4	
	Практическое занятие. Правописание суффиксов и окончаний имен существительных.	2	
	Практическое занятие. Правописание сложных имен существительных.	2	
Тема 2.4. Имя прилагательное как часть речи.	Основное содержание	4	<i>OK 04; OK 05</i>
	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	
	Практические занятия:	2	
	Практическое занятие. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных имен прилагательных	2	
Тема 2.5. Имя числительное как часть речи.	Основное содержание	4	<i>OK 04; OK 05</i>
	Лексико-грамматические разряды имен числительных: количественные, порядковые, собирательные. Типы склонения имен числительных. Лексическая сочетаемость собирательных числительных.	-	
	Практические занятия:	4	
	Практическая работа. Правописание числительных. Возможности использования цифр.	2	
	Практическое занятие. Числительные и единицы измерения в профессиональной деятельности.	2	
Тема 2.6. Местоимение	Основное содержание	4	<i>OK 04; OK 05</i>

как часть речи.	Разряды местоимений по семантике: личные, возвратное, притяжательные, вопросительные, относительные, неопределенные, отрицательные, указательные, определительные. Дефисное написание местоимений	2	
	Практические занятия:	2	
	Практическая работа. Правописание числительных. Правописание местоимений с частицами НЕ и НИ	2	
Тема 2.7. Глагол как часть речи.	Основное содержание	4	OK 04; OK 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	-	
	Практические занятия:	4	
	Практическая работа. Правописание окончаний и суффиксов глаголов.	2	
	Практическая работа. Основа настоящего времени глагола и инфинитива, их формообразующие функции	2	
Тема 2.8. Причастие и деепричастие как особые формы глагола	Основное содержание	4	OK 04; OK 05
	Действительные истрадательные причастия и способы их образования. Краткие и полные формы причастий	-	
	Практические занятия:	4	
	Практическая работа. Правописание суффиксов и окончаний глаголов и причастий. Правописание Н и НН в прилагательных и причастиях.	2	
	Практическое занятие. Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Правописание суффиксов деепричастий.	2	
Тема 2.9. Наречие как часть речи. Служебные части речи.	Основное содержание	4	OK 04; OK 05
	Семантика наречия, его морфологические признаки и синтаксические функции. Разряды наречий по семантике и способам образования, местоименные наречия. Степени сравнения качественных наречий. Разряды предлогов по семантике, структуре и способам образования. Разряды союзов по семантике, структуре и	-	

	способам образования. Сочинительные и подчинительные союзы		
	Практические занятия:	4	
	Практическая работа. Написание наречий и соотносимых с ними других частей речи (знаменательных и служебных). Слова категории состояния. Правописание производных предлогов и союзов.	2	
	Практическое занятие. Правописание частиц. Правописание частицы НЕ с разными частями речи. Трудные случаи правописание частиц НЕ и НИ	2	
Раздел 3. Синтаксис и пунктуация		14	<i>OK 04; OK 05; OK 09</i>
Тема 3.1. Основные единицы синтаксиса.	Основное содержание	4	<i>OK 04; OK 05</i>
	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	-	
	Практические занятия:	4	
	Практическая работа. Знаки препинания в простом предложении	2	
	Практическая работа. Распространенные и нераспространенные предложения	2	
Тема 3.2 Второстепенные члены предложения.	Основное содержание	4	<i>OK 04; OK 05</i>
	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	-	
	Практические занятия:	4	

	Практическая работа. Знаки препинания при однородных членах с обобщающими словами. Знаки препинания при оборотах с союзом КАК.	2	
	Практическое занятие. 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	6	<i>OK 05; OK 09</i>
	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	
	Практические занятия:	4	
	Практическая работа. Знаки препинания в сложносочиненных предложениях. Знаки препинания в сложноподчиненных предложениях. Знаки препинания в бессоюзных сложных предложениях.	2	
	Практическое занятие. Знаки препинания в предложениях с прямой речью. Знаки препинания при диалогах. Правила оформления цитат	2	
Прикладной модуль. Раздел 4. Особенности профессиональной коммуникации.		12	<i>OK 04; OK 05; OK 09</i>
Тема 4.1. Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации.	Профессионально-ориентированное содержание	4	<i>OK 04; OK 05; OK 09</i>
	Основные аспекты культуры речи (нормативный, коммуникативный, этический). Языковые и речевые нормы. Речевые формулы. Речевой этикет	2	
	Практические занятия:	2	
	Практическая работа, Терминология и профессиональная лексика. Язык специальности. Отраслевые терминологические словари	2	
Тема 4.2.	Профессионально-ориентированное содержание	2	<i>OK 04; OK 05;</i>

Коммуникативный аспект культуры речи.	Функциональные стили русского литературного языка как типовые коммуникативные ситуации. Язык художественной литературы и литературный язык. Индивидуальные стили в рамках языка художественной литературы. Разговорная речь и устная речь	-	<i>OK 09</i>
	Практические занятия:	2	
	Возможности лексики в различных функциональных стилях. Проблемы использования синонимов, омонимов, паронимов. Лексика, ограниченная по сфере использования (историзмы, архаизмы, неологизмы, диалектизмы, профессионализмы, жаргонизмы)	2	
Тема 4.3. Научный стиль.	Профессионально-ориентированное содержание	2	<i>OK 04; OK 05; OK 09</i>
	Научный стиль и его подстили. Профессиональная речь и терминология. Виды терминов (общенаучные, частнонаучные и технологические)	2	
	Практические занятия:	-	
Тема 4.4. Деловой стиль	Профессионально-ориентированное содержание	4	<i>OK 04; OK 05; OK 09</i>
	Виды документов. Виды и формы деловой коммуникации. Предмет деловой переписки. Виды деловых писем. Рекламные тексты в профессиональной деятельности	2	
	Практические занятия:	2	
	Практическое занятие. Виды документов в конкретной специальности.	2	
Промежуточная аттестация (Экзамен)			
		Всего:	78

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета русского языка.

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

Оборудование учебного кабинета:

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

3.2. Информационное обеспечение обучения

1. Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

2. Рекомендуемые печатные издания по реализации общеобразовательной дисциплины представлены в методических рекомендациях по организации обучения.

Рекомендуемые печатные издания по реализации общеобразовательной дисциплины

Основные источники:

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

2. Гусарова И.В. Русский язык. 10 класс (базовый, углубленный). Учебник для образовательных организаций. Москва: Издательство «Вентана-граф», «Издательство «Просвещение», 2022. – 480 с. -ISBN 978-5-09-101460-0

3. Гусарова И.В. Русский язык. 11 класс (базовый, углубленный). Учебник для образовательных организаций. Москва: Издательство «Вентана-граф», «Издательство «Просвещение», 2022. – 448 с. - ISBN 978-5-09-101461-7

4. Рыбченкова Л.М., Александрова О.М., Нарушевич А.Г. и другие. Русский язык. 10-11 класс. Учебник для образовательных организаций. Базовый Москва:

Акционерное общество «Издательство «Просвещение», 2021. - 271. - ISBN 978-5-09-101457-0

2. Дополнительные источники:

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

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

3. Лобачева, Н.А. Русский язык. Синтаксис. Пунктуация: учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Лобачева. – 3-е изд., испр. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2020. – 123 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-12620-4.

4. Лыткина О.И., Селезнева Л.В., Скороходова Е.Ю. Практическая стилистика русского языка: учебное пособие. – 5-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство «Флинта», 2021. – 208 с. ISBN - 978-5-9765-0821-7

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

3. Интернет-ресурсы

1. Министерство образования и науки Российской Федерации (<http://минобрнауки.рф/>);

2. Федеральный портал "Российское образование" (<http://www.edu.ru/>);

3. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" (<http://window.edu.ru/>);

4. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (<http://school-collection.edu.ru/>);

5. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (<http://fcior.edu.ru/>);

6. Проект Государственного института русского языка имени А.С. Пушкина "Образование на русском" (<https://pushkininstitute.ru/>); 7. Научная электронная библиотека (НЭБ) (<http://www.elibrary.ru/>);

8. КиберЛенинка (<http://cyberleninka.ru/>).

9. Справочно-информационный портал "Русский язык" (<http://gramota.ru/>);

10. Служба тематических толковых словарей (<http://www.glossary.ru/>);

11. Словари и энциклопедии (<http://dic.academic.ru/>).

4. Программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows 10

2. Пакетпрограмм Microsoft Office Professional Plus

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

Список используемых источников

Список нормативных документов:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования».
3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».
4. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 28.08.2020 г. № 442 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования».
5. Федеральный проект «Современная школа».
6. Федеральные образовательные стандарты среднего профессионального образования (по специальностям).
7. Распоряжение Министерства просвещения Российской Федерации от 30 апреля 2021 г. № Р-98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования».
8. Распоряжение Министерства просвещения Российской Федерации от 25 августа 2021 г. № Р-198 «Об утверждении Методик преподавания по общеобразовательным (обязательным) дисциплинам («Русский язык», «Литература», «Иностранный язык», «Математика», «История» (или «Россия в мире»), «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Астрономия») с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, предусматривающих интенсивную общеобразовательную подготовку обучающихся с включением прикладных модулей, соответствующих профессиональной направленности, в т.ч. с учетом применения технологий дистанционного и электронного обучения.

Список рекомендуемой литературы

1. Лобачева, Н.А. Русский язык. Лексикология. Фразеология. Лексикография. Фонетика. Орфоэпия. Графика. Орфография: учебник для среднего профессионального образования / Н.А. Лобачева. – 3-е изд., испр. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 230 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-12294-7. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/447234>
2. Лобачева, Н.А. Русский язык. Морфемика. Словообразование. Морфология: учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Лобачева. – 3-е изд., испр. и доп.– Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 206 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-12621-1. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/447868>
3. Лобачева, Н.А. Русский язык. Синтаксис. Пунктуация: учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Лобачева. – 3-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 123 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-12620-4. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/447867>
4. Антонова, Е.С. Русский язык [Текст]: учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений среднего профессионального образования на базе основного общего образования с получением среднего общего образования / Е.С. Антонова, Т. М. Воителева. – 4-е изд., стер. – Москва: Академия, 2017. - 409 с. - (Профессиональное образование. Общеобразовательные дисциплины). - ISBN 978-5-4468-5987-0
5. Гусарова И.В. Русский язык. 10 класс (базовый, углубленный). Учебник для образовательных организаций. Москва: Издательство «Вентана-граф», «Издательство «Просвещение», 2022. – 480 с. - ISBN 978-5-09-101460-0
6. Гусарова И.В. Русский язык. 11 класс (базовый, углубленный). Учебник для образовательных организаций. Москва: Издательство «Вентана-граф», «Издательство «Просвещение», 2022. – 448 с. - ISBN 978-5-09-101461-7
7. Рыбченкова Л.М., Александрова О.М., Нарушевич А.Г. и другие. Русский язык. 10-11 класс. Учебник для образовательных организаций. Базовый Москва: Акционерное общество «Издательство «Просвещение», 2021. - 271. - ISBN 978-5-09-101457-0

4.3.2 Дополнительная литература

1. Русский язык. Сборник упражнений: учебное пособие для среднего профессионального образования / П.А. Лекант [и др.]; под редакцией П.А. Леканта. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 314 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-9916-7796-7. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <http://www.biblio-online.ru/bcode/452165>
2. Лыткина О.И., Селезнева Л.В., Скороходова Е.Ю. Практическая стилистика русского языка: учебное пособие. – 5-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство «Флинта», 2021. – 208 с. ISBN - 978-5-9765-0821-7

4.3.4. Периодические издания

3. Журнал «Русская речь»
4. Журнал «Русский язык в школе»
- 4.3.5. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

Приложение 8.2
к ОПОП-П по специальности
09.02.07 Информационные системы и программирование

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОД.02 Литература

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

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

1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Целью дисциплины «Литература» является формирование культуры читательского восприятия и понимания литературных текстов, читательской самостоятельности и речевых компетенций.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

Общие компетенции	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью; - уметь сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр,

	<p>жизненных проблем</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике 	<p>кино, музыка и другие);</p>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; 	<ul style="list-style-type: none"> - владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне

<p>деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<p>начального общего и основного общего образования);</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 медиaprостранстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем;
---------------------	---	---

<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -- 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; <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - способность выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы; - осознавать художественную картину жизни, созданная автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; - сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;
--	--	---

	<p>б) самоконтроль:</p> <p>использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <p>внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать и использовать преимущества командной и 	<ul style="list-style-type: none"> - осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; - сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;

	<p>индивидуальной работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов; - владеть умениями анализа и интерпретации

<p>контекста</p>	<p>эмоциональное воздействие искусства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<p>художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования);</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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;
<p>ОК 06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>В части гражданского воспитания:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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;

	<ul style="list-style-type: none">- 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; <p>патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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,	
--	---	--

	<p>искусстве, спорте, технологиях и труде;</p> <ul style="list-style-type: none"> - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; <p>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> - наличие мотивации к обучению и личностному развитию; <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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

	<p>деятельность индивидуально и в группе;</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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; <p>-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду</p>	
--	--	--

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем в часах</i>
Объем образовательной программы дисциплины	108
в т. ч.	
Основное содержание	92
в т.ч.:	
теоретическое обучение	46
практические занятия	46
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	14
в т. ч.:	
теоретическое обучение	
практические занятия	14
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Введение	Содержание учебного материала	2	
	Специфика литературы как вида искусства и ее место в жизни человека. Связь литературы с другими видами искусств	2	
Раздел 1. Человек и его время: классики первой половины XIX века и знаковые образы русской культуры		6	
Тема 1.1 А.С. Пушкин как национальный гений и символ	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Пушкинский биографический миф. Произведения Пушкина в других видах искусства (живопись, музыка, кино и др.) Памятники Пушкину, топонимы и другие способы мемориализации его имени. Пушкин и современность, образы Пушкина в массовой культуре: эмблематичность его портретов, знаковость имени, Пушкин и герои его произведений в других видах искусств (музыка, живопись, театр, кино, анимация) и в продукции массовой культуры, массмедиа, в произведениях массовой культуры: комиксах, карикатурах, граффити, товарных знаках, рекламе и др. графических формах	-	
	Практические занятия Работа с информационными ресурсами: подготовка в группах сообщений различного формата (презентация, буклет, постер, коллаж, видеоролик, подкаст и др.)	2	
Тема 1.2 Тема одиночества человека в творчестве М. Ю. Лермонтова (1814 — 1841)	Содержание учебного материала	2	
	Основные темы поэзии М.Ю. Лермонтова. лирический герой поэзии М.Ю. Лермонтова. <i>Для чтения и изучения.</i> Стихотворения: «Дума», «Нет, я не Байрон, я другой...», «Молитва» («Я, Матерь Божия, ныне с молитвою...»), «Молитва» («В минуту жизни трудную...»), «К*», («Печаль в моих песнях, но что за нужда...»), «Поэт» («Отделкой золотой блистает мой кинжал...»), «Журналист, Читатель и Писатель», «Как часто пестрою толпою окружен...», «Валерик», «Родина», «Прощай, немытая Россия...», «Сон», «И скучно, и грустно!», «Выхожу один я на дорогу...», «Наполеон», «Воздушный корабль», «Последнее новоселье», «Одиночество», «Я не для ангелов и рая...», «Молитва» («Не обвиняй меня, Всесильный...»), «Мой Демон», «Когда волнуется желтеющая ...» Основные темы поэзии М.Ю. Лермонтова. лирический герой поэзии М.Ю. Лермонтова. <i>Для чтения и изучения.</i> Стихотворения: «Дума», «Нет, я не Байрон, я другой...», «Молитва» («Я, Матерь Божия, ныне с молитвою...»), «Молитва» («В минуту жизни трудную...»), «К*», («Печаль в моих песнях, но что за нужда...»),	-	

	«Поэт» («Отделкой золотой блистает мой кинжал...»), «Журналист, Читатель и Писатель», «Как часто пестрою толпою окружен...», «Валерик», «Родина», «Прощай, немытая Россия...», «Сон», «И скучно, и грустно!», «Выхожу один я на дорогу...», «Наполеон», «Когда волнуется желтеющая нива...», «Я не унижусь пред тобой...», «Оправдание», «Она не гордой красотой...», «К портрету», «Силуэт», «Желание», «Памяти А.И. Одоевского», «Листок», «Пленный рыцарь», «Три пальмы», «Благодарность», «Пророк «Воздушный корабль», «Последнее новоселье», «Одиночество», «Я не для ангелов и рая...», «Молитва» («Не обвиняй меня, Всесильный...»), «Мой Демон»,		
	Практические занятия: чтение и анализ стихотворений; подготовка литературно-музыкальной композиции на стихи поэта. Создание портрета лирического героя поэзии М.Ю. Лермонтова или подбор иллюстраций	2	
*Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
«Дело мастера боится»	Содержание учебного материала:	2	
	«Что значит быть мастером своего дела?» Дискуссия на основе высказываний писателей о профессиональном мастерстве и работы с информационными ресурсами.	-	
	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?»	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Основное содержание			
Раздел 2 Вопрос русской литературы второй половины XIX века: как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?		36	
Тема 2.1 Драматургия А.Н. Островского в театре. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского (1823—1886)	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	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, современный взгляд на построение историй (сторителлинг, сценарии); основные узлы в сюжете пьесы. Город Калинов и его жители Противостояние патриархального уклада и модернизации (Дикой и Кулибин). Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского. 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	2	

	<p>середины XIX века – «женский вопрос»: споры о месте женщины в обществе, ее предназначение в семье и эмансипации, отсутствие образования для девочек дворянского и мещанского сословия, типическое в ее образе</p> <p>Литературная критика произведения: Н.А. Добролюбов "Луч света в темном царстве"</p>		
	<p>Практические занятия: Инсценировка в малых группах эпизодов пьесы; подготовка информационной заметки о положении женщины мещанского сословия в обществе в середине 19 века (воспитание, доступ к образованию, работе, социальные роли и др.) в связи с судьбой героини пьесы Катерины («Гроза») (или Ларисы из «Бесприданницы») типична и вписывается в этот контекст. Написание текста информационной и публицистической заметки на основе художественного текста</p>	2	
<p>Тема 2.2 Илья Ильич Обломов как вневременной тип и одна из граней национального характера</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	4	<p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09</p>
	<p>А.И. Гончаров 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</p> <p>Литературная критика произведения: Н.А. Добролюбов "Что такое обломовщина?"</p>	2	
	<p>Практические занятия: Работа с избранными эпизодами из романа (чтение и обсуждение). Составить словарь непонятных и устаревших слов. Составить «Портрет Ильи Ильича Обломова в интерьере» по описанию в романе и своим впечатлениям, (реализация на выбор ученика: текстовое /цитатное описание; визуализация портрета в разных техниках: графика, аппликация, коллаж, видеомонтаж и т.д.). Сочинение «Что от Обломова есть во мне?»</p>	2	
<p>Тема 2.3 Новый герой, «отрицающий всё», в романе И. С. Тургенева (1818 — 1883) «Отцы и дети»</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	4	<p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09</p>
	<p>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</p> <p>Литературная критика произведения Д. И. Писарева "Базаров"</p>	2	
	<p>Практические занятия: Работа с избранными эпизодами романа (чтение, обсуждение)</p> <p>Написание рассказа о произошедшем споре от лица Павла Петровича или от лица Базарова и озаглавьте его (можно от лица Аркадия – свидетеля спора), встав на точку зрения персонажа и перечислив все темы, которые были в споре затронуты, и дав оценку от лица персонажа своему оппоненту (исходя из описания героев, которое вы читали ранее). рассказ о произошедшем споре от лица Павла Петровича или от лица Базарова и озаглавьте его (можно от лица Аркадия – свидетеля спора), встав на точку</p>	2	

	зрения персонажа и перечислив все темы, которые были в споре затронуты, и дав оценку от лица персонажа своему оппоненту (исходя из описания героев, которое вы читали ранее)		
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
«Ты профессией астронома метростроевца не удивишь!...»	Содержание учебного материала:	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	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.	-	
Практические занятия: «Обломов на службе»: работа с избранными эпизодами гл.5 ч.1. романа «Обломов». 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 синтаксических 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?»	2		
Основное содержание			
Тема 2.4 Люди и реальность в сказках М. Е. Салтыкова-Щедрина (1826—1889): русская жизнь в иносказаниях	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Авторский замысел и своеобразие жанра литературной сказки. Сходство и различие сказок М.Е. Салтыкова-Щедрина и русских народных сказок. Художественные средства: иносказание, гротеск, гипербола, ирония, сатира. Эзопов язык	2	
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 или в др. оговоренном			

	преподавателем формате и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя		
Тема 2.5 Человек и его выбор в кризисной ситуации в романе Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание» (1866)	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Роман «Преступление и наказание»: образ главного героя. 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. Тезисы теории Раскольникова и признаки фашизма (в сопоставлении). 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, и др.	2	
	Практические занятия: Работаизбранными 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 или в др. оговоренном учителем формате и соотнесите факты личной биографии с художественным творчеством писателя; работа с информационными ресурсами и картами, подготовка иллюстраций с вероятным маршрутом экскурсии по местам Петербурга, упомянутым в романе, и комментариев; написание текста-исследования «Почему Раскольников убивает?» (В. Набоков) или текста-опровержения теории Раскольникова	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 2.6	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК

<p>Человек в поиске правды и любви: «любовь – это деятельное желание добра другому...» – в творчестве Л. Н. Толстого (1828—1910)</p>	<p>«Севастопольские рассказы» (1855) – непарадное изображение войны. «Диалектика души»: толстовский принцип психологического анализа. «Люцерн» (1857). Истоки проблематики и образов последующих произведений в рассказах и краткая формулировка толстовских идей.</p> <p>Роман-эпопея «Война и мир» (1869) (обзорно): история создания, истоки замысла, жанровое своеобразие, смысл названия, отражение нравственных идеалов Толстого в системе персонажей. «Мысль семейная» и «мысль народная». Роль народа и личности в истории. Экранизации романа. Духовные искания, публицистика, народные рассказы. Толстовство и толстовцы, отлучение от церкви. Музей Ясная Поляна. Значение фигуры Толстого для русской культуры</p>	-	<p>03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09</p>
	<p>Практические занятия: Работа сизбранными эпизодами из «Севастопольских рассказов» Л.Н. Толстого и рассказа «Люцерн» (чтение и обсуждение). Подготовка материала о биографии Л.Н. Толстого в виде ленты времени / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста или в др. оговоренном учителем формате. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постер, коллаж / видеоролик или др. формате (по выбору) об истории создания романа-эпопеи «Война и мир» Л.Н. Толстого. Написание рецензии на экранизации «Войны и мира»</p>	2	
<p>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</p>			
<p>«Каждый должен быть величествен в своем деле»: пути совершенствования в профессии/специальность</p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>Рассказы и повести Н.С. Лескова</p> <p>Обобщение и систематизация знаний о профессиональном мастерстве. Знакомство с профессиональными журналами и информационными ресурсами, посвященными профессиональной деятельности.</p>	2	<p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09</p>
	<p>Практические занятия: организация виртуальной выставки профессиональных журналов, посвященных разным профессиям; создание устного высказывания-рассуждения «Зачем нужно регулярно просматривать специализированный журнал ...»</p>	2	
<p>Основное содержание</p>			
<p>Тема 2.7</p>	<p>Содержание учебного материала:</p>	4	<p>ОК 01, ОК 02, ОК</p>

<p>Крестьянство как собирательный герой поэзии Н.А. Некрасова</p>	<p>Особенность лирического героя. Основные темы и идеи. Своеобразие решения образа и музыки и темы поэта и поэзии. Утверждение крестьянской темы. Художественное своеобразие лирики Некрасова и её близость к народной поэзии. Для чтения и изучения: «Калистрат», «Современная ода», «Зине», «14 июня 1854 года», «Тишина», «Еще мучимый страстию мятежной...», «Да, наша жизнь текла мятежно...», «Слезы и нервы», «В деревне», «Несжатая полоса», «Забытая деревня», «Школьник», «Песня Еремушке», «Элегия», «На смерть Добролюбова», «Поэт и гражданин», «Пророк», «На Волге», «Железная дорога», «В дороге», «Тройка», «Вчерашний день часу в шестом...», «Я не люблю иронии твоей...», «О Муза! Я у двери гроба...», «Умру я скоро. Жалкое наследство...», «Родина», «Размышление у парадного подъезда», «Ты всегда хороша несравненно...», «Мы с тобой бестолковые люди...», «Безвестен я. Я вами не стяжал...», «Внимая ужасам войны...», «Надрывается сердце от муки...», «О погоде», «Муза» (Нет, музы ласково поющей и прекрасной...) и др. Поэма «Кому на Руси жить хорошо» (1866) (обзорно). Эпопея крестьянской жизни: замысел и его воплощение. Фольклорная основа поэмы. Легенда об атамане Кудеяре</p>	<p>2</p>	<p>03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09</p>
	<p>Практические занятия: чтение и анализ стихотворений; подготовка сообщения / презентации / ролика / подкаста или др. формате (по выбору) о тех поэтических текстах Н.А. Некрасова, которые впоследствии стали народными песнями, ответив на вопрос, почему его тексты легко превращаются в песни. Работа с инфоресурсами: сообщение о легендарном сюжете об атамане Кудеяре в фольклоре и его воплощении в поэме Некрасова</p>	<p>2</p>	
<p>Тема 2.8</p>	<p>Содержание учебного материала:</p>	<p>4</p>	<p>ОК 01, ОК 02, ОК</p>

<p>Человек и мир в зеркале поэзии. Ф.И. Тютчев и А.А. Фет</p>	<p>Основные темы и художественное своеобразие лирики Тютчева, бурный пейзаж как доминанта в художественном мире Тютчева. <i>Для чтения и изучения:</i> Ф.И. Тютчев: «Наш век», «Silentium», «Не то, что мните вы, природа...» «О, как убийственно мы любим...», «Фонтан», «Чему бы жизнь нас не учила...», «Осенний вечер», «Не рассуждай, не хлопочи...», «Я встретил вас...», «Два голоса», «Еще земли печален вид...», «Она сидела на полу...», «Есть в осени первоначальной...», «Полдень», «Предопределение», «Весь день она лежала в забвении...», «Когда дряхлеющие силы...», «Как хорошо ты, о море ночное...», «О чём ты воешь, ветр ночной?» и др.</p> <p>Основные темы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета, идиллический пейзаж. <i>Для чтения и изучения:</i> А.А. Фет. «Целый мир от красоты», «Кому венец, богине ль красоты...», «Поэтам», «Как беден наш язык», «Шепот, робкое дыханье...», «Что за ночь! Прозрачный воздух скован», «Весенний дождь...», «Какая ночь, как воздух чист...», «Я пришел к тебе с приветом...», «Еще майская ночь», «Заря прощается с землею...», «Еще весны душистой нега...», «Ель рукавом мне тропинку завесила...», «Сияла ночь. Луной был полон сад...», «Я тебе ничего не скажу...», «Это утро, радость эта...», «Первый ландыш», «Смерть» и др.</p>	<p>2</p>	<p>03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09</p>
	<p>Практические занятия: чтение и анализ стихотворений; подготовка литературно-музыкальной композиции на стихи поэтов и подбор иллюстративного материала</p>	<p>2</p>	
<p>Тема 2.9 Проблема ответственности человека за свою судьбу и судьбы близких ему людей в рассказах А.П. Чехова (1860—1904)</p>	<p>Содержание учебного материала:</p>	<p>2</p>	<p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09</p>
	<p>Малая проза А.П. Чехова. «Дом с мезонином». «Рассказ старшего садовника». 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</p>	<p>-</p>	
	<p>Практические занятия: 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. Написание речи в защиту одной из позиций, высказанных в «Рассказе старшего садовника» или написание рецензии на экранизацию «Вишневого сада»</p>	<p>2</p>	
<p>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</p>			

Как написать резюме, чтобы найти хорошую работу	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Роль профессии в положении человека в социуме. <i>Резюме</i> как описание способностей человека, которые делают его конкурентоспособным на рынке труда. Цель резюме – привлечь к себе внимание работодателя при первом, как правило, 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 действительное и резюме проектное	-	
	Практические занятия: Отличия нормативных документов от видов текстов (сопоставление фрагмента из художественного текста и официальных документов). Понятие о резюме. Работа с образцовым документом резюме. Составление своего действительного резюме (по аналогии с образцовым текстом) Взаимопроверка составленных резюме. Понятие о проектном резюме	2	
Основное содержание			
Раздел 3. «Человек в поиске прекрасного»: Русская литература рубежа XIX-XX веков в контексте социокультурных процессов эпохи		14	
Тема 3.1 Мотивы лирики и прозы И. А. Бунина	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Иван Алексеевич Бунин (1870–1953). Факты биографии. Первый русский писатель – лауреат Нобелевской премии по литературе «Листопад», «Вечер», «Одиночество», «Не устану воспевать вас, звезды!..», «Последний шмель», «Слово», «Поэту» (другие – по выбору учителя). Лирика. Философичность, психологизм и лиризм поэзии Бунина. Прославление «любви и радости бытия». Пейзажная лирика. Тема одиночества. Тема поэтического труда. Рассказы «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник»; рассказ-притча «Господин из Сан-Франциско»; цикл рассказов «Темные аллеи» (два рассказа – по выбору учителя) 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	-	
	Практические занятия: Психологизм бунинской прозы. Пейзаж. Особенности языка: «живопись» словом, детали-символы, сочетание различных пластов лексики	2	
Тема 3.2	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК

Традиции русской классики в творчестве А. И. Куприна	<i>Александр Иванович Куприн</i> (1870–1938) Сведения из биографии. Повесть « <i>Олеся</i> ». Тема «естественного человека» в повести. Мечты Олеси и реальная жизнь ее окружения. Трагизм любви героини. Осуждение пороков общества. Рассказ « <i>Гранатовый браслет</i> ». Своеобразие сюжета. Герои о сущности любви. Трагическая история любви Желткова. Развитие темы «маленького человека» в рассказе. Смысл финала. Символический смысл заглавия, роль эпитафии. Авторская позиция. Традиции русской классической литературы в прозе Куприна. «Гранатовый браслет» в кино (А. Роом, 1964)	2	03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 3.3 Герои М. Горького в поисках смысла жизни	Содержание учебного материала <i>Максим Горький</i> (1868–1936). Сведения из биографии (актуализация и обобщение ранее изученного). Рассказ-триптих « <i>Старуха Изергиль</i> ». Романтизм ранних рассказов Горького. Проблема героя. Особенности композиции рассказа. Независимость и обреченность Изергиль. Индивидуализм Ларры. Подвиг Данко. Величие и бессмысленность его жертвы. Смысл противопоставления героев. Пьеса « <i>На дне</i> ». «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»	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практические занятия: Противопоставление героя-индивидуалиста и героя-альтруиста. Социально-философская пьеса. Чтение по ролям фрагментов пьесы. Спор о человеке. «Три правды» в пьесе: в чем отличие? Неоднозначность авторской позиции. Песни и цитаты как составляющие языка пьесы.	2	
Тема 3.4 Серебряный век: общая характеристика и основные представители	Содержание учебного материала <i>От реализма – к модернизму</i> <i>Серебряный век</i> : происхождение и смысл определения. Серебряный век как культурно-историческая эпоха. Предпосылки возникновения. Классификация литературных направлений: от реализма – к модернизму. Диалог с классикой как «средство развития, обогащения» новых направлений. Основные модернистские направления. <i>Символизм</i> . Идея двоемирия и обновление художественного языка: расширение значения слова. Поэты-символисты: <i>В. Брюсов</i> («Творчество»); <i>К. Бальмонт</i> («Я – изысканность русской медлительной речи...»); <i>А. Белый</i> («Раздумье»). <i>Акмеизм</i> . Возвращение к «прекрасной ясности». Предметность тематики и образов,	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09

	<p>точность слова. Поэты-акмеисты: <i>Н. Гумилев</i> («Жираф»); <i>С. Городецкий</i> («Береза»).</p> <p><i>Футуризм</i>. Эпатажность и устремленность в будущее. Разрыв с традицией. Попытка создать «новый стиль. Приоритет формы над содержанием, эпатаж. Поиски в области языка, словотворчество. Поэты-футуристы: <i>И. Северянин</i> («Эпилог», «Авиатор»); <i>В. Хлебников</i> («Заклятие смехом»). Серебряный век в кино и театре. Культура авангарда в современной массовой культуре</p> <p>Андреев Леонид Николаевич (1971-1919). Родоначальник русского экспрессионизма. Рассказы и повести (одно произведение по выбору). Например, "Иуда Искарот", "Большой шлем" и другие</p>		
	Чтение и исполнение поэтических произведений, сопоставление различных методов создания художественного образа, стилизация		
Тема 3.5	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
А. Блок. Лирика. Поэма «Двенадцать»	<p><i>Александр Александрович Блок</i> (1880–1921). Сведения из биографии поэта.</p> <p>«Вхожу я в темные храмы...», «Незнакомка», «Ночь, улица, фонарь, аптека...», «О доблестях, о подвигах, о славе...», «В ресторане», «Река раскинулась. Течет, грустит лениво...» (из цикла «На поле Куликовом»), «Россия», «Балаган», «О, я хочу безумно жить...». Лирика Блока – «трилогия вочеловечения». Ранние стихи: мистицизм, идеал мировой гармонии. Любовь как служение и возношение. «Страшный мир» в лирике Блока. Тема трагической любви. Образ Родины: ее прошлое и настоящее. Новаторство в воплощении и интерпретации образа России. Тема призвания поэта. Музыкальность, экспрессивность как художественная особенность поэтической речи Блока. Песни и романсы на стихи поэта.</p> <p>Поэма «Двенадцать». Проблематика, сюжет и композиция. «Рождение будущего в пожаре и крови»: образ революции. Образ «двенадцати». Образ Христа и неоднозначность его интерпретации. Символика образов. Антитеза. Полифонизм поэмы. Поэма в живописи и на сцене</p>	2	
Тема 3.6	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Поэтическое новаторство В. Маяковского	<p><i>Владимир Владимирович Маяковский</i> (1893–1930) Трагедия горлана-главаря (факты биографии).</p> <p>«Послушайте!», «Лиличка!», «Скрипка и немножко нервно», «Левый марш», «Прозаседавшиеся», «Нате!», «А вы могли бы?», «Юбилейное», «Сергею Есенину»</p> <p>Лирика. Маяковский и футуризм. Ранняя лирика поэта. Сила личности и незащищенность лирического героя перед пошлостью, нелюбовью, рутинностью. Мотив одиночества, любви и смерти. Поэт и революция. Сатира Маяковского. Тема поэта и поэзии. Поэтическое новаторство Маяковского (ритмика, рифма, строфика и графика стиха, неологизмы, гиперболичность). Своеобразие жанров и стилей лирики</p>	2	

	<p>поэта. Стихи поэта в современной массовой культуре</p> <p>Поэма-триптих «Облако в штанах». Образ лирического героя-бунтаря и его возлюбленной. Новаторское открытие Маяковского в жанре поэмы: усиление лирического начала (превращение поэмы в лирический монолог). Особенности рифмовки</p>		
<p>Тема 3.7</p> <p>Драматизм судьбы поэта</p> <p>С. А. Есенин</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	2	<p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09</p>
	<p><i>Сергей Александрович Есенин (1895–1925)</i></p> <p>(«Гой ты, Русь моя родная!», «Тебе одной плету венки...», «Спит ковыль. Равнина дорогая...», «Неуютная жидкая лунность...»; «Сорокоуст», «Я покинул родимый дом...», «Русь советская», «Письмо к матери»; «Отговорила роща золотая...», «Собаке Качалова»; «Не бродить, не мять в кустах багряных...», «Мы теперь уходим понемногу...», «Шаганэ ты моя, Шаганэ...», «Письмо к женщине», «Не жалею, не зову, не плачу...».</p> <p>Чувство Родины – основное в творчестве Есенина. Образ родной деревни, ее судьба в ранней и поздней лирике поэта. Посвящение матери. Особая связь природы и человека. Любовная тема. Исповедальность лирики: отражение потерь и обретений на дороге жизни. Самобытность поэзии Есенина (народно-песенная основа, музыкальность). Есенин на сцене, в кино и музыке</p>	-	
	<p>Практические занятия Работа с поэтическими произведениями С. Есенина – выразительное чтение, исполнение, составление визуальных и музыкальных композиций</p>	2	
<p>Раздел 4</p> <p>«Человек перед лицом эпохальных потрясений»: Русская литература 20-40-х годов XX века</p>		12	
<p>Тема 4.1</p> <p>Исповедальность лирики</p> <p>М. И. Цветаевой</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	2	<p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09</p>
	<p><i>Марина Ивановна Цветаева (1892–1941)</i> Сведения из биографии.</p> <p>«Роландов Рог», «Моим стихам, написанным так рано...», «Кто создан из камня, кто создан из глины...», «Куст», «Тоска по родине! Давно...», «Вчера еще в глаза глядел...», «Идешь на меня похожий...», «Все рядом лежат...», «Стихи к Блоку» («Имя твое – птица в руке...»), «У тонкой проволоки над волной овсов...» (из цикла «Ахматовой»)</p> <p>Исповедальность поэзии Цветаевой. Необычность образа лирического героя. Основные темы творчества: тема поэта; тема тоски по родине, бесприютности; тема жизни и смерти; тема «влюбленности» в творчество поэтов-современников Живописность и музыкальность образов. Особенности поэтического синтаксиса. Жизнь и творчество М. Цветаевой в кино и музыке</p>	2	
	<p>Практические занятия. Основные темы лирики Цветаевой: Исповедальная поэзия</p> <p>Необычность образа лирического героя. Основные темы творчества: тема поэта; тема</p>	-	

	тоски по родине, неприютности; тема жизни и смерти; тема «влюбленности» в творчество поэтов-современников (анализ стихов).		
Тема 4.2 Андрей Платонов. «Усомнившийся Макар»	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Андрей Платонов</i> (Андрей Платонович Климентов) (1899–1951) Сведения из биографии. Повесть « <i>Усомнившийся Макар</i> ». И. Сталин о произведении А. Платонова. Повесть как акт гражданского мужества писателя. Смысл названия произведения. Мотив странствия как способ раскрытия идеи повести. Образ главного героя. Сомнения и причины его сомнений. Макар – «природный», «сокровенный» человек. Жанровое своеобразие повести. Необычность языка и стиля писателя (произвол в сочетании слов, «неправильности», избыточность языка, речь героев в соответствии со стандартами эпохи и др.)	-	
	Практические занятия: Анализ ключевых эпизодов повести. Работа над характеристикой героя как «сокровенного человека» (развитие понятия). Лингвистический анализ фрагментов повести с целью наблюдения над стилем и языком А. Платонова	2	
Тема 4.3 Вечные темы в поэзии А. А. Ахматовой	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Анна Андреевна Ахматова</i> (1889–1966) Сведения из биографии. « <i>Песня последней встречи</i> », « <i>Сжала руки под темной вуалью...</i> », « <i>Смятение</i> », « <i>Под крышей промерзшей пустого жилья...</i> », « <i>Муза</i> », « <i>Муза ушла по дороге...</i> », « <i>Мне ни к чему одические рати...</i> », « <i>Не с теми я, кто бросил землю...</i> », « <i>Мне голос был. Он звал утешно...</i> », « <i>Родная земля</i> », « <i>Смуглый отрок бродил по аллеям...</i> » <i>Лирика.</i> Основные темы лирики Ахматовой: любовь как всепоглощающее чувство, как мука; тема творчества; гражданская тема; пушкинская тема. Поэма « <i>Реквием</i> ». Памятник страданиям и мужеству. Трагический пафос произведения. Жанр и композиция поэмы. Смысл названия. Образ лирической героини. Эпилог поэмы: личная трагедия героини и общенародное горе. Библейские мотивы и образы в поэме. Тема исторической памяти. Аллюзии и реминисценции в произведении. Жизнь и творчество А. Ахматова в кино и музыке	2	
	Практические занятия. Основные темы лирики Ахматовой: любовь как всепоглощающее чувство, как мука; тема творчества; гражданская тема; пушкинская тема (анализ стихов).	-	
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
«Вроде просто найти	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК

и расставить слова»: стихи для людей моей профессии/ специальности	Роль поэзии в жизни человека любой профессии. Общение с поэзией как способ эстетического обогащения своей духовной сферы, постижения общечеловеческих ценностей, развитие способности к творческой деятельности. Путь к пониманию поэзии – это чтение, обсуждение, интерпретация (вербальная/невербальная) стихов разных поэтов в поисках «своего»	-	03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК²...
	Практические занятия: участие в деловой игре «В издательстве», в процессе которой составляется мини-сборник стихов поэтов серебряного века для определенной аудитории – своих сверстников, людей «своей» профессии. Написание аннотации к сборнику	2	
Основное содержание			
Тема 4.4 <i>«Изгнанник, избранник»:</i> <i>М. А. Булгаков</i>	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Михаил Афанасьевич Булгаков</i> (1891–1940) «Изгнанник, избранник»: сведения из биографии (с обобщением ранее изученного) Роман <i>«Мастер и Маргарита»</i> . 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. <i>или</i> роман <i>«Белая гвардия»</i> . 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	2	
	Жанр и композиция романа «Мастер и Маргарита». Уровни повествования. Реальность и фантастика. Сатира в романе. Финал романа		
Тема 4.5 <i>М. А. Шолохов.</i> Роман-эпопея «Тихий Дон»	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Михаил Александрович Шолохов</i> (1905–1984) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Лауреат Нобелевской премии по литературе Роман-эпопея <i>«Тихий Дон»</i> (избранные главы). История создания. Смысл названия. Жанр произведения. Герои романа-эпопеи о всенародной трагедии. Семья Мелеховых. Образ Григория Мелехова. Любовь в его жизни. Герой в поисках своего пути среди «хода истории». Финал романа-эпопеи. Проблема гуманизма в произведении. Полемика вокруг авторства. Киноистория романа	-	

	Практические занятия Работа с эпизодами из выбранных глав	2	
Раздел 5 «Поэт и мир»: Литературный процесс в России 40-х – середины 50-х годов XX века		4	
Тема 5.1 «Дойти до самой сути»: Б. Пастернак. Исповедальность лирики А. Г. Твардовского	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Борис Леонидович Пастернак</i> (1890–1960) Сведения из биографии. Лауреат Нобелевской премии по литературе <i>«Февраль. Достать чернил и плакать!..»</i> , <i>«Определение поэзии»</i> , <i>«Про эти стихи»</i> , <i>«Во всем мне хочется дойти до самой сути...»</i> , <i>«Гамлет»</i> , <i>«Зимняя ночь»</i> , <i>«Любить иных – тяжелый крест...»</i> , <i>«Никого не будет в доме...»</i> , <i>«Снег идет»</i> , <i>«Гефсиманский сад»</i> , <i>«Быть знаменитым некрасиво...»</i> , <i>«Февраль. Достать чернил и плакать!..»</i> , <i>«Определение поэзии»</i> , <i>«Про эти стихи»</i> , <i>«Во всем мне хочется дойти до самой сути...»</i> , <i>«Гамлет»</i> , <i>«Зимняя ночь»</i> , <i>«Любить иных – тяжелый крест...»</i> , <i>«Никого не будет в доме...»</i> , Лирический герой поэзии: сложность его настроения, жизнеощущения. Тема поэтического творчества, стремление к простоте. Судьба творца в поэзии. Любовная лирика. Стремление поэта «дойти до самой сути» явлений. Человек, природа и время в лирике. Христианские мотивы. Особенность поэтики: сочетание бытовых деталей и образов-символов, философская глубина. Песни современных бардов на стихи поэта. <i>Александр Трифонович Твардовский</i> (1910–1970) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного) <i>«Дробиться рваный цоколь монумента...»</i> , <i>«Памяти матери»</i> , <i>«Я убит подо Ржевом...»</i> , <i>«Я знаю: никакой моей вины...»</i> , <i>«В тот день, когда окончилась война...»</i> , <i>«Вся суть в одном единственном завете...»</i> , <i>«Признание»</i> , <i>«О сущем»</i> <i>«Стихи неслыханной искренности и откровенности»</i> . Исповедальность лирических произведений. Темы, образы и мотивы. Тема памяти, тема войны, тема творчества в лирике поэта. Мотив служения народу, отечеству	2	
	Практические занятия: Анализ стихов Б. Пастернака, посвященных ведущим темам в лирике поэта: творчество, любовь, человек, время, природа и др. работа над характеристикой лирического героя, особенностями поэтики (философская глубина, образы-символы, бытовые детали). Анализ стихов А. Твардовского (тема войны, тема родного дома). Выявление основных мотивов	2	
Раздел 6 «Человек и человечность»: Основные явления литературной жизни России конца 50-х – 80-х годов XX века		10	
Тема 6.1	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК

<p>Тема Великой Отечественной войны в литературе</p>	<p>Поэзия и драматургия Великой Отечественной войне. «Лейтенантская проза»: В. П. Астафьев, Ю. В. Бондарев, В. В. Быков, Б. Л. Васильев, К. Д. Воробьев, В. Л. Кондратьев и др. (обзор прозы «молодых» лейтенантов) Проблема нравственного выбора на войне Василий Владимирович Быков (1924–2003) Повесть «Сотников». Человек в экстремальной ситуации, на пороге смерти. Стремление к самосохранению (Рыбак) – и сохранение человеческого достоинства, духовный подвиг (Сотников). Виктор Петрович Астафьев (1924–2001). Традиции и новаторство писателя в изображении войны. Рассказ «Связистка». Мотив испытания войной на войне и после войны. Герои рассказа. Дилемма нравственного выбора между «воинским долгом и человеческой жизнью». Тема покаяния, ответственности за каждый свой поступок Фадеев Александр Александрович (1901-1956) «Молодая гвардия» Герои рассказа. Дилемма нравственного выбора между долгом и жизнью</p>	<p>2</p>	<p>03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09</p>
	<p>Практические занятия: Анализ произведений разных писателей, посвященных проблеме выбора на войне: самосохранение или сохранение человеческого достоинства. Сравнительная характеристика двух героев, двух выборов. Дискуссия «Что важнее воинский долг или человеческая жизнь?» Чтение и анализ выбранных стихотворений и эпизодов из выбранных пьес</p>	<p>-</p>	
<p>Тема 6.2 Тоталитарная тема в литературе второй XX века</p>	<p>Содержание учебного материала <i>А. И. Солженицын</i> «Один день Ивана Денисовича»; <i>В. Т. Шаламов</i> «Колымские рассказы» (по выбору учителя) <i>Александр Исаевич Солженицын</i> (1918–2008) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Лауреат Нобелевской премии по литературе. Повесть «<i>Один день Ивана Денисовича</i>» Общественный резонанс, вызванный произведением. История создания повести. Лагерный мир в произведении. Образ главного героя. Устойчивость и приспособленность Ивана Денисовича к жутким условиям лагерной жизни. «Счастливый день» в жизни героя. Черты национального характера в образе Шухова</p>	<p>2</p>	
	<p>Практические занятия Изучение приемов создания образа в повести «Один день Ивана Денисовича»: детали портрета, ночные пейзажи, связанные с героем, речь и поступки и др. Экранизация повести</p>	<p>2</p>	
<p>Тема 6.3 Социальная и</p>	<p>Содержание учебного материала <i>Валентин Григорьевич Распутин</i> (1937–2015)</p>	<p>4</p>	
		<p>2</p>	<p>ОК 01, ОК 02, ОК</p>

<p>нравственная проблематика в литературе второй половины XX века</p>	<p>Повесть <i>«Прощание с Матерой»</i>. Связь творчества писателя с экологическими проблемами. Народ, его история, его земля в произведении. Образы «старинных старух». Утрата нравственных ценностей молодым поколением. Символика в повести. Позиция автора. Фильм «Прощание» (1981) – драма Э. Климова и Л. Шепетко по мотивам распутинской повести. <i>Василий Макарович Шукшин</i> (1929–1974) Рассказы <i>«Микроскоп»</i>, <i>«Срезал»</i>. Герои-чудики. Восприятие их окружающими. Стремление Андрея Ерина («Микроскоп») сделать «людям как лучше». Неоднозначность шукшинских чудиков. Глеб Капустин («недобрый» чудик) и городской гость («Срезал»). Противостояние интеллигенции и народа. Поэтика рассказов: анекдотичность, характеристичный диалог, открытый финал</p>		03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<p>Практические занятия: 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). Символика в повести. «Герой-чудик» В. Шукшина и «маленький человек» в литературе XIX века: сходство и отличие (составление таблицы). Речевая характеристика героев, открытый финал шукшинских произведений</p>	2	
<p>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</p>			
<p>«Говори, говори...»: диалог как средство характеристики человека</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>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</p>	2	<p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК²...</p>
	<p>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»</p>	2	
<p>Основное содержание</p>			
<p>Раздел 7 «Людей неинтересных в мире нет»: Литература с середины 1960-х годов до начала XXI века</p>		8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09

Тема 7.1 Лирика: проблематика и образы	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Развитие традиционных тем русской лирики: тема творчества, тема любви, гражданского служения, тема войны, единство человека и природы. Культурный контекст лирики. Поэтические искания. <i>Иосиф Александрович Бродский</i> (1940–1996) Лауреат Нобелевской премии по литературе <i>«В деревне Бог живет по углам...»</i> , <i>«Пилигримы»</i> , <i>«Воротишься на родину. Ну что ж»</i> , <i>«Стансы»</i> , <i>«Postscriptum»</i> (<i>«Как жаль, что тем, чем стала для меня...»</i>), <i>«Ниоткуда с любовью надцатогомартабря...»</i> , <i>«Конец прекрасной эпохи»</i> , <i>«Пятая годовщина»</i> , <i>«На столетие Анны Ахматовой»</i> , <i>«Рождественская звезда»</i> , <i>«Не выходи из комнаты...»</i> (по выбору учителя) Культурно-исторический и литературный контекст поэзии Бродского. Автобиографические мотивы. Проблемно-тематическое многообразие лирики поэта. Тема изгнанничества, одиночества, вечной разлуки, тема любви, тема памяти, христианская тема. Философские темы (жизнь и смерть, свобода настоящая и свобода мнимая). Особенности стиха. Стихи поэта, места, связанные с его жизнью, в современной массовой культуре <i>Давид Самуилович Самойлов</i> (Давид Самуилович Кауфман)(1920–1990) Поэт, влюбленный в жизнь. <i>«Сороковые, роковые...»</i> , <i>«Если вычеркнуть войну...»</i> <i>«Семен Андреич»</i> ; <i>«Дай выстрадать стихотворенье!..»</i> , <i>«Стих небогатый, суховатый...»</i> , <i>«Пестель, поэт и Анна»</i> ; <i>«Конец Пугачева»</i> ; <i>«Названья зим»</i> , <i>«Мне снился сон жестокий...»</i> ; <i>«Двор моего детства»</i> ; <i>«Болдинская осень»</i> , <i>«Рождество Александра Блока»</i> ; <i>«Память»</i> (по выбору учителя) <i>«Все есть в стихах – и то и это...»</i> : открытость любым темам, культурным традициям, духовным веяниям. Тематическое, жанровое, интонационное разнообразие самойловской поэзии. Пять основных тем: война, творчество, история, любовь, Москва. Диалоги с русской поэзией	2	
	Практические занятия Исполнительский практикум, работа с образным и эмоциональным строем лирических произведений И. Бродского, Д. Самойлова – создание собственных визуальных, пластических, музыкальных композиций	2	
Тема 7.2	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК

Драматургия: традиции и новаторство	Александр Валентинович Вампилов (1937–1972) «Провинциальные анекдоты» (две одноактные пьесы: «История с метранпажем» и «Двадцать минут с ангелом») Трагикомическая диалогия с глубоким смыслом. Распад нравственного сознания как проблема общества. «Гостиничный» мир как особое, случайное, временное пространство для героев. Морализм бюрократа Калошина и его последствия. Нравственная неумяемость героя как итог комедии. Гоголевские мотивы в пьесе. («История с метранпажем») «Двадцать минут с ангелом» – тест на способность к великодушию. Конфликт бездушного мира и бескорыстия. Символичность названия пьесы. Сценическая история пьесы	2	03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практические занятия: Драматизация: разыгрывание одной из частей двухактной пьесы А. Вампилова. Нравственные проблемы в произведении. Символичность названия пьесы	2	
Раздел 8. Литература второй половины XX - начала XXI века		6	
Тема 8.1. Проза второй половины XX - начала XXI века	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Рассказы, повести, романы (по одному произведению не менее чем трех прозаиков по выбору). Например, Ф.А. Абрамов ("Братья и сестры" (фрагменты из романа), повесть "Пелагея" и другие); Ч.Т. Айтматов (повести "Пегий пес, бегущий краем моря", "Белый пароход" и другие); В.И. Белов (рассказы "На родине", "За тремя волоками", "Бобришный угор" и другие); Г.Н. Владимов ("Верный Руслан"); Ф.А. Искандер (роман в рассказах "Сандро из Чегема" (фрагменты), философская сказка "Кролики и удавы" и другие); Ю.П. Казаков (рассказы "Северный дневник", "Поморка", "Во сне ты горько плакал" и другие); В.О. Пелевин (роман "Жизнь насекомых" и другие); Захар Прилепин (роман "Санька" и другие); А.Н. и Б.Н. Стругацкие (повесть "Пикник на обочине" и другие); Ю.В. Трифонов (повести "Обмен", "Другая жизнь", "Дом на набережной" и другие); В.Т. Шаламов ("Колымские рассказы", например, "Одиночный замер", "Инжектор", "За письмом" и другие) и другие.	2	
	Практические занятия. Ф.А. Абрамов ("Братья и сестры" (фрагменты из романа, анализ); Ф.А. Искандер (роман в рассказах "Сандро из Чегема" (фрагменты, анализ).	2	
Тема 8.2. Поэзия и	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК

драматургия второй половины XX - начала XXI века	Стихотворения по одному произведению не менее чем двух поэтов по выбору). Например, Б.А. Ахмадулиной, А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого, Е.А. Евтушенко, Н.А. Заболоцкого, Т.Ю. Кибирова, Ю.П. Кузнецова, А.С. Кушнера, Л.Н. Мартынова, Б.Ш. Окуджавы, Р.И. Рождественского, А.А. Тарковского, О.Г. Чухонцева и других. Пьесы (произведение одного из драматургов по выбору). Например, А.Н. Арбузов "Иркутская история"; А.В. Вампилов "Старший сын"; Е.В. Гришковец "Как я съел собаку"; К.В. Драгунская "Рыжая пьеса" и другие.	2	03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Раздел 9. Литература народов России		4	
Тема 9.1 Поэзия и проза народов России	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Рассказы, повести, стихотворения (не менее трех произведений по выбору). Например, рассказ Ю. Рытхэу «Хранитель огня», роман «Сон в начале тумана», повести Ю. Н. Шесталова «Синий ветер Каслания», «Когда качало меня солнце» и др.; стихотворения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева, Г. Тукая, стихотворения и поэма «Фатима» К. Хетагурова и др.	2	
	Практические занятия. Поэзия Р. Гамзатова, М. Джалиля (анализ стихотворений)	2	
Раздел 10 Зарубежная литература второй половины XIX-XX века		6	
Тема 10.1 Основные тенденции развития зарубежной литературы и «культовые» имена	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Рэй Брэдбери</i> (1920–2012). Научно-фантастические рассказы « <i>И грянул гром</i> », « <i>Вельд</i> » Рассказы-предупреждения. Роль цивилизации, технологий в судьбе человека и общества. Психологизм рассказов. Ответственность настоящего перед будущим («эффект бабочки» – « <i>И грянул гром</i> »). Переплетение разных тем (тема отцов и детей, детской жестокости, влияния технологий на жизнь человека – « <i>Вельд</i> »). Сочетание сказки и фантастики <i>Эрнест Хемингуэй</i> (1899–1961). Новелла « <i>Кошка под дождем</i> ». Особая атмосфера произведения и способы ее создания. Герои новеллы. Отношения между ними: «диалог глухих». Символика сцены с кошкой: незнакомый человек способен почувствовать и понять другого лучше, чем близкие люди	2	
	Практические занятия: Зарубежная поэзия и драматургия второй XIX и XX века Драматизация: разыгрывание одного из эпизодов выбранного произведения, чтение и анализ стихотворений	2	

Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
«Прогресс – это форма человеческого существования»: профессии в мире НТП	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Научно-технический прогресс и человечество. Зависимость цивилизации от современных технологий. Проблемы человека и общества, связанные с научно-техническим прогрессом (рассуждение с опорой на текст). Ответственность ученого за свои научные открытия. Наука – двигатель прогресса. Возможно ли остановить прогресс? Профессии в мире НТП: у всех ли профессий есть будущее. Профессии, «рожденные» НТП в последние десятилетия	-	
	Практические занятия. Проблемы человека и общества, связанные с научно-техническим прогрессом (рассуждение с опорой на текст).	2	
Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачет)		2	
		Всего:	108

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

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

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект электронных видеоматериалов;
- задания для контрольных работ;
- профессионально ориентированные задания;
- материалы текущей и промежуточной аттестации.

Помещение кабинета должно соответствовать требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02): оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, необходимыми для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- проектор с экраном.

Залы библиотеки:

Библиотека (фонд художественной литературы должен соответствовать перечню изучаемых произведений), читальный зал с компьютерами, оснащенными выходом в сеть Интернет.

3.2. Информационное обеспечение обучения

1. Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

2. Рекомендуемые печатные издания по реализации общеобразовательной дисциплины представлены в методических рекомендациях по организации обучения.

Рекомендуемые печатные издания по реализации общеобразовательной дисциплины

1. Основные источники

1. Фортунатов, Н. М. Русская литература первой трети XIX века: учебник для среднего профессионального образования / Н. М. Фортунатов, М. Г. Уртминцева, И. С. Юхнова. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2019. – 207 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-9916-6020-4. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/433733>

2. Фортунатов, Н. М. Русская литература второй трети XIX века: учебник для среднего профессионального образования / Н. М. Фортунатов, М. Г. Уртминцева, И. С. Юхнова. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2019. – 246 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-01043-5. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/433732>

3. Фортунатов, Н. М. Русская литература последней трети XIX века: учебник для среднего профессионального образования / Н. М. Фортунатов, М. Г. Уртминцева, И. С. Юхнова. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2019. – 310 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-10666-4. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/431053>

4. История русской литературы XX-XXI веков: учебник и практикум для вузов / В. А. Мескин [и др.]; под общей редакцией В. А. Мескина. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 411 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-00234-8. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/450436>

2. Дополнительные источники

1. Пеннак Д. Как роман. – М.: Самокат, 2019; «Почему чтение опять стало модным». – URL:<https://ru.player.fm/series/knizhnaia-polka>

2. Пранцова Г.В., Романичева Е.С. Современные стратегии чтения: теория и практика. Смысловое чтение и работа с текстом: учебное пособие / Г.В. Пранцова, Е.С. Романичева. – 3 изд., испр. и доп. – М.: ФОРУМ, 2017. – 368 с. (Высшее образование).

3. Русский язык и литература [Текст]: учебное пособие для студентов учебных заведений, реализующих программу среднего профессионального образования / В. К. Сигов, Е. В. Иванова, Т. М. Колядович, Е. Н. Чернозёмова. – Москва: ИНФРА-М, 2019. – 22 см. – (Среднее профессиональное образование). Ч. 2: Литература: Ч. 2: учебник. – 2019. – 489

4. Сафонов, А. А. Литература. 10 класс. Хрестоматия: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов; под редакцией М. А. Сафоновой. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 211 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-02275-9. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/453510>

5. Сафонов, А. А. Литература. 11 класс. Хрестоматия: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов; под редакцией М. А. Сафоновой. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 265 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-09163-2. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/453653>

6. Сухих И. Н. Литература: учеб. для 11 кл.: сред. (полное) общ. образование (баз. уровень): в 2 ч. Ч. 1. – М.: Изд. центр «Академия», 2019. – 352 с.

7. Сухих И. Н. Литература: учеб. для 11 кл.: сред. (полное) общ. образование (баз. уровень): в 2 ч. Ч. 2. – М.: Изд. центр «Академия», 2019. – 368 с.

8. Шульгина О.В., Шульгина Д.П. Историко-географические аспекты мемориализации пушкинского наследия (к 220-летию со дня рождения А.С. Пушкина) // Культура и искусство. – 2019. – № 7. – С. 37 - 51.

URL:https://nbpublish.com/library_read_article.php?id=29120

3 Электронные издания

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации (<https://minobrnauki.gov.ru>)

Федеральный портал "Российское образование" (<http://www.edu.ru/>);

Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" (<http://window.edu.ru/>);

Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (<http://school-collection.edu.ru/>);

Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (<http://fcior.edu.ru/>);

Образовательный портал "Учеба" (<http://www.ucheba.com/>);

Проект Государственного института русского языка имени А.С. Пушкина "Образование на русском" (<https://pushkininstitute.ru/>);

Научная электронная библиотека (НЭБ) (<http://www.elibrary.ru/>);

Национальная электронная библиотека (<http://нэб.рф/>);

КиберЛенинка (<http://cyberleninka.ru/>).

Справочно-информационный портал "Русский язык" (<http://gramota.ru/>);

Служба тематических толковых словарей (<http://www.glossary.ru/>);

Словари и энциклопедии (<http://dic.academic.ru/>);

Консультант Плюс - справочная правовая система (доступ по локальной сети).

Арзамас [Электронный ресурс] URL: <https://arzamas.academy/>

Полка [Электронный ресурс] URL: <https://polka.academy/>

Президентская библиотека. [Электронный ресурс] URL: <https://www.prilib.ru/>

Список рекомендуемой литературы

Букатов В. М., Ершова А. П. Я иду на занятие // Хрестоматия игровых приемов обучения. – М., 2000

Вашунина И.В., Нистратов А.А., Тарасов Е.Ф. Креолизация текста как способ изменения его восприятия // Полилингвильность и транскультурные практики. 2019. Том 16. № 4. С. 473

Заир-Бек С. И., Загашев И. О., Муштавинская И. В. «Учим детей мыслить критически» // Речь, - Санкт-Петербург, - 2003 – С. - 131

Карякин Ю. Самообман Раскольникова, М., 1976

Карякин Ю.Ф. «Достоевский и Апокалипсис» / [Сост. И.Н. Зорина, науч. ред. К.А. Степанян]. М.: Фолио, 2009 URL: <https://fedordostoevsky.ru/research/creation/011/>

Кривуля. Н.Г. Экранизация произведений Н. Гоголя в отечественной анимации // Н.В. Гоголь и театр: Третьи Гоголевские чтения. М., 2004. С.319-322

Лотман М.Ю. В школе поэтического слова: Пушкин. Лермонтов. Гоголь. Книга для учителя. М.: «Просвещение», 1988 URL:

https://imwerden.de/pdf/lotman_v_shkole_poeticheskogo_slova_pushkin_lermontov_gogol_1988_text.pdf

Оптимизация речевого воздействия / В.Ф. Петренко В.Ф., Ю.А. Сорокин Ю.А., Е.Ф. Тарасов Е.Ф., Н.В. Уфимцева. М., 1990. - 180с.

Романичева Е.С., Пранцова Г.В. От «тихой радости чтения» — к восторгу сочинительства: монография / Е.С. Романичева, Г.В. Пранцова. — М.: Библиомир, 2016. — 232 с.

Пранцова Г.В., Романичева Е.С. Современные стратегии чтения: теория и практика. Смысловое чтение и работа с текстом : учебное пособие / Г.В. Пранцова, Е.С. Романичева. - 2 изд., испр. и доп. - М. : ФОРУМ, 2015. - 368 с.

Елена Романичева, Галина Пранцова

Пранцова Г.В., Романичева Е.С.

Функциональное чтение. Теория и практика. Учебное пособие

Театр, где играют дети. // Учебно-методическое пособие для руководителей детских театральных коллективов. Под редакцией Никитиной А. Б. Владос. М. 2001 г.

Цифровые ресурсы и рекомендации по их использованию

Интернет-ресурсы по отдельным писателям

Достоевский Ф.М. Весь Достоевский. <https://philolog.petrso.ru/fmdost/>

Содержит Полное собрание сочинений Ф.М. Достоевского, посвященную ему лит.критику, мемуары.

Тургенев И.С.: <http://turgenev.org.ru>, Цель проекта – собрать воедино информацию о писателе, биографические сведения, информацию о его творчестве. В разделах кроме текстов размещено много фотографий и репродукций, в «Библиотеке» – произведения Тургенева и публикации о нем и его творчестве.

Толстой Л.Н. <http://www.tolstoy.ru>, ЭНИ «Лев Толстой». <http://www.feb-web.ru/feb/tolstoy/default.asp> Электронное научное издание размещено на сервере Фундаментальной электронной библиотеки «Русская литература и фольклор». В ЭНИ представлены наиболее авторитетные собрания сочинений Толстого, научные издания отдельных его произведений и писем, мемуарная литература, прижизненная критика, биографические и филологические исследования о писателе, справочные и библиографические пособия.

Мир Льва Толстого. <http://www.tula.net/tgpu/Tolstoy>. Материалы сайта сгруппированы в разделы: «Этапы великой жизни», «Памятные толстовские места в России», «Друзья и близкие Льва Толстого», «Человек-Художник-Мыслитель», «От Яснополянской школы к "Школе Л.Н.Толстого», «Толстой и русская литература», «Толстой и зарубежный мир», «Толстой, мудрецы и мыслители», «Толстой и о Толстом: литературное обозрение», «Картотека толстоведов России и мира», «Бюро информации и заявок», «Форум: Диалоги о Толстом». Проект подготовлен Тульским государственным педагогическим университетом им. Л.Н. Толстого.

Сайт составлен в жанре путеводителя. Авторы ставили перед собой задачу сориентировать, посетителей в информационном пространстве, связанном с именем Толстого. Здесь можно найти информацию об истории семьи, о жизни и творчестве писателя, о взглядах на вопросы политики, религии, семьи, творчества в разные периоды его жизни, о толстовских героях, о роли Толстого и значении его наследия в российской и мировой литературе. Здесь же представлен архив изображений в разные периоды жизни.

Тютчев Ф.И.:ЭНИ «Тютчев». <http://www.feb-web.ru/feb/tyutchev/default.asp>

Электронное научное издание размещено на сервере Фундаментальной электронной библиотеки «Русская литература и фольклор». В ЭНИ представлены наиболее авторитетные собрания сочинений поэта, издания отдельных его писем и документов, мемуарная литература, прижизненная критика, биографические и филологические исследования о Тютчеве, библиография.

Тютчев Ф. И. <http://fedor-tutchev.narod.ru> На сайте предлагаются: полная биография и подборка творчества поэта, библиография, ссылки.

Максим Горький:<http://gorkiy-lit.ru> Страница писателя на сайте, посвященном русским писателям, на ней собраны не только произведения, письма, статьи М. Горького, а также критические статьи, библиографии, воспоминания о Горьком, информация о музеях.

Блог библиотеки им.А.С.Пушкинаг.Челябинска:«ВО!круг книг» Максим Горький в шаржах и карикатурах: http://vokrugknig.blogspot.com/2018/03/blog-post_56.html

Лев Соболев, лекция о пьесе «На дне»: https://www.youtube.com/watch?v=cVC6A8e3Wlg&ab_channel=%D0%A1%D0%B2%D1%8F

[%D1%82%D0%BE%D1%81%D0%BB%D0%B0%D0%B2%D0%A5%D1%83%D0%B4%D1%8F%D0%BA%D0%BE%D0%B2](#)

Солженицын А.И.: официальный сайт <http://www.solzhenitsyn.ru/>

Бродский И.: Бродский-онлайн: <https://brodsky.online/>

Лотман Ю.М.: Собрание трудов и статей Ю.М. Лотмана. Режим доступа. <http://www.ruthenia.ru/lotman/papers/>

LOTMANIANA TARTUENSIA. Совместный проект Ruthenia, кафедры русской литературы и отделения семиотики Тартуского университета. (В частности в доступе статьи: о русских поэтах, анализы стихотворений: Ф. И. Тютчев. Два голоса, Н. А. Некрасов. Последние элегии, В.В. Маяковский. Схема смеха и др.).

Совлит. Советская литература: Тексты. Библиография. Исследования. Совместный проект Ruthenia, кафедры русской литературы и отделения семиотики Тартуского университета. Режим доступа: <http://www.ruthenia.ru/sovlit/> Сайт посвящен русской литературе XX века и представляет художественные и другие тексты этого времени, многие из которых давно не переиздавались, издания, а также исследования, справочные материалы и др. Здесь представлены полнотекстовые версии журналов и сборников 1920-30х годов. Собрание трудов и статей З.Г. Минц. Режим доступа: <http://www.ruthenia.ru/mints/> Совместный проект Ruthenia, кафедры русской литературы и отделения семиотики Тартуского университета.

Журнальный зал (ЖЗ) Режим доступа: <http://magazines.russ.ru/>

ЖЗ является некоммерческим литературным интернет-проектом, представляющим деятельность русских толстых литературно-художественных и гуманитарных журналов, выходящих в России и за рубежом. Здесь представлены «толстые» литературно-художественные журналы и журналы научные, посвященные изучению художественной литературы.

Большой Русский Биографический Словарь. Режим доступа: <http://www.rulex.ru/be.htm>

Периодические издания: «Филологический класс» (региональный журнал учителей-словесников Урала). Ежегодник «Русская литература XX - XXI века: направления и течения». Издательская деятельность института филологических исследований и образовательных стратегий «Словесник»: Режим доступа: <http://slovesnikural.narod.ru/periodika.html>

Обзор Интернет-ресурсов по литературе для школы. Режим доступа: <http://net.edusite.ru/>, <http://net.edusite.ru/DswMedia/politerature.doc>.

АРЗАМАС: <https://arzamas.academy/courses>, Словарь романтика (к романтической прозе) <https://arzamas.academy/materials/2221>

ПОЛКА: <https://polka.academy/materials>

Ресурсы по функциональной грамотности

- сайт ФИОКО (Федерального института оценки качества образования), где подробно рассказано о подходах к формированию читательской грамотности и приведены PISA-подобные задания, по которым оценивается читательская и другие грамотности в рамках национального мониторинга: <https://fioco.ru/Contents/Item/Display/2204638>
- Сайт Центра оценки качества образования ИСРО РАО (Института стратегий развития образования Российской академии образования), где выложены результаты международных исследований, в которых участвует Россия (в том числе и PISA) и дана их очень грамотная аналитика: <http://www.centeroko.ru/>

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о-с ¹ 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, 3.4,3.5,3.6,3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3П/о-с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1 Р 10, Темы 10.1, П/о-с	наблюдение за выполнением мотивационных заданий; наблюдение за выполнением практической работы; контрольная работа; выполнение заданий на дифференцированном зачете
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о-с 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, 3.4,3.5,3.6,3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3П/о-с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1 Р 10, Темы 10.1, П/о-с	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о-с 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, 3.4,3.5,3.6,3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3П/о-с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1 Р 10, Темы 10.1, П/о-с	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о-с 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,	

¹Профессионально-ориентированное содержание

	<p>3.4,3.5,3.6,3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3П/о-с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1 Р 10, Темы 10.1, П/о-с</p>	
<p>ОК 05.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о-с 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, 3.4,3.5,3.6,3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3П/о-с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1 Р 10, Темы 10.1, П/о-с</p>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о-с 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, 3.4,3.5,3.6,3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3П/о-с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1 Р 10, Темы 10.1, П/о-с</p>	
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Р 1, Тема 1.1, 1.2, П/о-с 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, 3.4,3.5,3.6,3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П/о-с Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3П/о-с Р 7, Темы 7.1., 7.2. Р 8, Темы 8.1, 8.2 Р 9, Темы 9.1 Р 10, Темы 10.1, П/о-с</p>	

Приложение 8.3

к ОПОП-П по специальности

09.02.07 Информационные системы и программирование

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОД.03 История

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина «История» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Главной целью общего исторического образования является 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 общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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: <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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

	<p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике 	
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<ul style="list-style-type: none"> - 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

	<p>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>при изучении событий и процессов истории России и истории зарубежных стран; приобретение опыта осуществления учебно-исследовательской деятельности</p>
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и</p>	<ul style="list-style-type: none"> - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно- 	<p>- приобретать опыт осуществления проектной деятельности в форме участия в подготовке учебных проектов по новейшей истории, в том числе – на региональном материале (с</p>

<p>команде</p>	<p>исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>использованием ресурсов библиотек, музеев и т.д.);</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
----------------	---	--

<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных</p>	<ul style="list-style-type: none"> - осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской 	<ul style="list-style-type: none"> - 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

<p>общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>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</p>	<p>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 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.;</p>
---	--	--

	<p>перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - уметь анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в.; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; - уметь защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории; - знать ключевые события, основные даты и этапы истории России и мира в XX – начале XXI в.; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейшие достижения культуры, ценностные ориентиры; - понимать значимость роли России в мировых политических и социально-экономических процессах с древнейших времен до настоящего времени; - уметь характеризовать вклад российской культуры в мировую культуру; - иметь сформированность представлений о предмете, научных и социальных функциях исторического знания, методах изучения исторических источников
--	---	---

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Базовый уровень
Объем образовательной программы дисциплины	136
Основное содержание	136
в т. ч.:	
теоретическое обучение	90
практические занятия	46
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, прикладной модуль	Объем часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Россия в годы Первой мировой войны и Первая мировая война и послевоенный кризис Великой Российской революции (1914–1922)		24	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
Тема 1.1. Россия и мир в годы Первой мировой войны	<p>Основное содержание</p> <p>Новейшая история как этап развития человечества. Мир в начале XX в. Новейшая история: понятие, хронологические рамки, периодизация. Развитие индустриального общества. Технический прогресс. Изменение социальной структуры общества. Политические течения: либерализм, консерватизм, социал-демократия, анархизм. Рабочее и социалистическое движение. Профсоюзы.</p> <p>Мир империй - наследие XIX в. Империализм и колонии. Национализм. Старые и новые лидеры индустриального мира. Блоки великих держав: Тройственный союз, Антанта. Региональные конфликты и войны в конце XIX - начале XX в.</p> <p>Россия накануне Первой мировой войны: проблемы внутреннего развития, внешняя политика.</p> <p>Причины и начало и ход Первой мировой войны. Стремление великих держав к переделу мира. Убийство в Сараево. Нападение Австро-Венгрии на Сербию. Вступление в войну европейских держав. Цели и планы сторон. Сражение на Марне. Позиционная война. Боевые действия на австро-германском и Кавказском фронтах, взаимодействие с союзниками по Антанте. Брусиловский прорыв и его значение. Изменения в составе воюющих блоков (вступление в войну Османской империи, Италии, Болгарии). Четверной союз. Верден. Сомма.</p> <p>Люди на фронтах и в тылу. Националистическая пропаганда. Новые методы ведения войны. Власть и общество в годы войны. Положение населения в тылу воюющих стран. Вынужденные переселения, геноцид (трагедия русофилов Галиции, армянского народа и др.). Рост антивоенных настроений.</p> <p>Завершающий этап войны. Объявление США войны Германии. Бои на Западном фронте. Революция в России и выход Советской России из войны. Капитуляция государств Четверного союза.</p> <p>Российское государство и общество в годы Первой мировой войны.</p> <p>Патриотический подъем на начальном этапе Первой мировой войны. Массовый героизм воинов. Людские потери. Политизация и начало морального разложения армии.</p>	<p>8</p> <p>6</p>	<p>ОК 02 ОК 05 ОК 06</p>

	<p>Власть, экономика и общество в условиях войны. Милитаризация экономики. Формирование военно-промышленных комитетов. Пропаганда патриотизма и восприятие войны обществом. Содействие гражданского населения армии и создание общественных организаций помощи фронту. Введение государством карточной системы снабжения в городе и разверстки в деревне.</p> <p>Наращение экономического кризиса и смена общественных настроений. Кадровая чехарда в правительстве. Взаимоотношения представительной и исполнительной ветвей власти. Прогрессивный блок и его программа. Распутинщина и десакрализация власти. Политические партии и война: оборонцы, интернационалисты и пораженцы. Влияние большевистской пропаганды. Возрастание роли армии в жизни общества.</p> <p>Итоги Первой мировой войны. Политические, экономические, социальные и культурные последствия Первой мировой войны</p>		
	Практические занятия	2	
	Итоги Первой мировой войны. Работа с картой	2	
<p>Тема 1.2. Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Первые революционные преобразования большевиков</p>	<p>Основное содержание</p> <p>Причины Великой российской революции и ее начальный этап.</p> <p>Понятие Великой российской революции, продолжавшейся от свержения самодержавия до создания Советского Союза. Три основных этапа: Февральская революция, Октябрьская революция, Гражданская война. Российская империя накануне революции. Территория и население. Объективные и субъективные причины обострения экономического и политического кризиса. Война как революционизирующий фактор. Национальные и конфессиональные проблемы. Незавершенность и противоречия модернизации. Основные социальные слои, политические партии и их лидеры накануне революции.</p> <p>Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Февраль - март: восстание в Петрограде и падение монархии. Конец Российской империи. Отклики внутри страны: Москва, периферия, фронт, национальные регионы. Формирование Временного правительства и программа его деятельности. Петроградский Совет рабочих и солдатских депутатов и его декреты.</p> <p>Весна - лето 1917 г.: зыбкое равновесие политических сил при росте влияния большевиков во главе с В.И. Лениным. Июльский кризис и конец двоевластия. Восстановление патриаршества. Выступление Корнилова против Временного правительства. Провозглашение России республикой. Свержение Временного правительства и взятие власти большевиками 25 октября (7 ноября) 1917 г. В. И. Ленин как политический деятель.</p> <p>Первые революционные преобразования большевиков.</p> <p>Первые мероприятия большевиков в политической, экономической и социальной сферах.</p>	<p>6</p> <p>4</p>	<p>OK 02 OK 04 OK 05 OK 06</p>

	<p>Борьба за армию. Декрет о мире и заключение Брестского мира. Национализация промышленности. Декрет о земле и принципы наделения крестьян землей. Отделение Церкви от государства.</p> <p>Созыв и разгон Учредительного собрания. Слом старого и создание нового госаппарата. Советы как форма власти. ВЦИК Советов. Совнарком. ВЧК по борьбе с контрреволюцией и саботажем. Создание Высшего совета народного хозяйства (ВСНХ). Первая Конституция РСФСР 1918 г.</p>		
	<p>Практические занятия</p>	2	
	<p>Первые революционные преобразования большевиков. Работа с источниками</p>	2	
<p>Тема 1.3. Гражданская война и ее последствия. Культура Советской России в период Гражданской войны</p>	<p>Основное содержание</p> <p>Причины и этапы Гражданской войны в России.</p> <p>Установление советской власти в центре и на местах осенью 1917 - весной 1918 г. Начало формирования основных очагов сопротивления большевикам. Ситуация на Дону. Позиция Украинской Центральной рады. Восстание чехословацкого корпуса.</p> <p>Гражданская война как общенациональная катастрофа. Человеческие потери. Причины, этапы и основные события Гражданской войны. Военная интервенция. Палитра антибольшевистских сил: их характеристика и взаимоотношения. Идеология Белого движения. Положение населения на территориях антибольшевистских сил. Будни села: красные продотряды и белые реквизиции.</p> <p>Политика "военного коммунизма". Продразверстка, принудительная трудовая повинность, административное распределение товаров и услуг. Разработка плана ГОЭЛРО. Создание регулярной Красной Армии. Использование военспецов. Выступление левых эсеров. Красный и белый террор, их масштабы. Убийство царской семьи. Ущемление прав Советов в пользу чрезвычайных органов: ЧК, комбедов и ревкомов.</p> <p>Особенности Гражданской войны на Украине, в Закавказье и Средней Азии, в Сибири и на Дальнем Востоке. Польско-советская война. Поражение армии Врангеля в Крыму.</p> <p>Причины победы Красной Армии в Гражданской войне. -Вопрос о земле. Национальный фактор в Гражданской войне. Декларация прав народов России и ее значение. Эмиграция и формирование русского зарубежья. Последние отголоски Гражданской войны в регионах в конце 1921-1922 г.</p> <p>Создание Государственной комиссии по просвещению и Пролеткульта. Наглядная агитация и массовая пропаганда коммунистических идей. Национализация театров и кинематографа. Пролетаризация вузов, организация рабфаков. Антирелигиозная пропаганда и секуляризация жизни общества. Ликвидация сословных привилегий. Законодательное закрепление равноправия полов.</p> <p>Повседневная жизнь. Городской быт: бесплатный транспорт, товары по карточкам,</p>	6	<p>4</p> <p>OK 02 OK 04 OK 05 OK 06</p>

	субботники и трудовые мобилизации. Комитеты бедноты и рост социальной напряженности в деревне. Проблема массовой детской беспризорности		
	Практические занятия	2	
	Революция и Гражданская война в России. Общественно-политическая и социокультурная жизнь в РСФСР в годы Гражданской войны. Работа с историческими источниками: агитационные плакаты, исторические революционные и военные песни, отражающие события Гражданской войны	2	
Профессионально-ориентированное содержание			
	*«Жизнь в катастрофе»: культура повседневности и стратегии выживания в годы великих потрясений (технологическая карта 1 примерного учебно-методического комплекса). Наш край в 1914-1922 гг.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
Раздел 2. Межвоенный период (1918–1939). СССР в 1920–1930-е годы		30	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ОК 05, ОК 06
Тема 2.1. СССР в 20-е годы. Новая экономическая политика	Основное содержание	6	
	<p>Социально-экономический и политический кризис в РСФСР в начале 20-х гг. Катастрофические последствия Первой мировой и Гражданской войн. Демографическая ситуация в начале 1920-х гг. Экономическая разруха. Голод 1921-1922 гг. и его преодоление. Реквизиция церковного имущества, сопротивление верующих и преследование священнослужителей. Крестьянские восстания в Сибири, на Тамбовщине, в Поволжье и другие. Кронштадтское восстание.</p> <p>Отказ большевиков от "военного коммунизма" и переход к новой экономической политике (НЭП). Использование рыночных механизмов и товарно-денежных отношений для улучшения экономической ситуации. Замена продразверстки в деревне единым продналогом. Стимулирование кооперации. Финансовая реформа 1922-1924 гг. Создание Госплана и разработка годовых и пятилетних планов развития народного хозяйства. Учреждение в СССР звания Героя Труда (1927 г., с 1938 г. - Герой Социалистического Труда).</p> <p>Предпосылки и значение образования СССР. Принятие Конституции СССР 1924 г. Ситуация в Закавказье и Средней Азии. Создание новых национальных образований в 1920-е гг. Политика "коренизации" и борьба по вопросу о национальном строительстве.</p> <p>Ликвидация небольшевистских партий и установление в СССР однопартийной политической системы. Смерть В. И. Ленина и борьба за власть. Ситуация в партии и возрастание роли партийного аппарата. Ликвидация оппозиции внутри ВКП(б) к концу 1920-х гг.</p> <p>Социальная политика большевиков. Положение рабочих и крестьян. Эмансипация женщин. Социальные лифты. Становление системы здравоохранения. Охрана материнства</p>	4	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

	и детства. Борьба с беспризорностью и преступностью. Меры по сокращению безработицы. Положение бывших представителей "эксплуататорских классов". Деревенский социум: кулаки, середняки и бедняки. Сельскохозяйственные коммуны, артели и ТОЗы		
	Практические занятия	2	
	Противоречия политики НЭПа. Однопартийная политическая система и «срастание» партийных и советских органов власти	2	
Тема 2.2. Советский Союз в конце 1920-х–1930-е гг.	Основное содержание	6	
	Индустриализация в СССР. "Великий перелом". Перестройка экономики на основе командного администрирования. Форсированная индустриализация. Создание рабочих и инженерных кадров. Социалистическое соревнование. Ударники и стахановцы. Ликвидация частной торговли и предпринимательства. Кризис снабжения и введение карточной системы. Коллективизация сельского хозяйства и ее трагические последствия. Раскулачивание. Сопротивление крестьян. Становление колхозного строя. Создание МТС. Голод в «зерновых» районах СССР в 1932-1933 гг. как следствие коллективизации. Крупнейшие стройки первых пятилеток в центре и национальных республиках. Строительство Московского метрополитена. Создание новых отраслей промышленности. Форсирование военного производства и освоения новой техники. Ужесточение трудового законодательства. Результаты, цена и издержки модернизации. Превращение СССР в аграрно-индустриальную державу. Ликвидация безработицы. Утверждение культа личности Сталина. Партийные органы как инструмент сталинской политики. Органы госбезопасности и их роль в поддержании диктатуры. Ужесточение цензуры. "История ВКП(б). Краткий курс". Усиление идеологического контроля над обществом. Введение паспортной системы. Массовые политические репрессии 1937-1938 гг. Результаты репрессий на уровне регионов и национальных республик. Репрессии против священнослужителей. ГУЛАГ. Роль принудительного труда в осуществлении индустриализации и в освоении труднодоступных территорий. Советская социальная и национальная политика 1930-х гг. Пропаганда и реальные достижения. Конституция СССР 1936 г.	4	OK 02 OK 04 OK 05 OK 06
	Практические занятия	2	
	Итоги и цена советской модернизации. Организация дискуссии по методу «метаплана»	2	
Тема 2.3. Культурное пространство советского	Основное содержание	4	OK 02
	Повседневная жизнь и общественные настроения в годы нэпа. Повышение общего уровня жизни. Нэпманы и отношение к ним в обществе. "Коммунистическое чванство". Разрушение традиционной морали. Отношение к семье,	2	OK 04 OK 05 OK 06

<p>общества в 1920–1930-е гг.</p>	<p>браку, воспитанию детей. Советские обряды и праздники. Наступление на религию.</p> <p>Пролеткульт и нэпманская культура. Борьба с безграмотностью. Основные направления в литературе и архитектуре. Достижения в области киноискусства. Советский авангард. Создание национальной письменности и смена алфавитов. Деятельность Наркомпроса. Рабфаки. Культура и идеология.</p> <p>Создание "нового человека". Пропаганда коллективистских ценностей. Воспитание интернационализма и советского патриотизма. Общественный энтузиазм периода первых пятилеток. Развитие спорта. Освоение Арктики. Эпопея челюскинцев. Престижность военной профессии и научно-инженерного труда. Учреждение звания Героя Советского Союза (1934) и первые награждения.</p> <p>Культурная революция. От обязательного начального образования к массовой средней школе. Установление жесткого государственного контроля над сферой литературы и искусства. Создание творческих союзов и их роль в пропаганде советской культуры. Социалистический реализм. Литература и кинематограф 1930-х гг.</p> <p>Наука в 1930-е гг. Академия наук СССР. Создание новых научных центров. Выдающиеся ученые и конструкторы гражданской и военной техники. Формирование национальной интеллигенции.</p> <p>Повседневность 1930-х гг. Снижение уровня доходов населения по сравнению с периодом нэпа. Деньги, карточки и очереди. Из деревни в город: последствия вынужденного переселения и миграции населения. Жилищная проблема. Коллективные формы быта. Возвращение к традиционным ценностям в середине 1930-х гг. Досуг в городе. Пионерия и комсомол. Военно-спортивные организации. Материнство и детство в 1930-е гг. Жизнь в деревне</p>		
	<p>Практические занятия</p>	2	
	<p>Культурная революция и «угар НЭПа». Работа с историческими источниками: агитационные плакаты, анализ произведений художественной литературы (Зощенко М.М., Островский Н.А., Булгаков М.А. и др.), исторических песен об «успехах народного хозяйства»</p>	2	
<p>Тема 2.4. Революционные события 1918 – начала 1920-х гг. Версальско-Вашингтонская система. Мир в 1920-е – 1930-е</p>	<p>Основное содержание</p> <p>Мир в 1918-1939 гг.: от войны к миру. Распад империй и образование новых национальных государств в Европе. Планы послевоенного устройства мира. 14 пунктов В. Вильсона. Парижская мирная конференция. Лига Наций. Вашингтонская конференция. Версальско-Вашингтонская система.</p> <p>Революционные события 1918-1919 гг. в Европе. Ноябрьская революция в Германии. Веймарская республика. Образование Коминтерна. Венгерская советская республика.</p> <p>Страны Европы и Северной Америки в 1920-1930-е гг.</p>	6	<p>ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06</p>

гг. Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг.

Рост влияния социалистических партий и профсоюзов. Приход лейбористов к власти в Великобритании. Зарождение фашистского движения в Италии; Б. Муссолини. Приход фашистов к власти и утверждение тоталитарного режима в Италии.

Стабилизация 1920-х гг. Эра процветания в США. Мировой экономической кризис 1929-1933 гг. и начало Великой депрессии. Проявления и социально-политические последствия кризиса. "Новый курс" Ф.Д. Рузвельта (цель, мероприятия, итоги). Кейнсианство. Государственное регулирование экономики.

Альтернативные стратегии выхода из мирового экономического кризиса. Становление нацизма в Германии. НСДАП; А. Гитлер. Приход нацистов к власти. Нацистский режим в Германии (политическая система, экономическая политика, идеология). Нюрнбергские законы. Подготовка Германии к войне. Установление авторитарных режимов в странах Европы в 1920-1930-х гг.

Борьба против угрозы фашизма. Тактика единого рабочего фронта и Народного фронта. Приход к власти и политика правительств Народного фронта во Франции, Испании. Франкистский мятеж и гражданская война в Испании (участники, основные сражения). Позиции европейских держав в отношении Испании. Советская помощь Испании. Оборона Мадрида. Поражение Испанской Республики.

Страны Азии, Латинской Америки в 1918-1930-е гг.

Распад Османской империи. Провозглашение Турецкой Республики. Курс преобразований М. Кемала Ататюрка. Страны Восточной и Южной Азии. Революция 1925-1927 гг. в Китае. Режим Чан Кайши и гражданская война с коммунистами. "Великий поход" Красной армии Китая. Национально-освободительное движение в Индии в 1919-1939 гг. Индийский национальный конгресс. М. К. Ганди.

Мексиканская революция 1910-1917 гг., ее итоги и значение. Реформы и революционные движения в латиноамериканских странах. Народный фронт в Чили.

Международные отношения в 1920-1930-х гг.

Версальская система и реалии 1920-х гг. Планы Дауэса и Юнга. Советское государство в международных отношениях в 1920-х гг. (Генуэзская конференция, соглашение в Рапалло, выход СССР из дипломатической изоляции). Пакт Бриана-Келлога. "Эра пацифизма".

Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг. Агрессия Японии против Китая (1931-1933). Итало-эфиопская война (1935). Инициативы СССР по созданию системы коллективной безопасности. Агрессивная политика Германии в Европе (оккупация Рейнской зоны, аншлюс Австрии). Судетский кризис. Мюнхенское соглашение и его последствия. Политика "умиротворения" агрессора. Создание оси Берлин - Рим - Токио. Японо-китайская война. Советско-японские конфликты у оз. Хасан и р. Халхин-Гол. Британско-франко-советские переговоры в Москве. Советско-германский договор о ненападении и его

	<p>последствия.</p> <p>Развитие культуры в 1914-1930-х гг.</p> <p>Научные открытия первых десятилетий XX в. (физика, химия, биология, медицина и другие). Технический прогресс в 1920-1930-х гг. Изменение облика городов.</p> <p>"Потерянное поколение": тема войны в литературе и художественной культуре. Основные направления в искусстве. Модернизм, авангардизм, сюрреализм, абстракционизм, реализм. Ведущие деятели культуры первой трети XX в. Кинематограф 1920-1930-х гг. Тоталитаризм и культура. Массовая культура. Олимпийское движение</p>		
	Практические занятия	2	
	Распространение фашизма в Европе, Антикоминтерновский пакт и нарастание международной напряженности в 30-е гг. Работа с историческими источниками	2	
Тема 2.5. Внешняя политика СССР в 1920–1930-е годы. СССР накануне Великой Отечественной войны	Основное содержание	6	
	<p>Внешняя политика СССР в 1920-е гг. Внешняя политика: от курса на мировую революцию к концепции построения социализма в одной стране. Деятельность Коминтерна как инструмента мировой революции. Договор в Рапалло. Выход СССР из международной изоляции. Вступление СССР в Лигу Наций.</p> <p>Возрастание угрозы мировой войны. Попытки организовать систему коллективной безопасности в Европе. Советские добровольцы в Испании и в Китае. Вооруженные конфликты на озере Хасан, реке Халхин-Гол.</p> <p>СССР накануне Великой Отечественной войны. Мюнхенский договор 1938 г. и угроза международной изоляции СССР. Заключение договора о ненападении между СССР и Германией в 1939 г. Зимняя война с Финляндией. Включение в состав СССР Латвии, Литвы и Эстонии; Бессарабии, Северной Буковины, Западной Украины и Западной Белоруссии</p>	4	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Практические занятия	2	
	Противоречия внешней политики СССР: деятельность НКВД и Коминтерна. Результативность внешней политики СССР межвоенного периода. Работа с историческими источниками и исторической картой	2	
Профессионально ориентированное содержание			
	«По плану ГОЭЛРО»: становление советской энергетики. Работники электростанций в годы великих свершений (технологическая карта 2 примерного учебно-методического комплекса) Наш край в 1920-1930-е гг.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
Раздел 3. Вторая мировая война: причины, состав участников, основные этапы и события, итоги. Великая Отечественная война. 1941–1945 годы		26	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ОК 05, ОК 06
Тема 3.1. Начало Второй мировой войны.	Основное содержание	8	ОК 02
	Начало Второй мировой войны. Причины Второй мировой войны. Нападение Германии на Польшу и начало мировой войны. Стратегические планы главных воюющих сторон.	4	ОК 04 ОК 05

<p>Начальный период Великой Отечественной войны (июнь 1941 – осень 1942)</p>	<p>Разгром Польши. Блицкриг. "Странная война". Советско-финляндская война и ее международные последствия. Захват Германией Дании и Норвегии. Разгром Франции и ее союзников. Битва за Британию. Агрессия Германии и ее союзников на Балканах.</p> <p>Положение в оккупированных странах. "Новый порядок". Нацистская политика геноцида, холокост. Концентрационные лагеря. Принудительная трудовая миграция и насильственные переселения. Коллаборационизм. Движение Сопротивления. Партизанская война в Югославии.</p> <p>1941 год. Начало Великой Отечественной войны и войны на Тихом океане. Нападение Германии на СССР. Планы Германии в отношении СССР; план "Барбаросса", план "Ост". Соотношение сил противников на 22 июня 1941 г. Вторжение Германии и ее сателлитов на территорию СССР. Начало Великой Отечественной войны. Ход событий на советско-германском фронте в 1941 г. Брестская крепость. Массовый героизм воинов, представителей всех народов СССР. Причины поражений Красной Армии на начальном этапе войны. Чрезвычайные меры руководства страны, образование Государственного комитета обороны. Роль партии в мобилизации сил на отпор врагу. Создание дивизий народного ополчения. Смоленское сражение. Наступление советских войск под Ельней. Начало блокады Ленинграда. Оборона Одессы и Севастополя. Срыв гитлеровских планов молниеносной войны.</p> <p>Битва за Москву. Наступление гитлеровских войск: Москва на осадном положении. Парад 7 ноября 1941 г. на Красной площади. Переход в контрнаступление и разгром немецкой группировки под Москвой. Наступательные операции Красной Армии зимой - весной 1942 г. Итоги Московской битвы. Блокада Ленинграда. Героизм и трагедия гражданского населения. Эвакуация ленинградцев. Дорога жизни.</p> <p>Перестройка экономики на военный лад. Эвакуация предприятий, населения и ресурсов. Введение норм военной дисциплины на производстве и транспорте.</p> <p>Нацистский оккупационный режим. Генеральный план "Ост". Нацистская пропаганда. Массовые преступления гитлеровцев против советских граждан. Концлагеря и гетто. Холокост. Этнические чистки на оккупированной территории СССР. Нацистский плен. Уничтожение военнопленных и медицинские эксперименты над заключенными. Угон советских людей в Германию. Разграбление и уничтожение культурных ценностей.</p> <p>Начало массового сопротивления врагу. Восстания в нацистских лагерях. Развертывание партизанского движения.</p> <p>Нападение японских войск на Перл-Харбор, вступление США в войну. Формирование Антигитлеровской коалиции. Ленд-лиз</p>		<p>ОК 06</p>
	<p>Практические занятия</p>	<p>4</p>	
	<p>Причины и начало Второй мировой войны. Работа с исторической картой и</p>	<p>2</p>	

	<p>историческими источниками.</p> <p>Причины и начальный период Великой Отечественной войны. Работа с исторической картой и историческими источниками</p>	2		
<p>Тема 3.2. Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 – 1943 г.)</p>	<p>Основное содержание</p> <p>Коренной перелом в войне. Сталинградская битва. Германское наступление весной - летом 1942 г. Поражение советских войск в Крыму. Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Приказ № 227 «Ни шагу назад!». Дом Павлова. Героическая борьба армий В.И. Чуйкова и М.С. Шумилова против немецко-фашистских войск. Окружение неприятельской группировки под Сталинградом и разгром гитлеровцев. Н.Ф. Ватутин, А.И. Еременко, К.К. Рокоссовский. Итоги и значение победы Красной армии под Сталинградом. Начало коренного перелома в войне.</p> <p>Прорыв блокады Ленинграда в январе 1943 г. Значение героического сопротивления Ленинграда.</p> <p>Битва на Курской дуге. Соотношение сил. Провал немецкого наступления. Танковые сражения под Прохоровкой и Обоянью. Переход советских войск в наступление. Итоги и значение Курской битвы.</p> <p>Битва за Днепр. Освобождение Левобережной Украины и форсирование Днепра. Освобождение Киева. Итоги наступления Красной Армии летом - осенью 1943 г.</p> <p>За линией фронта. Развертывание массового партизанского движения. Антифашистское подполье в крупных городах. Значение партизанской и подпольной борьбы для победы над врагом.</p> <p>Сотрудничество с врагом (коллаборационизм): формы, причины, масштабы. Создание гитлеровцами воинских формирований из советских военнопленных. Антисоветские национальные военные формирования в составе вермахта. Судебные процессы на территории СССР над военными преступниками и пособниками оккупантов в 1943-1946 гг. СССР и союзники.</p> <p>Война в Северной Африке. Высадка союзнических войск в Италии и падение режима Муссолини. Перелом в войне на Тихом океане. Тегеранская конференция. "Большая тройка"</p>	6	<p>ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06</p>	
	<p>Практические занятия</p> <p>Работа с исторической картой</p>	2		
		2		
		4		
<p>Тема 3.3. Человек и культура в годы Великой Отечественной</p>	<p>Основное содержание</p> <p>Человек и война: единство фронта и тыла.</p> <p>"Все для фронта, все для победы!". Трудовой подвиг народа. Роль женщин и подростков в промышленном и сельскохозяйственном производстве. Самоотверженный труд ученых. Помощь населения фронту.</p>	4	<p>ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06</p>	
		2		

войны	<p>Повседневность военного времени. Фронтовая повседневность. Боевое братство. Женщины на войне. Письма с фронта и на фронт. Повседневность в советском тылу. Военная дисциплина на производстве. Карточная система и нормы снабжения в городах. Положение в деревне. Стратегии выживания в городе и на селе. Государственные меры и общественные инициативы по спасению детей.</p> <p>Культурное пространство в годы войны. Песня "Священная война" - призыв к сопротивлению врагу. Советские писатели, композиторы, художники, ученые в условиях войны. Песенное творчество и фольклор. Кино военных лет. Государство и Церковь в годы войны. Патриотическое служение представителей религиозных конфессий. Культурные и научные связи с союзниками.</p> <p>Приказ № 227 «Ни шагу назад!». Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Героическая борьба армий В.И. Чуйкова и М.С. Шумилова против немецко-фашистских войск. Окружение неприятельской группировки под Сталинградом и разгром гитлеровцев. Н.Ф. Ватутин, А.И. Еременко, К.К. Рокоссовский. Итоги и значение победы Красной армии под Сталинградом. Начало коренного перелома в войне</p>		
	Практические занятия	2	
	<p>Работа с историческими источниками: анализ исторических плакатов, военных песен, творчества Твардовского А.Т., Эринбурга И.Г., Бека А.А., Симонова К.М.</p>	2	
Тема 3.4. Победа СССР в Великой Отечественной войне. Завершение Второй мировой войны	<p>Основное содержание</p> <p>Освобождение Правобережной Украины и Крыма. Наступление советских войск в Белоруссии и Прибалтике. Боевые действия в Восточной и Центральной Европе и освободительная миссия Красной Армии. Встреча на Эльбе. Висло-Одерская операция. Битва за Берлин. Капитуляция Германии. Репатриация советских граждан в ходе войны и после ее окончания.</p> <p>Война и общество. Восстановление хозяйства в освобожденных районах. Начало советского атомного проекта. Резэвакуация и нормализация повседневной жизни. Депортации репрессированных народов. Взаимоотношения государства и Церкви.</p> <p>Открытие второго фронта в Европе. Восстания против оккупантов и их пособников в европейских странах. Конференции руководителей ведущих держав Антигитлеровской коалиции; Ялтинская конференция 1945 г.: основные решения. Роль СССР в разгроме нацистской Германии и освобождении народов Европы. Потсдамская конференция. Судьба послевоенной Германии. Политика денацификации, демилитаризации, демонополизации, демократизации (четыре "Д").</p> <p>Советско-японская война 1945 г. Разгром Квантунской армии. Ядерные бомбардировки японских городов американской авиацией и их последствия. Капитуляция Японии. Нюрнбергский трибунал и Токийский процесс над военными преступниками Германии и</p>	6	<p>ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06</p>

	<p>Японии. Итоги Второй мировой войны. Создание ООН. Осуждение главных военных преступников. Нюрнбергский и Токийский судебные процессы. Итоги Великой Отечественной и Второй мировой войны. Решающий вклад СССР в победу Антигитлеровской коалиции. Людские и материальные потери. Изменение политической карты мира</p>		
	<p>Практические занятия</p>	2	
	<p>Завершающий период Великой Отечественной войны. Разгром милитаристской Японии. Работа с исторической картой. Уроки войны. Дискуссия по методу дебатов</p>	2	
Профессионально ориентированное содержание			
	<p>Медицина в годы Великой Отечественной войны. Подвиг медицинских работников на фронте и в тылу (технологическая карта 3 примерного учебно-методического комплекса) Наш край в 1941-1945 гг.</p>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	<p>Раздел 4. СССР в 1945–1991 годы. Послевоенный мир</p>	32	<i>ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06</i>
<p>Тема 4.1. Мир и международные отношения в годы холодной войны (вторая половина XX века)</p>	<p>Основное содержание</p> <p>Основные этапы развития международных отношений во второй половине 1940-х - 2020-х гг.</p> <p>От мира к холодной войне. Речь У. Черчилля в Фултоне. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Разделенная Европа. Раскол Германии и образование двух германских государств. Совет экономической взаимопомощи. Формирование двух военно-политических блоков (НАТО и ОВД).</p> <p>Международные кризисы и региональные конфликты в годы холодной войны (Берлинские кризисы, Корейская война, войны в Индокитае, Суэцкий кризис, Карибский (Кубинский) кризис). Создание Движения неприсоединения. Гонка вооружений. Война во Вьетнаме.</p> <p>Разрядка международной напряженности в конце 1960-х - первой половине 1970-х гг. Договор о запрещении ядерных испытаний в трех средах. Договор о нераспространении ядерного оружия (1968). Пражская весна 1968 г. и ввод войск государств - участников ОВД в Чехословакию. Урегулирование германского вопроса (договоры ФРГ с СССР и Польшей, четырехстороннее соглашение по Западному Берлину). Договоры об ограничении стратегических вооружений (ОСВ). Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (Хельсинки, 1975 г.).</p> <p>Ввод советских войск в Афганистан (1979). Возвращение к политике холодной войны. Нарастание стратегических вооружений. Американский проект СОИ. Провозглашение советской концепции нового политического мышления в 1980-х гг. Революции 1989-1991</p>	<p>10</p> <p>6</p>	<p><i>ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06</i></p>

гг. в странах Центральной и Восточной Европы, их внешнеполитические последствия. Распад СССР и восточного блока.

Соединенные Штаты Америки. Послевоенный экономический подъем. Развитие постиндустриального общества. Общество потребления. Демократы и республиканцы у власти: президенты США и повороты политического курса. Социальные движения (борьба против расовой сегрегации, за гражданские права, выступления против войны во Вьетнаме). Внешняя политика США во второй половине XX - начале XXI в. Развитие отношений с СССР, Российской Федерацией.

Страны Западной Европы. Экономическая и политическая ситуация в первые послевоенные годы. Научно-техническая революция. Становление социально ориентированной рыночной экономики. Германское "экономическое чудо". Установление V республики во Франции. Лейбористы и консерваторы в Великобритании. Начало европейской интеграции (ЕЭС). "Бурные шестидесятые". "Скандинавская -модель" социально-экономического развития. Падение диктатур в Греции, Португалии, Испании. Экономические кризисы 1970-х - начала 1980-х гг. Неоконсерватизм. Европейский союз.

Страны Центральной и Восточной Европы во второй половине XX - начале XXI в. Революции второй половины 1940-х гг. и установление режимов «народной демократии». СЭВ и ОВД. Достижения и проблемы социалистического развития в 1950-е гг. Выступления в ГДР (1953), Польше и Венгрии (1956). Югославская модель социализма. Пражская весна 1968 г. и ее подавление. Движение "Солидарность" в Польше. Перестройка в СССР и страны восточного блока. Революции 1989-1990 гг. в странах Центральной и Восточной Европы. Распад ОВД, СЭВ. Образование новых государств на постсоветском пространстве.

Страны Азии, Африки во второй половине XX в.: проблемы и пути модернизации.

Обретение независимости и выбор путей развития странами Азии и Африки.

Страны Восточной, Юго-Восточной и Южной Азии. Освободительная борьба и провозглашение национальных государств в регионе. Китай: провозглашение республики; социалистический эксперимент; Мао Цзэдун и маоизм; экономические реформы конца 1970-х - 1980-х гг. и их последствия; современное развитие. Разделение Вьетнама и Кореи на государства с разным общественно-политическим строем. Индия: провозглашение независимости; курс Неру; внутренняя и внешняя политика современного индийского государства.

Успехи модернизации. Япония после Второй мировой войны: от поражения к лидерству. Восстановление суверенитета страны. Японское "экономическое чудо". Новые индустриальные страны (Сингапур, Южная Корея).

Страны Ближнего Востока и Северной Африки. Турция: политическое развитие,

	<p>достижения и проблемы модернизации. Иран: реформы 1960-1970-х гг.; исламская революция. Афганистан: смена политических режимов, роль внешних сил.</p> <p>Провозглашение независимых государств на Ближнем Востоке и в Северной Африке. Палестинская проблема. Создание государства Израиль. Египет: выбор пути развития; внешнеполитический курс. Суэцкий конфликт. Арабо-израильские войны и попытки урегулирования на Ближнем Востоке. Политическое развитие арабских стран в конце XX - начале XXI в. "Арабская весна" и смена политических режимов в начале 2010-х гг. Гражданская война в Сирии.</p> <p>Страны Тропической и Южной Африки. Этапы провозглашения независимости ("год Африки", 1970-1980-е гг.). Выбор путей развития. Попытки утверждения демократических режимов и возникновение диктатур. Организация Африканского единства. Система апартеида на юге Африки и ее падение. Сепаратизм. Гражданские войны и этнические конфликты в Африке.</p> <p>Страны Латинской Америки во второй половине XX в.</p> <p>Положение стран Латинской Америки в середине XX в.: проблемы внутреннего развития, влияние США. Аграрные реформы и импортозамещающая индустриализация. Националреформизм. Революция на Кубе. Диктатуры и демократизация в странах Латинской Америки. Революции конца 1960-х - 1970-х гг. (Перу, Чили, Никарагуа)</p>		
	Практические занятия	4	
	<p>Послевоенное изменение политических границ в Европе. Изменение этнического состава стран Восточной Европы как следствие геноцидов и принудительных переселений. Работа с картой.</p>	2	
	<p>Причины и этапы «холодной войны». Работа с исторической картой. Политика «разрядки»: успехи и проблемы</p>	2	
<p>Тема 4.2. СССР в 1945–1953 гг.</p>	<p>Основное содержание</p> <p>Влияние последствий войны на советскую систему и общество. Разруха. Демобилизация армии. Социальная адаптация фронтовиков. Репатриация. Рост беспризорности и решение проблем послевоенного детства. Рост преступности.</p> <p>Ресурсы и приоритеты восстановления. Демилитаризация экономики и переориентация на выпуск гражданской продукции. Восстановление индустриального потенциала страны. Сельское хозяйство и положение деревни. Ремонтные работы, их размеры и значение для экономики. Советский атомный проект, его успехи и значение. Начало гонки вооружений. Положение на послевоенном потребительском рынке. Колхозный рынок. Голод 1946-1947 гг. Денежная реформа и отмена карточной системы (1947).</p> <p>Сталин и его окружение. Ужесточение административно-командной системы. Соперничество в верхних эшелонах власти. Усиление идеологического контроля.</p>	2	<p>ОК 02 ОК 05 ОК 06</p>

	<p>Послевоенные репрессии. "Ленинградское дело". Борьба с космополитизмом. "Дело врачей".</p> <p>Сохранение трудового законодательства военного времени на период восстановления разрушенного хозяйства. Союзный центр и национальные регионы: проблемы взаимоотношений.</p> <p>Рост влияния СССР на международной арене. Начало холодной войны. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Формирование биполярного мира. Советизация Восточной и Центральной Европы. Взаимоотношения со странами народной демократии. Создание Совета экономической взаимопомощи. Организация Североатлантического договора (НАТО). Создание по инициативе СССР Организации Варшавского договора. Война в Корее</p>		
<p>Тема 4.3. СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг.</p>	<p>Основное содержание</p> <p>Смена политического курса. Смерть Сталина и настроения в обществе. Борьба за власть в советском руководстве. Переход политического лидерства к Н.С. Хрущеву. Первые признаки наступления оттепели в политике, экономике, культурной сфере. XX съезд партии и разоблачение культа личности Сталина. Реакция на доклад Хрущева в стране и мире. Начало реабилитации жертв массовых политических репрессий и смягчение политической цензуры. Возвращение депортированных народов. Особенности национальной политики. Утверждение единоличной власти Хрущева.</p> <p>Культурное пространство и повседневная жизнь. Изменение общественной атмосферы. Шестидесятники. Литература, кинематограф, театр, живопись: новые тенденции. Образование и наука. Приоткрытие железного занавеса. Всемирный фестиваль молодежи и студентов 1957 г. Популярные формы досуга. Неофициальная культура. Хрущев и интеллигенция. Антирелигиозные кампании. Гонения на Церковь. Диссиденты. Самиздат и тамиздат.</p> <p>Социально-экономическое развитие СССР. "Догнать и перегнать Америку". Попытки решения продовольственной проблемы. Освоение целинных земель.</p> <p>Научно-техническая революция в СССР. Военный и гражданский секторы экономики. Создание ракетно-ядерного щита. Начало освоения космоса. Запуск первого спутника Земли. Исторические полеты Ю.А. Гагарина и первой в мире женщины-космонавта В.В. Терешковой. Влияние НТР на перемены в повседневной жизни людей.</p> <p>Реформы в промышленности. Переход от отраслевой системы управления к совнархозам. Расширение прав союзных республик. Изменения в социальной и профессиональной структуре советского общества к началу 1960-х гг. Преобладание горожан над сельским населением. Положение и проблемы рабочего класса, колхозного крестьянства и интеллигенции. Востребованность научного и инженерного труда.</p>	<p>6</p> <p>4</p>	<p>OK 02 OK 04 OK 05 OK 06</p>

	<p>XXII съезд КПСС и Программа построения коммунизма в СССР. Воспитание "нового человека". Бригады коммунистического труда. Общественные формы управления. Социальные программы. Реформа системы образования. Пенсионная реформа. Массовое жилищное строительство. Рост доходов населения и дефицит товаров народного потребления.</p> <p>Внешняя политика. СССР и страны Запада. Международные военно-политические кризисы, позиция СССР и стратегия ядерного сдерживания (Суэцкий кризис 1956 г., Берлинский кризис 1961 г., Карибский кризис 1962 г.). СССР и мировая социалистическая система. Распад колониальных систем и борьба за влияние в странах третьего мира.</p> <p>Конец оттепели. Нарастание негативных тенденций в обществе. Кризис доверия власти. Новочеркасские события. Смещение Н.С. Хрущева</p>		
	<p>Практические занятия</p>	2	
	<p>Общественно-политическое развитие СССР в условиях «оттепели». Научно-техническая революция в СССР. Дискуссия по методу «метаплана»</p>	2	
<p>Тема 4.4. Советское общество в середине 1960-х – начале 1980-х гг.</p>	<p>Основное содержание</p>	6	
	<p>Советское государство и общество в середине 1960-х - начале 1980-х гг.</p> <p>Приход к власти Л.И. Брежнева: его окружение и смена политического курса. Десталинизация и рестаилинизация. Экономические реформы 1960-х гг. Новые ориентиры аграрной политики. Косыгинская реформа. Конституция СССР 1977 г. Концепция "развитого социализма".</p> <p>Нарастание застойных тенденций в экономике и кризис идеологии. Замедление темпов развития. Новые попытки реформирования экономики. Цена сохранения СССР статуса сверхдержавы. Рост масштабов и роли ВПК. Трудности развития агропромышленного комплекса. Советские научные и технические приоритеты. Создание топливно-энергетического комплекса (ТЭК).</p> <p>Повседневность в городе и в деревне. Рост социальной мобильности. Миграция населения в крупные города и проблема неперспективных деревень. Популярные формы досуга населения. Уровень жизни разных социальных слоев. Социальное и экономическое развитие союзных республик. Общественные настроения. Потребительские тенденции в советском обществе. Дефицит и очереди.</p> <p>Развитие физкультуры и спорта в СССР. XXII летние Олимпийские игры 1980 г. в Москве. Литература и искусство: поиски новых путей. Авторское кино. Авангардное искусство. Неформалы (КСП, движение КВН и другие). Диссидентский вызов. Борьба с инакомыслием. Судебные процессы. Цензура и самиздат.</p> <p>Новые вызовы внешнего мира. Между разрядкой и конфронтацией. Возрастание международной напряженности. Холодная война и мировые конфликты. Пражская весна и</p>	4	<p>OK 02 OK 04 OK 05 OK 06</p>

	<p>снижение международного авторитета СССР. Достижение военно-стратегического паритета с США. Политика разрядки. Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (СБСЕ) в Хельсинки. Ввод войск в Афганистан. Подъем антикоммунистических настроений в Восточной Европе. Кризис просоветских режимов.</p> <p>Л.И. Брежнев в оценках современников и историков</p>		
	<p>Практические занятия</p>	2	
	<p>Общественно-политическая жизнь в СССР в середине 60-х – начале 80-х гг. Внешняя политика СССР в середине 60-х – начале 80-х гг. Работа с историческими источниками</p>	2	
<p>Тема 4.5. Политика «перестройки». Распад СССР (1985–1991 гг.)</p>	<p>Основное содержание</p> <p>Политика перестройки. Распад СССР (1985-1991).</p> <p>Наращение кризисных явлений в социально-экономической и идейно-политической сферах. Резкое падение мировых цен на нефть и его негативные последствия для советской экономики. М.С. Горбачев и его окружение: курс на реформы. Антиалкогольная кампания 1985 г. и ее противоречивые результаты. Чернобыльская трагедия. Реформы в экономике, в политической и государственной сферах. Законы о госпредприятии и об индивидуальной трудовой деятельности. Принятие закона о приватизации государственных предприятий.</p> <p>Гласность и плюрализм. Политизация жизни и подъем гражданской активности населения. Либерализация цензуры. Общественные настроения и дискуссии в обществе. Отказ от догматизма в идеологии. Вторая волна десталинизации. История страны как фактор политической жизни. Отношение к войне в Афганистане. Неформальные политические объединения.</p> <p>Новое мышление М.С. Горбачева. Изменения в советской внешней политике. Односторонние уступки Западу. Роспуск СЭВ и Организации Варшавского договора. Объединение Германии. Начало вывода советских войск из Центральной и Восточной Европы. Завершение холодной войны.</p> <p>Демократизация советской политической системы. XIX конференция КПСС и ее решения. Альтернативные выборы народных депутатов. Съезды народных депутатов - высший орган государственной власти. I съезд народных депутатов СССР и его значение. Демократы первой волны, их лидеры и программы.</p> <p>Подъем национальных движений, нагнетание националистических и сепаратистских настроений. Обострение межнационального противостояния: Закавказье, Прибалтика, Украина, Молдавия. Позиции республиканских лидеров и национальных элит.</p> <p>Последний этап перестройки: 1990-1991 гг. Отмена 6-й статьи Конституции СССР о руководящей роли КПСС. Становление многопартийности. Кризис в КПСС и создание Коммунистической партии РСФСР. I съезд народных депутатов РСФСР и его решения. Противостояние союзной и российской власти. Введение поста Президента и избрание</p>	6	<p>ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06</p>

	<p>М.С. Горбачева Президентом СССР. Избрание Б.Н. Ельцина Президентом РСФСР. Углубление политического кризиса.</p> <p>Усиление центробежных тенденций и угрозы распада СССР. Декларация о государственном суверенитете РСФСР. Дискуссии о путях обновления Союза ССР. Ново-Огаревский процесс и попытки подписания нового Союзного договора. "Парад суверенитетов". Референдум о сохранении СССР. Превращение экономического кризиса в стране в ведущий политический фактор. Нарастание разбалансированности в экономике. Введение карточной системы снабжения. Реалии 1991 г.: конфискационная денежная реформа, трехкратное повышение государственных цен, пустые полки магазинов. Разработка союзным и российским руководством программ перехода к рыночной экономике. Радикализация общественных настроений. Забастовочное движение. Новый этап в государственно-конфессиональных отношениях.</p> <p>Попытка государственного переворота в августе 1991 г. Планы ГКЧП и защитники Белого дома. Победа Ельцина. Ослабление союзной власти. Распад структур КПСС. Оформление фактического распада СССР. Беловежские и Алма-Атинские соглашения, создание Содружества Независимых Государств (СНГ).</p> <p>Реакция мирового сообщества на распад СССР. Россия как преемник СССР на международной арене</p>		
	<p>Практические занятия</p>	2	
	<p>Общественно-политическая жизнь в СССР в годы «перестройки». Внешняя политика СССР в 1985–1991 гг. Дебаты «за» и «против»</p>	2	
<p>Профессионально ориентированное содержание</p>			
	<p>Успехи и проблемы атомной энергетики в СССР. Советские атомщики на службе Родине. <i>(технологическая карта 4 примерного учебно-методического комплекса)</i>. Наш край в 1945-1991 гг.</p>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	<p>Раздел 5. <i>Российская Федерация в 1992–2020 гг. Современный мир в условиях глобализации</i></p>	26	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
<p>Тема 5.1. <i>Становление новой России (1992–1999 гг.)</i></p>	<p>Основное содержание</p>	6	<p>ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06</p>
	<p>Б.Н. Ельцин и его окружение. Общественная поддержка курса реформ. Правительство реформаторов во главе с Е.Т. Гайдаром. Начало радикальных экономических преобразований. Либерализация цен. "Шоковая терапия". Ваучерная приватизация. Гиперинфляция, рост цен и падение жизненного уровня населения. Безработица. Черный рынок и криминализация жизни. Рост недовольства граждан первыми результатами экономических реформ.</p> <p>Нарастание политико-конституционного кризиса в условиях ухудшения экономической ситуации. Указ Б.Н. Ельцина № 1400 и его оценка Конституционным судом. Возможность мирного выхода из политического кризиса. Трагические события осени 1993 г. в Москве.</p>	4	

	<p>Всенародное голосование (плебисцит) по проекту Конституции России 1993 г. Ликвидация Советов и создание новой системы государственного устройства. Принятие Конституции России 1993 г. и ее значение. Становление российского парламентаризма. Разделение властей. Проблемы построения федеративного государства. Утверждение государственной символики.</p> <p>Обострение межнациональных и межконфессиональных отношений в 1990-е гг. Подписание Федеративного договора (1992) и отдельных соглашений центра с республиками. Взаимоотношения центра и субъектов Федерации. Военно-политический кризис в Чеченской Республике.</p> <p>Корректировка курса реформ и попытки стабилизации экономики. Роль иностранных займов. Тенденции деиндустриализации и увеличения зависимости экономики от мировых цен на энергоносители. Ситуация в российском сельском хозяйстве и увеличение зависимости от экспорта продовольствия. Финансовые пирамиды. Дефолт 1998 г. и его последствия.</p> <p>Повседневная жизнь россиян в условиях реформ. Свобода средств массовой информации (далее - СМИ). Свобода предпринимательской деятельности. Возможность выезда за рубеж. Кризис образования и науки. Социальная поляризация общества и смена ценностных ориентиров. Безработица и детская беспризорность. Проблемы русскоязычного населения в бывших республиках СССР.</p> <p>Новые приоритеты внешней политики. Россия - правопреемник СССР на международной арене. Значение сохранения Россией статуса ядерной державы. Взаимоотношения с США и странами Запада. Россия на постсоветском пространстве. СНГ и союз с Белоруссией. Военно-политическое сотрудничество в рамках СНГ.</p> <p>Российская многопартийность и строительство гражданского общества. Основные политические партии и движения 1990-х гг., их лидеры и платформы. Кризис центральной власти. Обострение ситуации на Северном Кавказе. Вторжение террористических группировок в Дагестан. Добровольная отставка Б.Н. Ельцина</p>		
	<p>Практические занятия</p>	2	
	<p>Повседневная жизнь россиян в условиях реформ. Занятие с использованием музейно-педагогических технологий</p>	2	

Тема 5.2. Современный мир. Глобальные проблемы человечества	Основное содержание Современный мир. Глобальные проблемы человечества. Существование и распространение ядерного оружия. Проблема природных ресурсов и экологии. Проблема беженцев. Эпидемии в современном мире. Процессы глобализации и развитие национальных государств. Внешняя политика США конце XX - начале XXI в. Развитие отношений с Российской Федерацией. Европейский союз. Разделение Чехословакии. Распад Югославии и война на Балканах. Агрессия НАТО против Югославии. Развитие восточноевропейских государств в XXI в. (экономика, политика, внешнеполитическая ориентация, участие в интеграционных процессах). «Оранжевые» революции на постсоветском пространстве. Политическое развитие арабских стран в конце XX - начале XXI в. "Арабская весна" и смена политических режимов в начале 2010-х гг. Гражданская война в Сирии. "Левый поворот" в Латинской Америке в конце XX в. Развитие науки и культуры во второй половине XX - начале XXI в. Развитие науки во второй половине XX - начале XXI в. (ядерная физика, химия, биология, медицина). Научно-техническая революция. Использование ядерной энергии в мирных целях. Достижения в области космонавтики (СССР, США). Развитие электротехники и робототехники. Информационная революция. Интернет. Течения и стили в художественной культуре второй половины XX - начала XXI в.: от модернизма к постмодернизму. Литература. Живопись. Архитектура: новые технологии, концепции, художественные решения. Дизайн. Кинематограф. Музыка: развитие традиций и авангардные течения. Джаз. Рок-музыка. Массовая культура. Молодежная культура	10	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Практические занятия	4	
	«Оранжевые» революции на постсоветском пространстве и в развивающихся странах. Работа с историческими источниками.	2	
	Человек в стремительно меняющемся мире: культура и научно-технический прогресс. Дискуссия по методу «метаплана»	2	
	Тема 5.3. Россия в XXI веке: вызовы времени и задачи модернизации	Основное содержание Россия в XXI в.: вызовы времени и задачи модернизации. Политические и экономические приоритеты. Вступление в должность Президента В.В. Путина и связанные с этим ожидания. Начало преодоления негативных последствий 1990-х гг. Основные направления внутренней и внешней политики. Федерализм и сепаратизм. Создание Федеральных округов. Восстановление единого правового пространства страны. Разграничение властных полномочий центра и регионов. Террористическая угроза и борьба с ней. Урегулирование кризиса в Чеченской Республике. Построение вертикали власти и	
	4		

гражданское общество. Военная реформа.

Экономический подъем 1999-2007 гг. и кризис 2008 г. Структура экономики, роль нефтегазового сектора и задачи инновационного развития. Крупнейшие инфраструктурные проекты. Сельское хозяйство. Россия в системе мировой рыночной экономики. Начало (2005) и продолжение (2018) реализации приоритетных национальных проектов.

Президент Д.А. Медведев, премьер-министр В.В. Путин. Основные направления внешней и внутренней политики. Проблема стабильности и преемственности власти.

Избрание В.В. Путина Президентом Российской Федерации в 2012 г. и переизбрание на новый срок в 2018 г. Вхождение Крыма в состав России и реализация инфраструктурных проектов в Крыму (строительство Крымского моста, трассы "Таврида" и других). Конституционная реформа (2020).

Новый облик российского общества после распада СССР. Социальная и профессиональная структура. Занятость и трудовая миграция. Миграционная политика. Основные принципы и направления государственной социальной политики. Реформы здравоохранения. Пенсионные реформы. Реформирование образования, культуры, науки и его результаты. Начало конституционной реформы. Снижение средней продолжительности жизни и тенденции депопуляции. Государственные программы демографического возрождения России. Разработка семейной политики и меры по поощрению рождаемости. Пропаганда спорта и здорового образа жизни и их результаты. XXII Олимпийские и XI Паралимпийские зимние игры в Сочи (2014), успехи российских спортсменов, допинговые скандалы и их последствия для российского спорта. Чемпионат мира по футболу и открытие нового образа России миру.

Повседневная жизнь. Социальная дифференциация. Качество, уровень жизни и размеры доходов разных слоев населения. Постановка государством вопроса о социальной ответственности бизнеса. Модернизация бытовой сферы. Досуг. Россиянин в глобальном информационном пространстве: СМИ, компьютеризация, Интернет. Массовая автомобилизация. Военно-патриотические движения. Марш "Бессмертный полк". Празднование 75-летия Победы в Великой Отечественной войне (2020).

Внешняя политика в конце XX - начале XXI в. Утверждение новой Концепции внешней политики Российской Федерации (2000) и ее реализация. Постепенное восстановление лидирующих позиций России в международных отношениях. Современная концепция российской внешней политики. Участие в международной борьбе с терроризмом и в урегулировании локальных конфликтов. Оказание помощи Сирии в борьбе с международным терроризмом и в преодолении внутривосточного кризиса (с 2015 г.). Приближение военной инфраструктуры НАТО к российским границам и ответные меры. Односторонний выход США из международных соглашений по контролю над

	<p>вооружениями и последствия для России. Создание Россией нового высокоточного оружия и реакция в мире.</p> <p>Центробежные и партнерские тенденции в СНГ. «Оранжевые» революции. Союзное государство России и Беларуси. Россия в СНГ и в Евразийском экономическом сообществе (ЕврАзЭС). Миротворческие миссии России. Приднестровье. Россия в условиях нападения Грузии на Южную Осетию в 2008 г. (операция по принуждению Грузии к миру). Отношения с США и Евросоюзом. Вступление в Совет Европы. Сотрудничество России со странами ШОС (Шанхайской организации сотрудничества) и БРИКС. Деятельность "Большой двадцатки". Дальневосточное и другие направления политики России. Сланцевая революция в США и борьба за передел мирового нефтегазового рынка.</p> <p>Государственный переворот на Украине 2014 г. и его последствия для русскоязычного населения Украины, позиция России. Воссоединение Крыма и Севастополя с Россией и его международные последствия. Минские соглашения по Донбассу и гуманитарная поддержка Донецкой Народной Республики (ДНР) и Луганской Народной Республики (ЛНР). Специальная военная операция (2022). Референдумы в ДНР, ЛНР, Запорожской и Херсонской областях и их воссоединение с Россией. Введение США и их союзниками политических и экономических санкций против России и их последствия для мировой торговли.</p> <p>Россия в борьбе с коронавирусной пандемией, оказание помощи зарубежным странам.</p> <p>Мир и процессы глобализации в новых условиях. Антиглобалистские тенденции. Международный нефтяной кризис 2020 г. и его последствия. Россия в современном мире.</p> <p>Религия, наука и культура России в конце XX - начале XXI в. Повышение общественной роли СМИ и Интернета. Коммерциализация культуры. Ведущие тенденции в развитии образования и науки. Модернизация образовательной системы. Основные достижения российских ученых и недостаточная востребованность результатов их научной деятельности. Религиозные конфессии и повышение их роли в жизни страны. Особенности развития современной художественной культуры: литературы, киноискусства, театра, изобразительного искусства. Процессы глобализации и массовая культура</p>		
	Практические занятия	4	
	Развитие политической системы России в начале XXI в. Внешняя политика РФ в конце XX – начале XXI в. Работа с историческими источниками.	2	
	Мир и процессы глобализации в новых условиях. Россия в современном мире. Работа с историческими источниками	2	
Профессионально ориентированное содержание			
Международное сотрудничество и противостояние в спорте. Достижения российских спортсменов (технологическая карта 5 примерного учебно-методического комплекса). Наш край в 1992-2022 гг.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06	

Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
Всего:	136	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета истории.

Оборудование учебного кабинета: наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, исторических карт, плакатов, портретов выдающихся исторических личностей, атласов); информационно-коммуникационные средства; экранно-звуковые пособия; комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности; библиотечный фонд кабинета. (учебники, учебно-методические комплекты (УМК) (в т.ч. и мультимедийные)). Библиотечный фонд кабинета может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научной, научно-популярной и другой литературой по вопросам исторического образования.

Технические средства обучения: мультимедийный комплекс.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

1. Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

2. Рекомендуемые печатные издания по реализации общеобразовательной дисциплины представлены в методических рекомендациях по организации обучения.

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

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

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, П-о/с ² Р 2, П-о/с Р 3, П-о/с Р 4, П-о/с Р 5, П-о/с	Диагностическая работа Контрольная работа Самооценка и взаимооценка
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, П-о/с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П-о/с Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, П-о/с	Презентация мини-проектов Устный и письменный опрос Результаты выполнения учебных заданий Разработка маршрута образовательного путешествия
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Тема 1.2, 1.3, П-о/с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.3, 4.4, 4.5, П-о/с Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, П-о/с	Практические работы Промежуточная аттестация (выполнение экзаменационных заданий)
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р1, Тема 1.1,1.2,1.3 П-о/с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5 П-о/с Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3 П-о/с	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р1, Тема 1.1,1.2,1.3. П-о/с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.4 П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П-о/с Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, П-о/с	

² Профессионально-ориентированное содержание

Приложение 8.4

к ОПОП-П по специальности

09.02.07 Информационные системы и программирование

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОД.04 Обществознание

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина «Обществознание» 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 дисциплины:

Целями изучения учебного предмета «Обществознание» являются:

- воспитание общероссийской идентичности, гражданской ответственности, патриотизма, правовой культуры и правосознания, уважения к социальным нормам и моральным ценностям, приверженности правовым принципам, закреплённым в Конституции Российской Федерации и законодательстве РФ;
- развитие духовно-нравственных позиций и приоритетов личности в период ранней юности, правового сознания, политической культуры, экономического образа мышления, функциональной грамотности, способности к предстоящему самоопределению в различных областях жизни: семейной, трудовой, профессиональной;
- освоение системы знаний, опирающейся на системное изучение основ базовых для предмета социальных наук, изучающих особенности и противоречия современного общества, его социокультурное многообразие, единство социальных сфер и институтов; человека как субъекта социальных отношений; многообразие видов деятельности людей и регулирование общественных отношений;
- развитие комплекса умений, направленных на синтезирование информации из разных источников (в том числе неадаптированных; цифровых и традиционных) для решения образовательных задач и взаимодействия с социальной средой, выполнения типичных социальных ролей, выбора стратегий поведения в конкретных ситуациях осуществления коммуникации, достижения личных финансовых целей, взаимодействия с государственными органами, финансовыми организациями;
- овладение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения с опорой на инструменты (способы) социального познания, ценностные ориентиры, элементы научной методологии;
- обогащение опыта применения полученных знаний и умений в различных областях общественной жизни и в сферах межличностных отношений; создание условий для освоения способов успешного взаимодействия с политическими, правовыми, финансово-экономическими и другими социальными институтами и решения значимых для личности задач, реализации личностного потенциала;
- расширение палитры способов познавательной, коммуникативной, практической деятельности, необходимых для участия в жизни общества, профессионального выбора, поступления в образовательные организации, реализующие программы высшего образования, в том числе по направлениям социально-гуманитарной подготовки.

С учетом преемственности с уровнем основного общего образования обществознание раскрывает теоретические знания, факты социальной жизни; ценности и нормы, регулирующие общественные отношения; социальные роли человека, его права, свободы и обязанности как члена общества и гражданина Российской Федерации; особенности современного российского общества в единстве социальных сфер и институтов и роли России в динамично изменяющемся мире; различные аспекты межличностного и других видов социального взаимодействия, а также взаимодействия людей и социальных групп с

основными институтами государства и гражданского общества и регулирующие эти взаимодействия социальные нормы.

Освоение содержания обществоведческого образования осуществляется в соответствии со следующими ориентирами, отражающими специфику учебного предмета на уровне среднего общего образования:

- определение учебного содержания научной и практической значимостью включаемых в него положений и педагогическими целями учебного предмета с учетом познавательных возможностей учащихся старшего подросткового возраста;

- представление в содержании учебного предмета основных сфер жизни общества, типичных видов человеческой деятельности в информационном обществе, условий экономического развития на современном этапе, особенностей финансового поведения, перспектив и прогнозов общественного развития, путей решения актуальных социальных проблем;

- обеспечение развития ключевых навыков, формируемых деятельностным компонентом социально-гуманитарного образования (выявление проблем, принятие решений, работа с информацией), и компетентностей, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности и при выборе профессии;

- включение в содержание предмета полноценного материала о современном российском обществе, об основах конституционного строя Российской Федерации, закрепленных в Конституции Российской Федерации, о правах и свободах человека и гражданина, тенденциях развития России, ее роли в мире и противодействии вызовам глобализации;

- расширение возможностей самопрезентации обучающихся, мотивирующей креативное мышление и участие в социальных практиках.

Ключевыми задачами изучения обществознания с учётом преемственности с основной школой являются:

- 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.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие (личностные и метапредметные)	Дисциплинарные (предметные результаты в соответствии с ФГОС СОО)
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>сформировать знания об (о):</p> <ul style="list-style-type: none"> - обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; - человеку как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; - системе права и законодательства Российской Федерации; - владеть базовым понятийным 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

	<p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>и способность их использования в познавательной и социальной практике</p>	<p>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</p>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, 	<p>сформировать знания об (о):</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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

	<p>готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -- сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и 	<p>сформировать знания об (о):</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах;

<p>деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.</p>	<p>принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <p>б) самоконтроль:</p> <p>использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей</p>	<ul style="list-style-type: none"> - отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; - владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; - готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и 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.
--	---	--

	<p>стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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.

	<p>инициативным</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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

	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>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</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>1) сформировать знания об (о):</p> <p>обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов;</p> <p>основах социальной динамики;</p> <p>особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности;</p> <p>перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации;</p> <p>человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности;</p> <p>особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека;</p> <p>особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах;</p> <p>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;</p> <p>роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений;</p> <p>социальных отношениях, направлениях социальной политики</p>

	<p>в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;</p> <ul style="list-style-type: none"> - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; <p>патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</p> <ul style="list-style-type: none"> - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного 	<p>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;</p> <p>конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти;</p> <p>системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации;</p> <p>правовом регулировании гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений;</p> <p>системе права и законодательства Российской Федерации;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>4) владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая</p>
--	--	---

	<p>сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;</p> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности</p>	<p>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;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>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</p>
--	---	--

		<p>и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>11) сформировать навыки оценивания социальной</p>
--	--	--

		<p>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;</p> <p>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.</p>
--	--	--

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	
Общий объем	108
<i>в т.ч.</i>	
Основное содержание	78
<i>в т.ч.</i>	
<i>теоретическое обучение</i>	44
<i>практические занятия</i>	34
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	28
<i>в т.ч.</i>	
<i>теоретическое обучение</i>	10
<i>практические занятия</i>	18
Промежуточная аттестация: зачет с оценкой.	2

1.2 Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1. Человек в обществе		14	
Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества	Основное содержание учебного материала	4	<i>OK 01</i> <i>OK 05</i>
	Теоретическое обучение 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		
	В том числе практических занятий	2	
	Многообразие путей и форм общественного развития. Эволюция, социальная революция. Реформа. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в. Общественный прогресс, его критерии. Противоречивый характер прогресса. Глобализация и ее противоречивые последствия Профессионально ориентированное содержание Социальные и гуманитарные аспекты глобальных проблем. Воздействие глобальных проблем на профессиональную деятельность в сфере туризма.	1 1	
Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность	Основное содержание учебного материала	6	<i>OK 02</i> <i>OK 04</i> <i>OK 05</i>
	Теоретическое обучение Человек как результат биологической и социокультурной эволюции. Влияние социокультурных факторов на формирование личности. Личность в современном обществе. Коммуникативные качества личности. Мировоззрение, его роль в жизнедеятельности человека. Социализация личности и ее этапы. Агенты (институты) социализации. Общественное и индивидуальное сознание. Самосознание и социальное поведение.	4	

	Деятельность и ее структура. Мотивация деятельности. Потребности и интересы. Многообразие видов деятельности. Свобода и необходимость в деятельности человека		
	В том числе практических занятий	2	
	Мировоззрение, его структура и типы мировоззрения	1	
	Профессионально ориентированное содержание Проблема профессионального самоопределения. Межличностное общение и взаимодействие в профессиональном сообществе, его особенности в сфере туристического бизнеса.	1	
Тема 1.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание	Основное содержание учебного материала	4	OK 02 OK 04 OK 05
	В том числе практических занятий	4	
	Познание мира. Чувственное и рациональное познание. Мышление, его формы и методы. Знание как результат познавательной деятельности, его виды. Понятие истины, ее критерии. Абсолютная, относительная истина. Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки. Особенности, уровни и методы научного познания. Особенности научного познания в социально-гуманитарных науках. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в.	2	
	Профессионально ориентированное содержание Место естественных, технических, точных и социально-гуманитарных наук в развитии туризма.	2	
Раздел 2. Духовная культура		12	
Тема 2.1. Духовная культура личности и общества	Основное содержание учебного материала	4	OK 03 OK 05 OK 06
	Теоретическое обучение Духовная деятельность человека. Духовные ценности российского общества. Материальная и духовная культура. Формы культуры. Народная, массовая и элитарная культура. Молодежная субкультура. -Контркультура. Функции культуры. Культурное многообразие современного общества. Диалог культур. Вклад российской культуры в формирование ценностей современного общества. Мораль как общечеловеческая ценность и социальный регулятор. Категории морали. Гражданственность. Патриотизм	1	
	Профессионально ориентированное содержание	3	

	Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет в профессиональной деятельности экскурсовода и работника сферы туризма.		
Тема 2.2. Наука и образование в современном мире	Основное содержание учебного материала	2	OK 02 OK 03
	В том числе практических занятий	2	
	Наука. Функции науки. Возрастание роли науки в современном обществе. Направления научно-технологического развития и научные достижения Российской Федерации. Образование в современном обществе. Российская система образования. Основные направления развития образования в Российской Федерации. Непрерывность образования в информационном обществе. Значение самообразования. Цифровые образовательные ресурсы	1	
	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Проблемы и перспективы профессионального образования в сфере туризма. Роль и значение непрерывности образования.		
Тема 2.3. Религия	Основное содержание учебного материала	2	OK 05 OK 06
	Теоретическое обучение Религия, её роль в жизни общества и человека. Мировые и национальные религии. Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации. Свобода совести.		
Тема 2.4. Искусство	Основное содержание учебного материала	4	OK 01 OK 05
	В том числе практических занятий	4	
	Искусство, его основные функции. Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного российского искусства	2	
	Профессионально ориентированное содержание	2	
	Особенности профессиональной деятельности в туристической сфере: преимущества и недостатки.		
Раздел 3. Экономическая жизнь общества		26	
Тема 3.1. Экономика- основа	Основное содержание учебного материала	4	OK 02
	Теоретическое обучение	2	OK 06

жизнедеятельности общества	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		
	Профессионально ориентированное содержание	2	
	Особенности разделения труда и специализации в туристической сфере.		
Тема 3.2. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты	Основное содержание учебного материала	6	ОК 01 ОК 03
	Теоретическое обучение Функционирование рынков. Рынки труда, капитала, земли, информации. Государственное регулирование рынков. Конкуренция и монополия. Государственная политика по развитию конкуренции. Антимонопольное регулирование в Российской Федерации Финансовый рынок. Финансовые институты. Банки. Банковская система. Центральный банк Российской Федерации: задачи и функции. Монетарная политика Банка России. Инфляция: причины, виды, последствия	2	
	В том числе практических занятий	4	
	Рыночный спрос. Закон спроса. Эластичность спроса. Рыночное предложение. Закон предложения. Эластичность предложения. Цифровые финансовые услуги. Финансовые технологии и финансовая безопасность. Денежные агрегаты		
Тема 3.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя	Основное содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Теоретическое обучение Рынок труда. Заработная плата и стимулирование труда. Занятость и безработица. Причины и виды безработицы. Государственная политика Российской Федерации в области занятости. Особенности труда молодежи. Деятельность профсоюзов. Рациональное экономическое поведение. Экономическая свобода и социальная ответственность. Экономическая деятельность и проблемы устойчивого развития общества	2	

	<i>В том числе практических занятий</i>	2	
	<i>Профессионально ориентированное содержание</i>	2	
	Спрос на труд и его факторы в сфере туризма. Стратегия поведения при поиске работы. Возможности профессиональной переподготовки в области туристических услуг.		
<i>Тема 3.4. Предприятие в экономике</i>	<i>Основное содержание учебного материала</i>	4	<i>OK 01 OK 03</i>
	<i>В том числе практических занятий</i>	4	
	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	3	
	<i>Профессионально ориентированное содержание</i> Предпринимательская деятельность в сфере туризма. Основы туристического менеджмента и маркетинга.	1	
<i>Тема 3.5. Экономика и государство</i>	<i>Основное содержание учебного материала</i>	4	<i>OK 01 OK 02</i>
	<i>Теоретическое обучение</i> 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		
<i>Тема 3.6. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика</i>	<i>Основное содержание учебного материала</i>	4	<i>OK 03 OK 05</i>
	<i>Теоретическое обучение</i> Мировая экономика. Международная экономика. Международное разделение труда. Экспорт и импорт товаров и услуг. Выгоды и убытки от участия в международной торговле. Государственное регулирование внешней торговли	2	
	<i>Профессионально ориентированное содержание</i>	2	
	Региональная экономика и её влияние на развитие туризма. Основные направления		

	развития экономики Тульской области: проблемы и перспективы.		
Раздел 4. Социальная сфера		12	
Тема 4.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе	Основное содержание учебного материала	4	<i>OK 01</i> <i>OK 05</i>
	Теоретическое обучение Социальные общности, группы, их типы. Социальная стратификация, ее критерии. Социальное неравенство. Социальная структура российского общества. Государственная поддержка социально незащищенных слоев общества в Российской Федерации. Положение индивида в обществе. Социальные статусы и роли. Социальная мобильность, ее формы и каналы в современном российском обществе	3	
	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Престиж профессиональной деятельности. Социальные роли человека в трудовом коллективе. Возможности профессионального роста.		
Тема 4.2. Семья в современном мире	Основное содержание учебного материала	2	<i>OK 05</i> <i>OK 06</i>
	В том числе практических занятий	2	
	Семья и брак. Функции и типы семьи. Семья как важнейший социальный институт. Тенденции развития семьи в современном мире. Меры социальной поддержки семьи в Российской Федерации. Помощь государства многодетным семьям		
Тема 4.3. Этнические общности и нации	Основное содержание учебного материала	2	<i>OK 05</i> <i>OK 06</i>
	Теоретическое обучение 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		
Тема 4.4. Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы	Основное содержание учебного материала	4	<i>OK 04</i> <i>OK 05</i>
	В том числе практических занятий	4	
	Социальные нормы и отклоняющееся (девиантное) поведение. Формы социальных девиаций. Конформизм. Социальный контроль и самоконтроль. Социальный конфликт. Виды социальных конфликтов, их причины. Способы разрешения	2	

<i>его разрешения</i>	социальных конфликтов. Особенности профессиональной деятельности социолога, социального психолога.		
	<i>Профессионально ориентированное содержание</i>	2	
	Конфликты в трудовых коллективах и пути их преодоления. Стратегии поведения в конфликтной ситуации		
<i>Раздел 5. Политическая сфера</i>		12	
<i>Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система</i>	<i>Основное содержание учебного материала</i>	6	<i>OK 05 OK 06</i>
	<i>Теоретическое обучение</i> 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.	4	
	<i>В том числе практических занятий</i>	2	
	Федеративное устройство Российской Федерации. Субъекты государственной власти в Российской Федерации. Государственное управление в Российской Федерации. Государственная служба и статус государственного служащего. Опасность коррупции, антикоррупционная политика государства, механизмы противодействия коррупции. Обеспечение национальной безопасности в Российской Федерации. Государственная политика Российской Федерации по противодействию экстремизму		
<i>Тема 5.2.</i>	<i>Основное содержание учебного материала</i>	6	<i>OK 03</i>

Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники	Теоретическое обучение 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		OK 04
	В том числе практических занятий	4	
	Роль средств массовой информации в политической жизни общества. Интернет в современной политической коммуникации	2	
	Профессионально ориентированное содержание Роль профсоюзов в формировании основ гражданского общества. Профсоюзная деятельность в области защиты прав работника	2	
Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации		30	
Тема 6.1. Право в системе социальных норм	Основное содержание учебного материала	4	OK 01 OK 03 OK 05
	Теоретическое обучение 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	3	
	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности.		
Тема 6.2.	Основное содержание учебного материала	2	OK 02

Основы конституционного права Российской Федерации	В том числе практических занятий	2	<i>OK 05</i> <i>OK 06</i>
	Конституция Российской Федерации. Основы конституционного строя Российской Федерации. Гражданство Российской Федерации. Личные (гражданские), политические, социально-экономические и культурные права и свободы человека и гражданина Российской Федерации. Конституционные обязанности гражданина Российской Федерации. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени		
	В том числе профессионально ориентированное содержание	1	
	Профессиональные обязанности гражданина Российской Федерации в организации мероприятий ГО и защиты от ЧС в условиях мирного и военного времени		
Тема 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений	Основное содержание учебного материала	10	<i>OK 02</i> <i>OK 05</i> <i>OK 06</i>
	Теоретические обучение	4	
	Гражданское право. Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права. Организационно-правовые формы юридических лиц. Гражданская дееспособность несовершеннолетних.		
	Семейное право. Порядок и условия заключения и расторжения брака. Правовое регулирование отношений супругов. Права и обязанности родителей и детей		
	Трудовое право. Трудовые правоотношения. Порядок приема на работу, заключения и расторжения трудового договора. Права и обязанности работников и работодателей. Дисциплинарная ответственность. Защита трудовых прав работников. Особенности трудовых правоотношений несовершеннолетних работников		
	Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации». Порядок приема на обучение в образовательные организации среднего профессионального и высшего образования. Порядок оказания платных образовательных услуг		
	В том числе практических занятий		
Профессионально ориентированное содержание	6		
Коллективный договор. Трудовые споры и порядок их разрешения. Особенность регулирования трудовых отношений в сфере туризма.			
Тема 6.4.	Основное содержание учебного материала	8	<i>OK 02</i>

Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство	Теоретическое обучение 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	4	OK 05 OK 06
	В том числе практических занятий	4	
	Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах. Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков. Ответственность за налоговые правонарушения		
Тема 6.5. Основы процессуального права	Основное содержание учебного материала	6	OK 02 OK 05 OK 06
	Теоретическое обучение Конституционное судопроизводство Административный процесс. Судебное производство по делам об административных правонарушениях Уголовный процесс, его принципы и стадии. Субъекты уголовного процесса	2	
	В том числе практических занятий	4	
	Гражданские споры, порядок их рассмотрения. Основные принципы гражданского процесса. Участники гражданского процесса. Арбитражное судопроизводство		
Промежуточная аттестация: зачет с оценкой		2	
Всего		108	

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание» предполагает наличие в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, специализированного учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Помещение кабинета должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативам и быть оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения.

В кабинете должно быть мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по обществознанию, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Обществознание» входят:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов);
- информационно-коммуникационные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд кабинета;
- рекомендованные мультимедийные пособия.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

В библиотечный фонд кабинета входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК) (в т.ч. и мультимедийные), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Обществознание», рекомендованные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах ОПОП СПО на базе основного общего образования, не старше пяти лет с момента издания.

Рекомендованные печатные издания по реализации общеобразовательной дисциплины представлены в методических рекомендациях по организации обучения.

Библиотечный фонд кабинета может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научной, научно-популярной и другой литературой по вопросам обществоведческого образования.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Обществознание» обучающиеся должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам и образовательным ресурсам, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, документам, хрестоматиям, практикумам, тестам и другим подобным ресурсам).

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

Дополнительные источники:

1. Обществознание. 10 класс : учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень / [Л. Н. Боголюбов и др.] ; под ред. Л. Н. Боголюбова, А.Ю. Лазебниковой – 4-е изд., стер. — М. : Просвещение, 2022. — 319 с.

2. Обществознание. 11 класс : учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень / [Л. Н. Боголюбов и др.] ; под ред. Л. Н. Боголюбова, А.Ю. Лазебниковой – 4-е изд., стер. — М. : Просвещение, 2022. — 334 с.

3. Важенин А. Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Практикум. — М.: Изд-во «Академия», 2019. – 240 с.

4. Важенин А. Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Контрольные задания. — М.: Изд-во «Академия», 2019. – 144 с.

Интернет-ресурсы:

1. Библиотека Гумер – гуманитарные науки. – URL: <http://www.gumer.info/> (дата обращения 10.05.2022). - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.
2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: <http://school-collection.edu.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: <http://window.edu.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
4. КиберЛенинка. - URL: <http://cyberleninka.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
5. Научная электронная библиотека (НЭБ). - URL: <http://www.elibrary.ru> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
6. Российская национальная библиотека URL: <https://nlr.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный .
7. Федеральный портал «Российское образование». - URL: <http://www.edu.ru/> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
8. Федеральный портал «История.РФ». - URL: <https://histrf.ru> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный .
9. Российское историческое общество. - URL: <https://historyrussia.org> (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Содержание общеобразовательной дисциплины «Обществознание» направлено на формирование общих компетенций ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6 и сопряжены с достижением образовательных результатов, регламентированных ФГОС СОО.

Оценивание образовательных результатов обучающихся в процессе освоения ими содержания общеобразовательной учебной дисциплины «Обществознание» на уровне среднего профессионального образования является существенным звеном учебного процесса. Целесообразно проводить оценивание образовательных результатов в ходе изучения каждого раздела образовательной программы. Для организации и проведения оценочных процедур преподаватель может воспользоваться как готовыми средствами оценивания, представленными в психолого-педагогической и методической литературе, или самостоятельно разработать инструментарий оценки.

Важным средством оценки образовательных результатов выступают учебные задания, проверяющие способность к решению учебно-познавательных и учебно-практических задач, предполагающие вариативные пути решения, комплексные задания, ориентированные на проверку целого комплекса умений, компетентностно-ориентированные задания, позволяющие оценивать сформированность группы различных умений и базирующиеся на контексте социальных ситуаций.

Процедура оценивания образовательных результатов обучающихся может вестись каждым преподавателем в ходе стартовой, текущей, промежуточной диагностики.

Результаты стартовой диагностики могут служить основанием для корректировки учебных программ и индивидуализации учебной деятельности обучающегося, группы в целом.

В текущей диагностике процедура оценивания может быть организована посредством:

- оценивания результатов устного опроса;
- оценивания выполнения познавательных заданий (задания к документам, содержащими социальную информацию; задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике; вопросы проблемного характера; задания-задачи; проектные задания и др.);
- оценивание результатов тестирования.

При организации и проведении процедуры оценивания образовательных результатов обучающихся целесообразно предусмотреть возможность самооценки и взаимооценки знаний/умений обучающихся. Предметом оценивания являются не только итоговые образовательные результаты, но и динамика изменений этих результатов в процессе всего изучения и освоения содержания учебной дисциплины.

Необходимо учитывать, что изучение обществознания предусматривает как развитие устной, так и развитие письменной речи; поэтому целесообразно выдерживать соответствующие пропорции в способах предъявления заданий и форматах ожидаемых ответов.

Требования, параметры и критерии оценочной процедуры должны быть известны обучающимся заранее, до непосредственного проведения процедуры оценивания, включая самооценку и взаимооценку. По возможности, параметры и критерии оценки должны

разрабатываться и обсуждаться преподавателем совместно с самими обучающимися. Каждому параметру оценки должны соответствовать критерии оценки: за что выставляется та или иная оценка; в случае балльной оценки - то или иное количество баллов.

На основе типов оценочных мероприятий, предложенных в таблице, преподаватель выбирает формы и методы с учетом профессионализации обучения по программе дисциплины.

Общие компетенции	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятия
Раздел 1. Человек в обществе		
ОК 01 ОК 05	Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества	<i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> • Вопросы проблемного характера • Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике • Проектные задания <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
ОК 02 ОК 04 ОК 05	Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> • Задания к документам, содержащим социальную информацию • Проектные задания <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
ОК 02 ОК 04 ОК 05	Тема 1.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> • Задания к документам, содержащим социальную информацию • Познавательные задания <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
Раздел 2. Духовная культура		
ОК 03 ОК 05 ОК 06	Тема 2.1. Духовная культура личности и общества	<i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> • Вопросы проблемного характера • Задания к документам, содержащим социальную информацию <i>Тестирование</i>

		<i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
ОК 02 ОК 03	Тема 2.2. Наука и образование в современном мире	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> • Задания к документам, содержащим социальную информацию • Проектные задания <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
ОК 05 ОК 06	Тема 2.3. Религия	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> • Задания к документам, содержащим социальную информацию <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
ОК 01 ОК 05	Тема 2.4. Искусство	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> • Задания к документам, содержащим социальную информацию <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
Раздел 3. Экономическая жизнь общества		
ОК 02 ОК 06	Тема 3.1. Экономика - основа жизнедеятельности общества	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> • Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
ОК 01 ОК 03	Тема 3.2. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> • Задания к документам, содержащим социальную информацию <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
ОК 01 ОК 02 ОК 03	Тема 3.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> • Задания- задачи • Задания к схемам, таблицам, диаграммам,

		<p>инфографике</p> <ul style="list-style-type: none"> • Проектные задания <p><i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i></p>
ОК 01 ОК 03	Тема 3.4. Предприятие в экономике	<p><i>Устный опрос</i></p> <p><i>Познавательные задания</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Задания - задачи • Задания к документам, содержащим социальную информацию • Проектные задания <p><i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i></p>
ОК 01 ОК 02	Тема 3.5. Экономика и государство	<p><i>Устный опрос</i></p> <p><i>Познавательные задания</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике <p><i>Тестирование</i></p> <p><i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i></p>
ОК 03 ОК 05	Тема 3.6. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика	<p><i>Познавательные задания</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Вопросы проблемного характера • Работа с документами, содержащими социальную информацию <p><i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i></p>
Раздел 4. Социальная сфера		
ОК 01 ОК 05	Тема 4.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе	<p><i>Устный опрос</i></p> <p><i>Познавательные задания</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Задания к документам, содержащим социальную информацию <p><i>Тестирование</i></p> <p><i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i></p>
ОК 05 ОК 06	Тема 4.2. Семья в современном мире	<p><i>Устный опрос</i></p> <p><i>Познавательные задания</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Задания к документам, содержащим социальную информацию <p><i>Тестирование</i></p> <p><i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i></p>

ОК 05 ОК 06	Тема 4.3. Этнические общности и нации	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> • Задания к документам, содержащим социальную информацию <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
ОК 04 ОК 05	Тема 4.4. Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> • Задания- задачи • Проектные задания <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
Раздел 5. Политическая сфера		
ОК 05 ОК 06	Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> • Задания к документам, содержащим социальную информацию <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
ОК 03 ОК 04	Тема 5.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> • Задания- задачи • Задания к документам, содержащим социальную информацию <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации		
ОК 01 ОК 03 ОК 05	Тема 6.1. Право в системе социальных норм	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> • Задания к документам, содержащим социальную информацию <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
ОК 02 ОК 05 ОК 06	Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> • Задания- задачи <i>Тестирование</i>

		<i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
OK 02 OK 05 OK 06	Тема 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений	<i>Устный опрос Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> • Задания- задачи <i>Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
OK 02 OK 05 OK 06	Тема 6.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство	<i>Устный опрос Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> • Задания- задачи <i>Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
OK 02 OK 05 OK 06	Тема 6.5. Отрасли процессуального права	<i>Устный опрос Познавательные задания</i> <ul style="list-style-type: none"> • Задания- задачи <i>Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
OK 01, OK 02, OK 03, OK 04, OK 05, OK 06.		<i>Выполнение заданий промежуточной аттестации</i>

Приложение 8.5
к ОПОП-П по специальности
09.02.07 Информационные системы и программирование

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОД.05 География

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина «География» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «География» направлено на достижение следующих целей:

- освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях; овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений;

- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран;

- воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде;

- использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации;

- нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни;

- понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

Код и наименование формируемых компетенций (в соответствии с ФГОС СПО)	Планируемые результаты	
	Общие (личностные и метапредметные) результаты в соответствии с ФГОС СОО)	Дисциплинарные (предметные) результаты (в соответствии с ФГОС СОО)
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>б) базовые исследовательские действия:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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;

	<ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике 	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - 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;
--	---	---

<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - 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,
--	---	---

	<p>требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности; 	<p>картодиаграмм;</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>способствовать формированию и проявлению</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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;

	<p>широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <p>б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <p>внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, 	<ul style="list-style-type: none"> - владеть географической терминологией и системой географических понятий: применять географические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

	<p>организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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

	<p>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;</p>	<p>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;</p>
<p>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</p>	<p>- 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;</p>	<p>- 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; - 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</p>

<p>антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия</p>	<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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;
-------------------------------------	--	---

	<p>(регулятивные, познавательные, коммуникативные);</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>В области экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 информации, получаемой из различных источников, работы с геоинформационными системами; умение определять и сравнивать по разным источникам информации

		<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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;
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики,</p>	<p>- 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,</p>

	<p>основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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;
--	--	--

		<p>- 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</p>
--	--	--

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

учебной нагрузки обучающегося во взаимодействии с преподавателем 98 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 98 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем часов всего (с учетом промежуточной аттестации/консультаций)	54
Объем образовательной программы дисциплины	54
Основное содержание	
в том числе:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	32
контрольные работы	
Профессионально-ориентированное содержание	
в том числе:	
теоретическое обучение	8
практические занятия	10
<i>Промежуточная аттестация в форме: зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины География

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Раздел 1. Общая характеристика мира		44	
Тема 1.1. Современная политическая карта мира	Содержание учебного материала	6	
	Введение. Источники географической информации. География как наука. Ее роль и значение в системе наук. Источники географической информации. Географические карты различной тематики и их практическое использование. Статистические материалы. Геоинформационные системы. «Сырые» источники информации и методы работы с ними (видеоблоги, тематические группы в соцсетях, художественная литература, путеводители, карты – их критический анализ) Традиционные и новые методы географических исследований. Методы современной географии. Сравнительно-географический метод. Картографический метод. Палеогеографический (исторический) метод. Метод географического моделирования. Аэрокосмические методы. Метод географического прогнозирования. Геоинформационный метод. Методы полевых исследований и наблюдений, описательный метод, метод географического районирования	2	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 09.
	Политическое устройство мира. Типология стран. Политическая география и геополитика. Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности. Субъекты политической карты мира. Суверенные государства и самоуправляющиеся государственные образования. Группировка стран по площади территории и численности населения. Формы правления, типы государственного устройства и формы государственного режима. Типология стран по уровню социально-экономического развития. Условия и особенности социально-экономического развития развитых, развивающихся стран и стран с переходной экономикой. Территориальная дифференциация политических явлений и процессов. Основные политические и военные союзы в современном мире. Организация Объединённых Наций, её структура и роль в современном мире. Специфика России как евразийской страны	2	
Практические занятия № 1: Составление систематизирующей таблицы «Государственный строй стран мира»	2		
Тема 1.2. География мировых природных ресурсов	Содержание учебного материала	10	
	Природные ресурсы в развитии человечества. Индустриализация и природопользование. Возрастание антропогенного давления на Землю в XX—XXI вв. Техногенез, его нынешние и будущие возможные последствия. Учение о ноосфере — В. И. Вернадский. Стремительное расширение границ ойкумены. Освоение пустынных и полупустынных районов Африки, Азии, Австралии. Вовлечение в хозяйственный оборот арктических и субарктических районов — приполярных территорий на Севере России, Канадском Севере, Аляске. Освоение предгорных и горных районов мира. Освоение шельфовых акваторий Мирового океана	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05. ОК 06. ОК 07.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	<p>Мировые природные ресурсы. Виды природных ресурсов. Роль природных ресурсов в жизни общества. Виды природных ресурсов, ресурсообеспеченность. Обеспеченность природными ресурсами отдельных территорий. Исчерпаемые невозобновимые ресурсы. Минеральные ресурсы: топливные, рудные, нерудные. Исчерпаемые возобновимые ресурсы: земельные, водные, лесные. Неисчерпаемые ресурсы: альтернативные источники энергии. Ресурсы Мирового океана: биологические, минеральные, энергетические. Климатические ресурсы. Агроклиматические и почвенные ресурсы. Земельный фонд мира, его структура. Обеспеченность человечества пресной водой, понятие о «водном голоде» на планете. Гидроэнергоресурсы Земли, перспективы их использования. Лесные ресурсы, их размещение по природным зонам и странам; масштабы обезлесения. Роль природных ресурсов Мирового океана в жизни человечества; марикультура. Территориальные сочетания природных ресурсов. Туристско-рекреационные ресурсы. Естественный, антропогенный, культурный ландшафты. Связь природных и экономических ресурсов. Человек как связующее звено между природными и экономическими ресурсами.</p> <p>Понятие о ресурсообеспеченности Ресурсообеспеченность стран мира. Обеспеченность стран стратегическими ресурсами — нефтью, газом, ураном, рудными ископаемыми и др.</p>		
	<p>Проблемы взаимодействия общества и природы. Познание глубокой связи между человечеством и природой — миссия географической науки. Взаимодействие человеческого общества и природной среды на современном этапе. Понятия «природа», «географическая среда», «окружающая среда». Географический фатализм, географический нигилизм. Качественно новый этап отношений: природа – общество. Проблема и угрозы истощения природных ресурсов.</p> <p>Различные типы природопользования. Геоэкологические проблемы. Основы рационального природопользования. Понятие устойчивого развития. Цели устойчивого развития. Индикаторы устойчивого развития</p> <p>Ресурсосберегающая, малоотходная и энергосберегающая технологии. Утилизация вторичного сырья. Возможности России в развитии прогрессивных технологий. Ресурсообеспеченность и экономика региона</p>	2	
	<p>Практические занятия</p>	4	
	<p>№ 2: Оценка ресурсообеспеченности отдельных стран (регионов) мира (по выбору). № 3: Выявление и обозначение регионов с неблагоприятной экологической ситуацией</p>	2 2	
<p>Тема 1.3. География</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	8	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
населения мира	<p>Численность населения мира. Качество жизни населения. Современная демографическая ситуация. Численность населения мира и ее динамика. Наиболее населенные регионы и страны мира. Воспроизводство населения и его типы. Демографическая политика. Половая и возрастная структура населения. Территориальные различия в средней продолжительности жизни населения, обеспеченности чистой питьевой водой, уровне заболеваемости, младенческой смертности и грамотности населения. Индекс человеческого развития</p> <p>Трудовые ресурсы и занятость населения. Размещение населения. Экономически активное и самодеятельное население. Социальная структура общества. Качество рабочей силы в различных странах мира. Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения. Средняя плотность населения в регионах и странах мира. Миграции населения и их основные направления. Урбанизация. «Ложная» урбанизация, субурбанизация, рурбанизация. Масштабы и темпы урбанизации в различных регионах и странах мира. Города-миллионеры, «сверхгорода» и мегалополисы. Особенности демографической ситуации регионов РФ</p>	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05. ОК 06. ОК 07.
	<p>География культуры. Сущность культуры и многообразие её определений. Характеристики культуры как региональные (географические) индикаторы. Ландшафт и культура. Климат и образ жизни. Этническая мозаика и география культуры. Богатство и разнообразие мировой культуры. Всемирное культурное и природное наследие, место России в нём.</p> <p>География религий. Взаимосвязь культур и религий. Территориальное распространение христианства, ислама, буддизма, крупных национальных религий.</p> <p>Современные цивилизации. Географические рубежи современных цивилизаций. Цивилизации Запада и цивилизации Востока.</p> <p>Культурные районы мира. Глобализация и судьбы локальных культур. Глокализация. Вклад России в мировую культуру. Этнографические, религиозные и социокультурные особенности населения регионов РФ</p>	2	
	<p>Практические занятия</p>	4	
	<p>№ 4: Анализ особенностей расселения населения в различных странах и регионах (особенности демографической ситуации, расселения, сравнительная оценка качества жизни населения, сравнительная оценка культурных традиций народов и др.)</p> <p>№ 5: Составление сравнительной оценки трудовых ресурсов стран и регионов мира</p>	2	
Тема 1.4. Мировое хозяйство	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Современные особенности развития мирового хозяйства. Отраслевая структура мирового хозяйства. Мировая экономика, исторические этапы ее развития. Международное географическое разделение труда. Международная специализация и кооперирование. Научно-технический прогресс и его современные особенности. Современные особенности развития мирового хозяйства. Функциональная структура экономики. Социально-экономические модели стран. Государства аграрные, аграрно-сырьевые, индустриальные, постиндустриальные. «Центр-периферическая система мирового хозяйства». Государства — центры экономической мощи и «аутсайдеры»; «полюсы» бедности;</p>	18	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05. ОК 06. ОК 07.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	<p>высокоразвитые страны Западной Европы; страны переселенческого типа; новые индустриальные страны; страны внешнеориентированного развития Интернационализация производства и глобализация мировой экономики. Региональная интеграция. Основные показатели, характеризующие место и роль стран в мировой экономике. Исторические этапы развития мирового промышленного производства. Территориальная структура мирового хозяйства, исторические этапы ее развития. Ведущие регионы и страны мира по уровню экономического развития. «Мировые» города.</p>		
	<p>География основных отраслей мирового хозяйства. Первичный сектор. Общая характеристика, состав отраслей, география размещения центров, значение в экономике отдельных стран Добывающие отрасли. Газовая, нефтяная, угольная промышленность мира. Электроэнергетика мира. Географические особенности развития мировой электроэнергетики Сельское хозяйство. Сельское хозяйство и его экономические особенности. Интенсивное и экстенсивное сельскохозяйственное производство. «Зеленая революция» и ее основные направления. Агропромышленный комплекс. География мирового растениеводства и животноводства. Лесное хозяйство и лесозаготовка Вторичный сектор. Общая характеристика, состав отраслей, география размещения центров, значение в экономике отдельных стран Топливо-энергетический комплекс мира. Топливный баланс мира. Рост производства различных видов топлива. Чёрная и цветная металлургия. Современное развитие чёрной металлургии мира. Металлургические базы мира. Географические особенности развития цветной металлургии мира. Факторы размещения заводов цветной металлургии Машиностроение. Развитие машиностроения в мире. Главные центры машиностроения Химическая промышленность. Лесоперерабатывающая и лёгкая промышленность. Географические особенности развития химической, лесоперерабатывающей и лёгкой промышленности Третичный сектор. Общая характеристика, состав отраслей, география размещения центров, значение в экономике отдельных стран Транспортный комплекс. Транспортный комплекс и его современная структура. Географические особенности развития различных видов мирового транспорта. Крупнейшие мировые морские торговые порты и аэропорты. Связь и ее современные виды Современные особенности международной торговли товарами. Основные направления международной торговли товарами и факторы, формирующие международную хозяйственную специализацию стран и регионов мира Сфера услуг. Развитие сферы услуг в регионах РФ. Информационная, банковская, консалтинговая и научная деятельность. Здравоохранение. Туризм Четвертичный сектор. Общая характеристика, состав отраслей, география размещения центров, значение в экономике отдельных стран</p>	4	
	<p>Глобализация и локализация в мировой экономике. Международное географическое разделение труда. Отрасли международной специализации стран и регионов мира. Экономическая интеграция в</p>	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	<p>современном мире. Крупнейшие международные отраслевые и региональные союзы в экономической сфере (ЕС, НАФТА и др.). Крупнейшие мировые фирмы и транснациональные корпорации (ТНК). Внешние связи — экономические, научно-технические. Производственное сотрудничество, создание свободных экономических зон (СЭЗ). Международная торговля — основные направления и структура. Главные центры мировой торговли. Глобализация мировой экономики. Место России в глобальной экономике (место регионов РФ в экономике России и мира)</p> <p>Практические занятия № 6: Сравнительная характеристика ведущих факторов размещения производительных сил. № 7: Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира. № 8: Определение и обозначение стран-экспортеров основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции, видов сырья, районов международного туризма и отдыха. № 9: Составление экономико-географической характеристики профильной отрасли (Туризм и сфера услуг). № 10: Размещение профильной отрасли (Туризм и сфера услуг) мирового хозяйства на карте мира.</p>	<p></p> <p>10</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	
Раздел 2. Региональная характеристика мира		34	
Тема 2.1. Зарубежная Европа	Содержание учебного материала	4	
	<p>Место и роль Зарубежной Европы в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения.</p> <p>Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Азии.</p> <p>Хозяйство стран Зарубежной Европы. Сельское хозяйство. Транспорт. Туризм. Особенности отраслевого состава промышленности. Особенности развития сельского хозяйства Зарубежной Европы. Уровень развития транспорта и туризма в Европе</p> <p>Германия и Великобритания как ведущие страны Зарубежной Европы. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура</p> <p>Практические занятия № 11: Составление сравнительной экономико-географической характеристики двух стран Европы.</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
Тема 2.2. Зарубежная Азия	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Место и роль Зарубежной Азии в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства*Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Азии</p>	<p>6</p> <p>2</p>	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	<p>Япония как ведущая страна Зарубежной Азии. Условия её формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и её территориальная структура</p>	2	
	<p>Китай как ведущая страна Зарубежной Азии. Условия его формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и его территориальная структура</p>		
	<p>Индия как ведущая страна Зарубежной Азии. Условия её формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и её территориальная структура</p>		
	<p>Страны Персидского залива как ведущие страны Зарубежной Азии. Условия его формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и его территориальная структура</p>		
	Практические занятия	2	
	№ 12: Отражение на картосхеме международных экономических связей Японии	2	
Тема 2.3. Африка	Содержание учебного материала	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	<p>Теоретическое обучение Место и роль Африки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения Африки Хозяйство стран Африки. Особенности хозяйства стран Африки. Особенности развития субрегионов Африки. Экономическая отсталость материка. Причины экономических и политических проблем африканских стран. Кейс-стади: Зимбабве и земельная реформа, Тунис, Египет, Ливия и последствия «арабской весны», Южный Судан, Сенегал, Сомали и др. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Африке</p>	2	
	Практические занятия	2	
	№ 13: Характеристика политико-географического положения страны Африки. Его изменение во времени.	2	
Тема 2.4. Северная Америка	Содержание учебного материала	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	<p>Теоретическое обучение Место и роль Северной Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Северной Америке</p>	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	США. Природные ресурсы и хозяйство США. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население США. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы США Канада. Природные ресурсы и хозяйство Канады. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население Канады. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы Канады		ОК 01. ОК 02. ОК 03.
Темам 2.5. Латинская Америка	Содержание учебного материала	4	
	Теоретическое обучение Место и роль Латинской Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Население Латинской Америки Хозяйство стран Латинской Америки. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Латинской Америке	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Бразилия и Мексика как ведущие страны Латинской Америки. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура		
	Практические занятия	2	
	№ 14: Составление сравнительной экономико-географической характеристики двух стран Северной и Латинской Америки	2	
Тема 2.6. Австралия и Океания.	Содержание учебного материала	4	
	Теоретическое обучение Место и роль Австралии и Океании в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Особенности природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отраслевая и территориальная структура хозяйства Австралии и Новой Зеландии. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Австралии и Океании	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Практические занятия	2	
	№ 15: Составление картосхемы, отражающей международные экономические связи Австралийского Союза, объяснение полученного результата	2	
Тема 2.7. Россия в современном мире	Содержание учебного материала	8	
	Теоретическое обучение Россия в окружающем мире. Географическое положение России. Природно-ресурсный потенциал России и его экономическое значение. Климатические условия и агроклиматические ресурсы России: значение в экономике и территориальная дифференциация. Малые народы и их среда проживания. Россия на политической карте мира. Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России на рубеже XX — XXI веков. Характеристика современного этапа социально-экономического развития. Ее участие в международной торговле товарами и других формах внешнеэкономических связей. Особенности территориальной структуры хозяйства. География отраслей международной специализации. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	России		
	Практические занятия	4	
	№ 16: Оценка современного геополитического и геоэкономического положения России. Определение роли России и ее отдельных регионов в международном географическом разделении труда. № 17: Определение отраслевой и территориальной структуры внешней торговли товарами России	2	
		2	
Контрольная работа №2		2	
Раздел 3. Глобальные проблемы человечества		4	
Тема 3.1. Классификация глобальных проблем. Глобальные прогнозы, гипотезы и проекты.	Содержание учебного материала Теоретическое обучение Глобальные проблемы человечества. Глобальные процессы. Глобальные процессы и человечество. Континентальные, региональные, зональные, локальные проявления глобальных процессов. Понятие о глобальных проблемах современности — естественно-научных и общественных. Сырьевая, энергетическая, демографическая, продовольственная и экологическая проблемы как особо приоритетные, возможные пути их решения. Проблема преодоления отсталости развивающихся стран. Роль географии в решении глобальных проблем человечества. Геоэкология — фокус глобальных проблем человечества. Общие и специфические экологические проблемы разных регионов Земли. Возможные пути решения («смягчения») глобальных проблем. Место и роль России в появлении, обострении и возможном решении (смягчении) отдельных глобальных проблем (на примере регионов РФ). Необходимость переоценки человечеством некоторых ранее устоявшихся экономических, политических, идеологических и культурных ориентиров. Роль географии в исследовании глобальных проблем человечества.	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07.
Контрольная работа № 3			
*Профессионально-ориентированное содержание (прикладной модуль)			
Раздел 4. Географический практикум		24	
	Теоретическое обучение Методы исследований в экономической и социальной географии: Страноведческая характеристика. Методика оценки в социально-экономической географии: Методы оценки ЭГП района как фактора социально-экономического развития территории (отношение к ближним дальним соседям, транспортным путям, источникам сырья и энергии, потребителям продукции); методы оценки природно-ресурсного потенциала района, социологические методы исследований, историко-географические методы в социально-экономической географии, методы паспортизации объектов инфраструктуры, методы составления баз данных экономических объектов,	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	<p>методы изучения географии населения и расселения (размещение населения территории района, факторы, влияющие на изменение численности населения, состав населения, геодемографическая обстановка, занятость и безработица населения); методы изучения туристических ресурсов территории. Методы проектирования в отрасли «Туризм и сфера услуг». Особенности выстраивания производственной цепочки. Принципы размещения предприятия отрасли «Туризм и сфера услуг».</p> <p>Практические занятия</p> <p>№ 1: Работа с источниками информации по выбранной территории</p> <p>№ 2: Страноведческая характеристика</p> <p>№ 3: Комплексная оценка природно-ресурсного потенциала территории.</p> <p>№ 4: Оценка ЭГП территории как фактора социально-экономического развития территории</p> <p>№ 5: Методика экономико-географического районирования территории</p> <p>№ 6: Характеристика транспортной системы территории</p> <p>№ 7: Историко-географические исследования территории</p> <p>№ 8: Изучение промышленного предприятия города или района (по выбору)</p> <p>№ 9: Проектирование туристских и экскурсионных маршрутов с учетом региональных и ведомственных программ развития туризма.</p>	<p></p> <p>20</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>4</p>	<p></p> <p></p> <p>OK 01. OK 02. OK 03. OK 04. OK 05. OK 06. OK 07.</p>
Промежуточная аттестация			
Всего		54	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета биологии.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся,
- рабочее место преподавателя,
- комплект учебно-методической документации,
- доска аудиторная,
- учебно-наглядные пособия по биологии.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, имеющим выход в сеть Интернет;
- мультимедиа проектор;
- принтер;
- программное обеспечение.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Каменский А.А. Биология. Общая биология 10-11 классы – М.: Дрофа, 2019
2. Чернова Н.М. Экология. 10-11 классы: учебник – М.: Дрофа, 2019

Дополнительные источники:

1. Константинов В.М. Общая биология: учебник для студ. образоват. учреждений сред. проф. образования - М.: Академия, 2012

Интернет-ресурсы:

1. Проект «Вся биология» [Электронный ресурс]/ URL: <https://www.sbio.info/>
2. Единое окно доступа к информационным ресурсам. Биология. [Электронный ресурс]/ URL: http://window.edu.ru/catalog/?p_rubr=2.2.74.2
3. Российская электронная школа. Биология. Программа для 10 класса. [Электронный ресурс]/ URL: <https://resh.edu.ru/subject/5/10/>
4. Российская электронная школа. Биология. Программа для 11 класса [Электронный ресурс]/ URL: <https://resh.edu.ru/subject/5/11/>
5. Российская электронная школа. Экология. Программа для 10-11 классов [Электронный ресурс]/ URL: <https://resh.edu.ru/subject/40/>
6. Сайт информационного проекта «Эволюция человека. Происхождение человечества – Антропогенез.РУ» [Электронный ресурс]/ URL: <https://antropogenez.ru/>
7. Образовательная онлайн-платформа [Электронный ресурс]/ URL: <https://educont.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>личностные</i>	оценка выполнения заданий на практических занятиях, наблюдение
сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественнонаучной картине мира;	
понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;	
способность использовать знания о современной естественно-научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;	
владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;	
способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;	
готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;	
обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования; способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;	
готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами	
<i>Метапредметные</i>	

осознание социальной значимости своей профессии, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;	дискуссия, наблюдение, оценка выполнения заданий на практических занятиях
повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации	
способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;	
способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования природных ресурсов;	
умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;	
способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;	
способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественнонаучного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;	
способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);	
<i>Предметные</i>	текущий контроль знаний и умений, дифференцированный зачет
сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;	
владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;	
владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;	оценка выполнения заданий на практических занятиях

сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;	
сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.	
сформированность экологического мышления, навыков экологически целесообразного образа жизни.	

Приложение 8.6
к ОПОП-П по специальности
09.02.07 Информационные системы и программирование

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОД.06 Иностранный язык

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.4. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

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

1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Содержание программы общеобразовательной 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 общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее 	<p>-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;</p> <p>-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;</p> <p>-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;</p> <p>-аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации;</p> <p>- смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием</p>

	<p>решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>и способность их использования в познавательной и социальной практике</p>	<p>нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию;</p> <p>письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка;</p> <ul style="list-style-type: none"> -писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов; - владеть фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их 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 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; - владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с
--	---	--

		<p>решаемой коммуникативной задачей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 применении 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.
<p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач</p>	<p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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

<p>профессиональной деятельности</p>	<p>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 ;</p>	<p>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.</p>
<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>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</p>	<p>-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</p>

	<p>индивидуальной работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> -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.
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>наличие мотивации к обучению и личностному развитию;</p> <p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Овладение универсальными учебными</p>	<p>-аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> -владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; -иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и

	<p>познавательными действиями:</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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;	<p>навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.</p>
--	--	---

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
в т.ч.	
Объем образовательной программы учебной дисциплины	108
в т. ч.:	
1. Основное содержание	72
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	72
2. Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	34
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	34
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2. Тематический план и содержание общеобразовательной дисциплины

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	70	ОК 01, ОК 02, ОК 04
Тема № 1.1 Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи.	Содержание учебного материала Лексика: города; национальности; профессии; числительные; члены семьи (mother-in-law/nephew/stepmother, etc.); внешность человека (high: shot, medium high, tall/nose: hooked, crooked, etc.); личные качества человека (confident, shy, successful, etc.) названия профессий (teacher, cook, businessman, etc) Грамматика: глаголы to be, to have, to do (их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных). простое настоящее время (образование и функции в страдательном залоге; чтение и правописание окончаний, слова-маркеры времени); степени сравнения прилагательных и их правописание; местоимения личные, притяжательные, указательные, возвратные; модальные глаголы и их эквиваленты. Фонетика: Правила чтения. Звуки. Транскрипция.	10	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Практические занятия	8	
	1.Приветствие, прощание. Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.	2	
	2. Отношение поколений в семье.	2	
	3. Описание внешности человека.	2	
	4. Описание характера личности.	2	

	Контрольная работа	2	
Тема № 1.2 Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: увлечения и интересы	Содержание учебного материала	6	OK 01, OK 02, OK 04
	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	4	
	1. Рабочий день.	2	
	2. Досуг. Хобби. Активный и пассивный отдых.	2	
	Контрольная работа	2	
Тема № 1.3 Условия проживания в городской и сельской местности	Содержание учебного материала	10	OK 01, OK 02, OK 04
	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	8	
	1. Особенности проживания в городе. Инфраструктура. Как спросить и указать дорогу.	4	
	2. Описание здания. Интерьер. 3. Описание колледжа (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование).	2	

	Описание кабинета иностранного языка.	2	
	Контрольная работа	2	
Тема № 1.4 Покупки: одежда, обувь и продукты питания.	Содержание учебного материала	8	OK 01, OK 02, OK 04
	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	
	2. Совершение покупок в продуктовом магазине 3. Совершение покупок в магазине одежды/обуви.	2 2	
	Контрольная работа	2	
Тема № 1.5 Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. Посещение врача.	Содержание учебного материала	10	OK 01, OK 02, OK 04
	Лексика: части тела (neck, back, arm, shoulder, etc); правильное питание (diet, protein, etc.); названия видов спорта (football, yoga, rowing, etc.); симптомы и болезни (running nose, catch a cold, etc.); еда (egg, pizza, meat, etc); способы приготовления пищи (boil, mix, cut, roast, etc); 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	8	

	1 Физическая культура и спорт. 2. Еда полезная и вредная. 3. Заболевания и их лечение. 4. Здоровый образ жизни	2 2 2 2	
	Контрольная работа	2	
Тема № 1.6 Туризм. Виды отдыха.	Содержание учебного материала	8	OK 01, OK 02, OK 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	6	
	1. Почему и как люди путешествуют 2. Путешествие на поезде 3. Путешествие на самолете	2 2 2	
	Контрольная работа	2	
Тема № 1.7 Страна/страны изучаемого языка.	Содержание учебного материала	8	OK 01, OK 02, OK 04
	Лексика: государственное устройство (government, president, Chamber of parliament, etc.); погода и климат (wet, mild, variable, etc.). экономика (gross domestic product, machinery, income, etc.); достопримечательности (sights, Tower Bridge, Big Ben, Tower, etc) количественные и порядковые числительные; обозначение годов, дат, времени, периодов; Грамматика: артикли с географическими названиями; прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени). сравнительные обороты than, as...as, not so ... as; прошедшее продолжительное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени).		
	Практические занятия	8	
	1. Великобритания (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции). 2. Великобритания (крупные города, достопримечательности).	2	

	3. США (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции). 4. США (крупные города, достопримечательности).	2 2 2	
	Контрольная работа	-	
Тема № 1.8 Россия.	Содержание учебного материала	10	OK 01, OK 02, OK 04
	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	2	
Прикладной модуль			
Раздел 2.	Иностранный язык для специальных целей	34	OK 01, OK 02, OK 04, OK 09
Тема 2.1 Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии. Роль иностранного языка в вашей профессии	Содержание учебного материала	10	OK 01, OK 02, OK 04, OK 09
	Лексика: профессионально ориентированная лексика; лексика делового общения. Грамматика: герундий, инфинитив. грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов.		
	Практические занятия	8	

	1. Особенности подготовки по профессии Поварское,кондитерское дело. 2.Специфика работы по профессии Поварское,кондитерское дело. 3. Основные принципы деятельности по профессии Поварское,кондитерское дело. 4. Основные понятия профессии Поварское,кондитерское дело	2 2 2 2	
	Контрольная работа	2	
Тема 2.2 Промышленные технологии	Содержание учебного материала	8	OK 01, OK 02, OK 04, OK 09
	Лексика: - машины и механизмы (machinery, enginery, equipment etc.) - промышленное оборудование (industrial equipment, machine tools, bench etc.) Грамматика: - грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов.		
	Практические занятия	6	
	1. Машины и механизмы. Промышленное оборудование. 2. Работа на производстве. 3. Конкурсы профессионального мастерства	2 2 2	
	Контрольная работа	2	
Тема 2.3 Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи.	Содержание учебного материала	8	OK 01, OK 02, OK 04, OK 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	6	
	1. Достижения науки. 2. Современные информационные технологии. 3. ИКТ в профессиональной деятельности.	2 2 2	
	Контрольная работа	2	
Тема 2.4 Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру	Содержание учебного материала	8	OK 01, OK 02, OK 04, OK 09
	Лексика: - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения. Грамматика: - грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля.		

	Практические занятия	6	
	1. Известные ученые и их открытия в России.	4	
	2. Известные ученые и их открытия за рубежом.	2	
	Контрольная работа	2	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		2	
Всего:		108	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Материально-технические условия реализации дисциплины

Для реализации программы дисциплины имеется учебный кабинет «Иностранный язык».

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

Кабинет «Иностранного языка» оснащен оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала; техническими средствами обучения (компьютером).

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы общеобразовательной учебной дисциплины «Иностранный язык» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- библиотечный фонд.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Безкоровайная Г.Т., Соколова Н.И.. Учебник английского языка для учреждений СПО. 5-е изд. Москва, Издательский центр «Академия», 2017.

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

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

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Р 1 Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8</p>	<p>Заполнение формы-резюме, Письма Презентация, Постер, Ролевые игры Заметки Тесты Устный опрос. Выполнение заданий дифференцированного зачета</p>
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> <p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Р 2 Тема 2.1, 2.2, 2.3, 2.4 - п-о/с³</p>	<p>Тесты Ролевые игры Круглый стол-дебаты Доклад с презентацией Видеозапись выступления Выполнение заданий дифференцированного зачета</p>

Приложение 8.7
к ОПОП-П по специальности
09.02.07 Информационные системы и программирование

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОД.07 Математика

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МАТЕМАТИКА»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (утв. приказом министерства образования и науки РФ от 17.05.2012г. № 413 (с изменениями и дополнениями)) и федеральной образовательной программой среднего общего образования (утв. приказом министерства просвещения РФ от 18.05.2023 №371), с учетом федеральной рабочей программы среднего общего образования по дисциплине «Математика» (базовый уровень), рекомендованной Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Институт стратегии развития образования Российской академии образования», примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Математика» для профессиональных образовательных организаций для УГПС 43.00.00 (43.02.16), рекомендованной ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» (утверждена на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования (протокол от 30.11.2022г. №14)).

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего общего образования.

1.2. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы СПО: дисциплина входит в общеобразовательный цикл, является профильной, изучается на углубленном уровне.

1.3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.3.1. Цель дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Математика» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО.

Приоритетными целями обучения математике на углубленном уровне являются:

формирование центральных математических понятий (число, величина, геометрическая фигура, переменная, вероятность, функция, производная, интеграл), обеспечивающих преемственность и перспективность математического образования обучающихся;

подведение обучающихся на доступном для них уровне к осознанию взаимосвязи математики и окружающего мира, пониманию математики как части общей культуры человечества;

развитие интеллектуальных и творческих способностей обучающихся, познавательной активности, исследовательских умений, критичности мышления, интереса к изучению математики;

формирование функциональной математической грамотности: умения распознавать математические аспекты в реальных жизненных ситуациях и при изучении других учебных предметов, проявления зависимостей и закономерностей, формулировать их на языке математики и создавать математические модели, применять освоенный математический аппарат для решения практико-ориентированных задач, интерпретировать и оценивать полученные результаты.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

Общие компетенции	Планируемые результаты обучения	
	Общие (личностные и метапредметные)	Дисциплинарные (предметные результаты в соответствии с ФГОС СОО)
<p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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, Владение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: <ul style="list-style-type: none"> - 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: <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и 	<ul style="list-style-type: none"> - 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; 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: 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 решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги,

	<p>проектной деятельности, навыками разрешения проблем;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; уметь 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
--	--	---

		<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none">- 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.- уметь оперировать понятиями: определение, аксиома, теорема, следствие, свойство, признак, доказательство, равносильные формулировки; умение формулировать обратное и противоположное утверждение, приводить примеры и контрпримеры, использовать метод математической индукции; проводить доказательные рассуждения при решении задач, оценивать логическую правильность рассуждений;- уметь оперировать понятиями: множество, подмножество, операции над множествами; умение использовать теоретико-множественный аппарат для описания реальных процессов и явлений при решении задач, в том числе из других учебных предметов;- уметь оперировать понятиями: граф, связный граф, дерево, цикл, граф на плоскости; умение задавать и описывать графы различными способами; использовать графы при решении задач;- уметь свободно оперировать понятиями: сочетание, перестановка,
--	--	---

		<p>число сочетаний, число перестановок; бином Ньютона; умение применять комбинаторные факты и рассуждения для решения задач;</p> <p>-уметь оперировать понятиями: натуральное число, целое число, остаток по модулю, рациональное число, иррациональное число, множества натуральных, целых, рациональных, действительных чисел; умение использовать признаки делимости, наименьший общий делитель и наименьшее общее кратное, алгоритм Евклида при решении задач; знакомство с различными позиционными системами счисления;</p> <p>- 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;</p> <p>- 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; умение 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;</p> <p>-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; умение строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций;</p> <p>умение использовать графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;</p> <p>умение свободно оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность</p>
--	--	--

		<p>функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; умение проводить исследование функции; умение использовать свойства и графики функций для решения уравнений, неравенств и задач с параметрами; изображать на координатной плоскости множества решений уравнений, неравенств и их систем;</p> <ul style="list-style-type: none">- уметь свободно оперировать понятиями: последовательность, арифметическая прогрессия, геометрическая прогрессия, бесконечно убывающая геометрическая прогрессия; умение задавать последовательности, в том числе с помощью рекуррентных формул;- уметь оперировать понятиями: непрерывность функции, асимптоты графика функции, первая и вторая производная функции, геометрический и физический смысл производной, первообразная, определенный интеграл; умение находить асимптоты графика функции; умение вычислять производные суммы, произведения, частного и композиции функций, находить уравнение касательной к графику функции; <p>умение использовать производную для исследования функций, для нахождения наилучшего решения в прикладных, в том числе социально-экономических и физических задачах, для определения скорости и ускорения; находить площади и объемы фигур с помощью интеграла; приводить примеры математического моделирования с помощью дифференциальных уравнений;</p> <ul style="list-style-type: none">- уметь оперировать понятиями: комплексное число, сопряженные комплексные числа, модуль и аргумент комплексного числа, форма записи комплексных чисел (геометрическая, тригонометрическая и алгебраическая); уметь производить арифметические действия с комплексными числами; приводить примеры использования комплексных чисел;- уметь свободно оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение для описания числовых данных; умение исследовать статистические данные, в том числе с применением
--	--	--

		<p>графических методов и электронных средств; графически исследовать совместные наблюдения с помощью диаграмм рассеивания и линейной регрессии;</p> <p>- уметь находить вероятности событий с использованием графических методов; применять для решения задач формулы сложения и умножения вероятностей, формулу полной вероятности, формулу Бернулли, комбинаторные факты и формулы; оценивать вероятности реальных событий; умение оперировать понятиями: случайная величина, распределение вероятностей, математическое ожидание, дисперсия и стандартное отклонение случайной величины, функции распределения и плотности равномерного, показательного и нормального распределений; умение использовать свойства изученных распределений для решения задач; знакомство с понятиями: закон больших чисел, методы выборочных исследований; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;</p> <p>- уметь свободно оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, отрезок, луч, плоский угол, двугранный угол, трехгранный угол, пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов в окружающем мире; умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, правильный многогранник, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, развертка поверхности, сечения конуса и цилиндра, параллельные оси или основанию, сечение шара, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса; умение строить сечение многогранника, изображать многогранники, фигуры и поверхности вращения, их сечения, в том числе с помощью электронных средств; умение применять свойства геометрических фигур, самостоятельно формулировать определения изучаемых фигур, выдвигать гипотезы о свойствах и признаках геометрических фигур, обосновывать или опровергать их; умение проводить классификацию</p>
--	--	--

		<p>фигур по различным признакам, выполнять необходимые дополнительные построения;</p> <ul style="list-style-type: none">- уметь свободно оперировать понятиями: площадь фигуры, объем фигуры, величина угла, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями, площадь сферы, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение находить отношение объемов подобных фигур;- уметь свободно оперировать понятиями: движение, параллельный перенос, симметрия на плоскости и в пространстве, поворот, преобразование подобия, подобные фигуры; умение распознавать равные и подобные фигуры, в том числе в природе, искусстве, архитектуре; умение использовать геометрические отношения, находить геометрические величины (длина, угол, площадь, объем) при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни;- уметь свободно оперировать понятиями: прямоугольная система координат, вектор, координаты точки, координаты вектора, сумма векторов, произведение вектора на число, разложение вектора по базису, скалярное произведение, векторное произведение, угол между векторами; умение использовать векторный и координатный метод для решения геометрических задач и задач других учебных предметов; оперировать понятиями: матрица 2×2, определитель матрицы, геометрический смысл определителя;- уметь моделировать реальные ситуации на языке математики; составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать построенные модели с использованием аппарата алгебры, интерпретировать полученный результат; строить математические модели с помощью геометрических понятий и величин, решать связанные с ними практические задачи; составлять вероятностную модель и интерпретировать полученный результат; решать прикладные задачи средствами математического анализа, в том числе социально-экономического и физического характера;- умение выбирать подходящий метод для решения задачи; понимание
--	--	--

		<p>значимости математики в изучении природных и общественных процессов и явлений; умение распознавать проявление законов математики в искусстве, умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки</p>
<p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания: - 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;</p>	<p>- 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 реальной жизни</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	
<p>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</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения 	<ul style="list-style-type: none"> - 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

	<p>проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;</p> <ul style="list-style-type: none"> - давать оценку новым ситуациям; <p>способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <p>б) самоконтроль:</p> <p>использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <p>внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	
<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <ul style="list-style-type: none"> - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; уметь 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;

	<p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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: <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - уметь оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; - уметь оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые,

	<p>общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира
<p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, 	<ul style="list-style-type: none"> - 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. - уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; уметь 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

<p>антикоррупционного поведения</p>	<p>общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные,</p>	<p>больших чисел в природных и общественных явлениях</p>
-------------------------------------	---	--

	<p>коммуникативные);</p> <ul style="list-style-type: none"> - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению общеобразовательной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности 	
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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, 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

<p>ПК 5.1. Собирать исходные данные для разработки проектной документации на информационную систему</p>	<ul style="list-style-type: none"> - формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; - свободно оперировать понятиями: рациональное и действительное число, обыкновенная и десятичная дробь, проценты; - выполнять арифметические операции с рациональными и действительными числами; - выполнять приближённые вычисления, используя правила округления, делать прикидку и оценку результата вычислений; - свободно оперировать понятиями: степень с целым показателем, стандартная форма записи действительного числа, корень натуральной степени, использовать подходящую форму записи действительных чисел для решения практических задач и представления данных; 	<ul style="list-style-type: none"> - освоить основные приемы решения задач; - овладеть навыками построения и анализа предполагаемого решения поставленной задачи; - познакомиться и использовать на практике нестандартные методы решения задач; - повысить уровень своей математической культуры, творческого развития, познавательной активности; - познакомиться с возможностями использования электронных средств обучения, в том числе интернет- ресурсов, в ходе подготовки рефератов по предложенной тематике; - умением математического моделирования при решении задач различной сложности, знаниями, связанными с равносильностью уравнений и неравенств на множестве, что позволяет единообразно решать большие классы задач; - навыками решения нестандартных задач; - умениями, связанными с работой с научно-популярной и справочной литературой; - элементами исследовательских процедур, связанных с поиском, отбором, анализом, обобщением собранных данных, представлением результатов самостоятельного микроисследования.
---	--	---

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	334
в т.ч.	
Основное содержание	278
теоретическое обучение	98
практические занятия	180
Профессионально-ориентированное содержание	56
в т. ч.:	
теоретическое обучение	0
практические занятия	56
Промежуточная аттестация (экзамен)	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), контрольные работы и практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Введение		32	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК-5.1
Тема 1.1 Числа и вычисления	Содержание учебного материала	8	
	Натуральные и целые числа. Применение признаков делимости целых чисел, наибольший общий делитель (далее - НОД) и наименьшее общее кратное (далее - НОК), остатков по модулю, алгоритма Евклида для решения задач в целых числах. Обыкновенные и десятичные дроби, бесконечные периодические дроби. Действительные числа. Рациональные и иррациональные числа. Модуль действительного числа и его свойства.	4	
	Практическое занятие: Арифметические операции с действительными числами. Преобразования числовых выражений.	4	
Тема 1.2 Степень с целым показателем. Арифметический корень натуральной степени	Содержание учебного материала	8	
	Степень с целым показателем. Стандартная форма записи действительного числа. Арифметический корень натуральной степени.	4	
	Практическое занятие: Использование подходящей формы записи действительных чисел для решения практических задач и представления данных. Действия с арифметическими корнями натуральной степени.	4	
Тема 1.3 Процентные вычисления в профессиональных задачах	Профессионально-ориентированное содержание	8	
	Практическое занятие: Простые и сложные проценты. Процентные вычисления в профессиональных задачах	8	
Тема 1.4 Решение задач	Содержание учебного материала	8	
	Применение дробей и процентов для решения прикладных задач из различных отраслей знаний и реальной жизни.	2	
	Практическое занятие: Приближённые вычисления, правила округления, прикидка и оценка результата вычислений.	4	
	Контрольная работа	2	
Раздел 2. Прямые и плоскости в пространстве. Векторы и координаты в пространстве.		42	ОК 01, ОК 03,

Тема 2.1 Основные понятия стереометрии	Содержание учебного материала	6	ОК 04, ОК 07 ПК-5.1
	Основные понятия стереометрии. Точка, прямая, плоскость, пространство. Понятие об аксиоматическом построении стереометрии: аксиомы стереометрии и следствия из них.	2	
	Практическое занятие: Взаимное расположение прямых в пространстве: пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Признаки скрещивающихся прямых.	4	
Тема 2.2 Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	Содержание учебного материала	6	
	Параллельность прямых и плоскостей в пространстве: параллельные прямые в пространстве, параллельность трёх прямых, параллельность прямой и плоскости. Параллельность прямых и плоскостей в пространстве: параллельные прямые в пространстве, параллельность трёх прямых, параллельность прямой и плоскости.	2	
	Практическое занятие: Углы с сонаправленными сторонами, угол между прямыми в пространстве. Параллельность плоскостей: параллельные плоскости, свойства параллельных плоскостей. Изображение фигур в параллельной проекции. Простейшие пространственные фигуры на плоскости: тетраэдр, параллелепипед, построение сечений. Параллельное и центральное проектирование, изображение фигур. Основные свойства параллельного проектирования.	4	
Тема 2.3 Перпендикулярность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	Содержание учебного материала	6	
	Перпендикулярность прямой и плоскости: перпендикулярные прямые в пространстве, прямые параллельные и перпендикулярные к плоскости, признак перпендикулярности прямой и плоскости, теорема о прямой перпендикулярной плоскости. Ортогональное проектирование.	2	
	Практическое занятие: Углы в пространстве: угол между прямой и плоскостью, двугранный угол, линейный угол двугранного угла. Трёхгранный и многогранные углы. Свойства плоских углов многогранного угла. Свойства плоских и двугранных углов трёхгранного угла. Теоремы косинусов и синусов для трёхгранного угла.	4	
Тема 2.4 Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах	Содержание учебного материала	4	
	Перпендикуляр и наклонные: расстояние от точки до плоскости, расстояние от прямой до плоскости, проекция фигуры на плоскость. Перпендикулярность плоскостей: признак перпендикулярности двух плоскостей.	2	
	Практическое занятие: Теорема о трёх перпендикулярах.	2	

Тема 2.5 Прямые и плоскости в практических задачах	Профессионально-ориентированное содержание	8	
	Практическое занятие: Взаимное расположение прямых в пространстве. Параллельность прямой и плоскости, параллельность плоскостей, перпендикулярность плоскостей. Расположение прямых и плоскостей в окружающем мире (природе, архитектуре, технике). Решение практико-ориентированных задач	8	
Тема 2.6 Векторы и координаты в пространстве	Содержание учебного материала	12	
	Прямоугольная система координат в пространстве. Координаты вектора. Понятия: вектор в пространстве, нулевой вектор, длина ненулевого вектора, векторы коллинеарные, сонаправленные и противоположно направленные векторы. Равенство векторов. Свойства сложения векторов. Свойства умножения вектора на число. Понятие компланарные векторы. Признак компланарности трёх векторов. Векторы в пространстве. Операции над векторами. Векторное умножение векторов. Свойства векторного умножения.	4	
	Практическое занятие: Связь между координатами вектора и координатами точек. Угол между векторами. Скалярное произведение векторов. Действия с векторами: сложение и вычитание векторов, сумма нескольких векторов, умножение вектора на число. Правило параллелепипеда. Теорема о разложении вектора по трём некопланарным векторам. Разложение вектора по базису. Координатно-векторный метод при решении геометрических задач.	6	
	Контрольная работа	2	
Раздел 3. Степени и корни. Степенная, показательная и логарифмическая функции		76	
Тема 3.1 Степенная функция, ее свойства.	Содержание учебного материала	6	
	Степенная функция с натуральным и целым показателем. Её свойства и график.	2	
	Практическое занятие: Степенная функция с натуральным и целым показателем. Её свойства и график. Свойства и график корня n-ой степени как функции обратной степени с натуральным показателем.	4	
Тема 3.2 Свойства степени с рациональным и действительным показателем	Содержание учебного материала	6	
	Степень с рациональным показателем. Свойства степени. Степень с действительным показателем. Арифметический корень натуральной степени и его свойства.	2	
	Практическое занятие: Преобразование выражений, содержащих степени и корни.	4	

ОК 01, ОК 02, ОК 03,
ОК 05, ОК 07
ПК-5.1

Тема 3.3 Решение уравнений и неравенств	Содержание учебного материала Тождества и тождественные преобразования. Уравнение, корень уравнения. Равносильные уравнения и уравнения-следствия. Неравенство, решение неравенства. Метод интервалов. Основные методы решения целых и дробно-рациональных уравнений и неравенств. Многочлены от одной переменной. Деление многочлена на многочлен с остатком. Теорема Безу. Многочлены с целыми коэффициентами. Теорема Виета. Иррациональные уравнения. Матрица системы линейных уравнений. Определитель матрицы 2×2 , его геометрический смысл и свойства, вычисление его значения, применение определителя для решения системы линейных уравнений. Система и совокупность уравнений и неравенств. Равносильные системы и системы-следствия. Равносильные неравенства. Уравнения, неравенства и системы с параметрами.	14	
	Практическое занятие: Основные методы решения иррациональных уравнений. Основные методы решения иррациональных неравенств. Решение систем линейных уравнений. Решение прикладных задач с помощью системы линейных уравнений. Исследование построенной модели с помощью матриц и определителей. Графические методы решения уравнений и неравенств. Графические методы решения задач с параметрами. Построение математических моделей реальной ситуации с помощью уравнений и неравенств. Применение уравнений и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни, интерпретация полученных результатов.	6	
	Практическое занятие: Основные методы решения иррациональных уравнений. Основные методы решения иррациональных неравенств. Решение систем линейных уравнений. Решение прикладных задач с помощью системы линейных уравнений. Исследование построенной модели с помощью матриц и определителей. Графические методы решения уравнений и неравенств. Графические методы решения задач с параметрами. Построение математических моделей реальной ситуации с помощью уравнений и неравенств. Применение уравнений и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни, интерпретация полученных результатов.	8	
Тема 3.4 Функции и графики	Содержание учебного материала Функция, способы задания функции. График функции. Функциональные зависимости в реальных процессах и явлениях. Графики реальных зависимостей. Линейная, квадратичная и дробно-линейная функции. Взаимно обратные функции. Область определения и множество значений функции. Нули функции. Промежутки знакопостоянства. Чётные и нечётные функции. Периодические функции. Промежутки монотонности функции. Максимумы и минимумы функции. Наибольшее и наименьшее значение функции на промежутке.	18	
	Практическое занятие: Элементарное исследование и построение их графиков. Композиция функций. График композиции функций. Геометрические образы уравнений и неравенств на координатной плоскости. Элементарные преобразования графиков функций. Использование графиков функций для исследования процессов и зависимостей,	6	
	Практическое занятие: Элементарное исследование и построение их графиков. Композиция функций. График композиции функций. Геометрические образы уравнений и неравенств на координатной плоскости. Элементарные преобразования графиков функций. Использование графиков функций для исследования процессов и зависимостей,	10	

	которые возникают при решении задач из других учебных предметов и реальной жизни.		
	Контрольная работа	2	
Тема 3.5	Содержание учебного материала	8	
Показательная функция, её свойства	Показательная функция, её свойства и график. Показательные уравнения. Показательные неравенства.	2	
	Практическое занятие: Основные методы решения показательных уравнений. Основные методы решения показательных неравенств. Применение уравнений, систем и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни.	6	
Тема 3.6	Содержание учебного материала	8	
Логарифм числа	Логарифм числа. Свойства логарифма. Десятичные и натуральные логарифмы.	2	
	Практическое занятие: Преобразование выражений, содержащих логарифмы.	6	
Тема 3.7	Содержание учебного материала	8	
Логарифмическая функция, её свойства.	Показательная и логарифмическая функции, их свойства и графики. Логарифмические уравнения. Логарифмические неравенства.	4	
	Практическое занятие: Основные методы решения логарифмических уравнений. Основные методы решения логарифмических неравенств. Основные методы решения систем и совокупностей рациональных, иррациональных, показательных и логарифмических уравнений. Использование графиков функций для решения уравнений. Применение уравнений, систем и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни.	4	
Тема 3.8	Профессионально-ориентированное содержание	8	
Логарифмы в природе и технике	Практическое занятие: Применение логарифма. Логарифмическая спираль в природе. Её математические свойства	8	
Раздел 4. Тригонометрия		30	
Тема 4.1	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05
Тригонометрические функции произвольного угла, числа	Тригонометрическая окружность, определение тригонометрических функций числового аргумента. Синус, косинус, тангенс, котангенс числового аргумента. Комплексные числа. Алгебраическая и тригонометрическая формы записи	2	

	комплексного числа. Арифметические операции с комплексными числами. Изображение комплексных чисел на координатной плоскости. Формула Муавра. Корни n-ой степени из комплексного числа.		
	Практическое занятие: Знаки синуса, косинуса, тангенса и котангенса по четвертям. Зависимость между синусом, косинусом, тангенсом и котангенсом одного и того же угла. Применение комплексных чисел для решения физических и геометрических задач.	4	
Тема 4.2 Основные тригонометрические тождества	Содержание учебного материала	6	
	Преобразование тригонометрических выражений. Основные тригонометрические формулы.	2	
	Практическое занятие: Преобразования простейших тригонометрических выражений. Синус, косинус, тангенс и котангенс углов α и $-\alpha$	4	
Тема 4.3 Тригонометрические функции, их свойства и графики	Содержание учебного материала	6	
	Тригонометрические функции, их свойства и графики.	2	
	Практическое занятие: Свойства и графики функций $y = \cos x$, $y = \sin x$, $y = \operatorname{tg} x$, $y = \operatorname{ctg} x$	4	
Тема 4.4 Обратные тригонометрические функции	Содержание учебного материала	4	
	Арксинус, арккосинус, арктангенс числового аргумента.	2	
	Практическое занятие: Формулы и примеры использования обратных тригонометрических функций.	2	
Тема 4.5 Тригонометрические уравнения и неравенства	Содержание учебного материала	8	
	Решение тригонометрических уравнений. Отбор корней тригонометрических уравнений с помощью тригонометрической окружности. Решение тригонометрических неравенств.	2	
	Практическое занятие: Примеры тригонометрических неравенств. Применение уравнений, систем и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни.	4	
	Контрольная работа	2	
Раздел 5. Начала математического анализа		52	
Тема 5.1 Последовательности	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07 <i>ПК-5.1</i>
	Последовательности, способы задания последовательностей. Метод математической индукции. Монотонные и ограниченные последовательности. История возникновения математического анализа как анализа бесконечно малых.	2	

	Арифметическая и геометрическая прогрессии. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия. Сумма бесконечно убывающей геометрической прогрессии. Линейный и экспоненциальный рост. Число e . Формула сложных процентов.		
	Практическое занятие: Использование прогрессии для решения реальных задач прикладного характера.	4	
Тема 5.2 Понятие о непрерывности функции.	Содержание учебного материала	6	
	Непрерывные функции и их свойства. Точки разрыва. Асимптоты графиков функций. Свойства функций непрерывных на отрезке. Метод интервалов для решения неравенств.	2	
	Практическое занятие: Применение свойств непрерывных функций для решения задач.	4	
Тема 5.3 Понятие производной.	Содержание учебного материала	8	
	Первая и вторая производные функции. Определение, геометрический и физический смысл производной. Уравнение касательной к графику функции.	2	
	Практическое занятие: Производные элементарных функций. Производная суммы, произведения, частного и композиции функций.	6	
Тема 5.4 Исследование функций и построение графиков	Содержание учебного материала	10	
	Применение производной к исследованию функций на монотонность и экстремумы. Нахождение наибольшего и наименьшего значений непрерывной функции на отрезке.	4	
	Практическое занятие: Применение производной для нахождения наилучшего решения в прикладных задачах, для определения скорости и ускорения процесса, заданного формулой или графиком.	6	
Тема 5.5 Нахождение оптимального результата с помощью производной в практических задачах	Профессионально-ориентированное содержание	8	
	Практическое занятие: Наименьшее и наибольшее значение функции	8	
Тема 5.6 Первообразная функции	Содержание учебного материала	6	
	Первообразная, основное свойство первообразных.	2	
	Практическое занятие:	4	

	Первообразные элементарных функций. Правила нахождения первообразных. Примеры решений дифференциальных уравнений. Математическое моделирование реальных процессов с помощью дифференциальных уравнений.		
Тема 5.7 Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница	Содержание учебного материала	8	
	Интеграл. Геометрический смысл интеграла.	2	
	Практическое занятие: Вычисление определённого интеграла по формуле Ньютона-Лейбница. Применение интеграла для нахождения площадей плоских фигур и объёмов геометрических тел.	4	
	Контрольная работа	2	
Раздел 6. Многогранники и тела вращения		50	
Тема 6.1 Многогранники	Содержание учебного материала	10	
	Виды многогранников, развёртка многогранника. Призма: n-угольная призма, прямая и наклонная призмы, боковая и полная поверхность призмы. Параллелепипед, прямоугольный параллелепипед и его свойства. Кратчайшие пути на поверхности многогранника. Теорема Эйлера. Пространственная теорема Пифагора. Пирамида: n-угольная пирамида, правильная и усечённая пирамиды. Свойства рёбер и боковых граней правильной пирамиды.	4	
	Практическое занятие: Вычисление элементов многогранников: рёбра, диагонали, углы. Решение задач на построение призмы, параллелепипеда, пирамиды.	6	
Тема 6.2 Правильные многогранники	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07 ПК-5.1
	Правильные многогранники: правильная призма и правильная пирамида, правильная треугольная пирамида и правильный тетраэдр, куб. Представление о правильных многогранниках: октаэдр, додекаэдр и икосаэдр.	2	
	Практическое занятие: Сечения призмы и пирамиды.	4	
Тема 6.3 Цилиндр, конус, шар и их сечения	Профессионально-ориентированное содержание	8	
	Практическое занятие: Понятия: цилиндрическая поверхность, коническая поверхность, сферическая поверхность, образующие поверхностей. Тела вращения: цилиндр, конус, усечённый конус, сфера, шар. Взаимное расположение сферы и плоскости, касательная плоскость к сфере. Изображение тел вращения на плоскости. Развёртка цилиндра и конуса. Симметрия сферы и шара. Построение сечений многогранников и тел вращения: сечения цилиндра	8	

	(параллельно и перпендикулярно оси), сечения конуса (параллельное основанию и проходящее через вершину), сечения шара, методы построения сечений: метод следов, метод внутреннего проектирования, метод переноса секущей плоскости.		
Тема 6.4 Объемы и площади поверхностей тел	Содержание учебного материала	6	
	Площадь боковой поверхности и полной поверхности прямой призмы, площадь оснований, теорема о боковой поверхности прямой призмы. Площадь боковой поверхности и поверхности правильной пирамиды, теорема о площади усеченной пирамиды. Объем. Основные свойства объемов тел. Теорема об объеме прямоугольного параллелепипеда и следствия из неё.	2	
	Практическое занятие: Вычисление элементов многогранников: рёбра, диагонали, углы. Соотношения между площадями поверхностей, объемами подобных тел. Объем прямой и наклонной призмы, цилиндра, пирамиды и конуса. Объем шара и шарового сегмента.	4	
Тема 6.5 Примеры симметрий в профессии	Профессионально-ориентированное содержание	6	
	Практическое занятие: Симметрия в пространстве. Элементы симметрии правильных многогранников. Симметрия в правильном многограннике: симметрия параллелепипеда, симметрия правильных призм, симметрия правильной пирамиды. Движения пространства. Отображения. Движения и равенство фигур. Общие свойства движений. Виды движений: параллельный перенос, центральная симметрия, зеркальная симметрия, поворот вокруг прямой. Преобразования подобия. Прямая и сфера Эйлера.	6	
Тема 6.6 Тела вращения	Содержание учебного материала	6	
	Комбинации тел вращения и многогранников. Призма, вписанная в цилиндр, описанная около цилиндра. Пересечение сферы и шара с плоскостью. Касание шара и сферы плоскостью. Понятие многогранника, описанного около сферы, сферы, вписанной в многогранник или тело вращения.	2	
	Практическое занятие: Соотношения между площадями поверхностей, объемами подобных тел.	4	
Тема 6.7 Объемы и площади тел вращения	Содержание учебного материала	8	
	Площадь поверхности цилиндра, конуса, площадь сферы и её частей. Подобие в пространстве. Отношение объемов, площадей поверхностей подобных фигур. Преобразование подобия, гомотетия.	2	
	Практическое занятие: Решение задач на нахождения объемов тел вращения. Решение задач на плоскости	4	

	с использованием стереометрических методов.		
	Контрольная работа	2	
Раздел 7. Множества и логика		6	
Тема 7.1 Основные понятия множеств	Содержание учебного материала	6	OK 02, OK 03, OK 05
	Множество, операции над множествами и их свойства. Определение, теорема, свойство математического объекта, следствие, доказательство, равносильные уравнения.	2	
	Практическое занятие: Применение теоретико-множественного аппарата для описания реальных процессов и явлений, при решении задач из других учебных предметов. Диаграммы Эйлера-Венна.	4	
Раздел 8. Вероятность и статистика		46	
Тема 8.1 Событие, вероятность события.	Содержание учебного материала	6	OK 02, OK 03, OK 05 ПК-5.1
	Граф, связный граф, пути в графе: циклы и цепи. Степень (валентность) вершины. Случайные эксперименты (опыты) и случайные события. Элементарные события (исходы).	2	
	Практическое занятие: Графы на плоскости. Деревья. Вероятность случайного события. Близость частоты и вероятности событий. Случайные опыты с равновероятными элементарными событиями.	4	
Тема 8.2 Операции над событиями	Содержание учебного материала	6	OK 02, OK 03, OK 05 ПК-5.1
	Операции над событиями: пересечение, объединение, противоположные события. Диаграммы Эйлера. Дерево случайного эксперимента. Формула полной вероятности. Формула Байеса. Независимые события. Бинарный случайный опыт (испытание), успех и неудача. Независимые испытания. Серия независимых испытаний до первого успеха. Перестановки и факториал.	2	
	Практическое занятие: Формула сложения вероятностей. Условная вероятность. Умножение вероятностей. Число сочетаний. Треугольник Паскаля. Формула бинома Ньютона. Серия независимых испытаний Бернулли. Случайный выбор из конечной совокупности.	4	
Тема 8.3 Вероятность в профессиональных задачах	Профессионально-ориентированное содержание	10	
	Практическое занятие: Относительная частота события, свойство ее устойчивости. Статистическое	10	

	определение вероятности. Оценка вероятности события		
Тема 8.4 Случайная величина и её числовые характеристики	Содержание учебного материала	8	
	Случайная величина. Распределение вероятностей. Диаграмма распределения. Операции над случайными величинами. Бинарная случайная величина. Совместное распределение двух случайных величин. Независимые случайные величины. Математическое ожидание случайной величины (распределения). Математическое ожидание бинарной случайной величины. Математическое ожидание суммы случайных величин. Математическое ожидание геометрического и биномиального распределений.	4	
	Практическое занятие: Примеры распределений, в том числе геометрическое и биномиальное. Примеры применения математического ожидания (страхование, лотерея). Дисперсия и стандартное отклонение случайной величины (распределения). Дисперсия бинарной случайной величины. Математическое ожидание произведения и дисперсия суммы независимых случайных величин. Дисперсия и стандартное отклонение биномиального распределения. Дисперсия и стандартное отклонение геометрического распределения.	4	
Тема 8.5 Задачи математической статистики	Содержание учебного материала	6	
	Неравенство Чебышёва. Теорема Чебышёва. Теорема Бернулли. Закон больших чисел. Выборочный метод исследований. Выборочные характеристики.	2	
	Практическое занятие: Примеры непрерывных случайных величин. Задачи, приводящие к нормальному распределению. Оценивание вероятности события по выборочным данным. Проверка простейших гипотез с помощью изученных распределений.	4	
Тема 8.6 Непрерывные случайные величины.	Содержание учебного материала	4	
	Непрерывные случайные величины. Примеры. Функция плотности вероятности распределения. Равномерное распределение и его свойства. Функция плотности вероятности показательного распределения, функция плотности вероятности нормального распределения. Функция плотности и свойства нормального распределения.	2	
	Практическое занятие: Непрерывные случайные величины. Примеры. Задачи, приводящие к показательному распределению. Задачи, приводящие к нормальному распределению.	2	
Тема 8.7	Содержание учебного материала	6	

Линейное программирование	Последовательность одиночных независимых событий. Задачи, приводящие к распределению Пуассона. Ковариация двух случайных величин. Коэффициент линейной корреляции. Совместные наблюдения двух величин.	2	
	Практическое занятие: Выборочный коэффициент корреляции. Различие между линейной связью и причинно-следственной связью. Линейная регрессия, метод наименьших квадратов.	2	
	Контрольная работа	2	
Промежуточная аттестация (Экзамен)			
Всего:		334	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация общеобразовательной дисциплины требует наличия учебного кабинета математики.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – методической документации;
- комплект учебно – наглядных пособий;
- стенды со сменным информационным материалом;
- стенды со справочным материалом;
- комплект учебников.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, имеющим выход в Интернет;
- мультимедиа проектор;
- принтер;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Алимов Ш.А. и др. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа (базовый и углубленный уровни). 10—11 классы. — М., 2019.
2. Атанасян Л.С., Бутузов В.Ф., Кадомцев С.Б. и др. Математика: алгебра и начала математического анализа. Геометрия. Геометрия (базовый и углубленный уровни). 10—11 классы. — М., 2019.

Дополнительные источники:

1. Алимов Ш.А. и др. Алгебра и начала анализа. 10– 11 кл.- М., - «Просвещение» 2012
2. Атанасян Л.С. и др. Геометрия. 10 – 11 кл. – М., «Просвещение» 2012
3. Аверьянов Д.И. Большой справочник по математике. М., - «Дрофа» 2002
4. Алтынов П.И. Алгебра и начала анализа. Тесты. М., - «Дрофа» 2002
5. Звавич Л.И. Геометрия в таблицах. 7 – 11. М., - «Дрофа» 2008
6. Ивлев Б.М. Алгебра и начала анализа. Дидактические материалы. М., - «Просвещение» 2008
7. Никольский С.М. и др. Алгебра и начала математического анализа (базовый и профильный уровни). 10 кл. и 11 кл. М., - «Просвещение» 2010

8. Тесты. Геометрия. М., - «ФТЦ» 2007
9. Башмаков М.И. Алгебра и начала математического анализа (базовый уровень). 10 и 11кл. – М., «Академия» 2014
10. Башмаков М.И. Математика (базовый уровень). 10 – 11кл. – М., «Академия» 2014
11. Башмаков М.И. Математика, 10кл., учебник для 10кл и сборник задач. 10кл. - М., «Академия» 2014

Интернет – ресурсы:

1. Информационные, тренировочные и контрольные материалы [Электронный ресурс]/URL: <http://www.fcior.edu.ru>
2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов [Электронный ресурс]/URL: <http://www.school-collection.edu.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4. Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8 П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5 Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5 П-о/с, 5.6, 5.7 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3 П-о/с, 6.4, 6.5 П-о/с, 6.6, 6.7 Р 7, Темы 7.1 Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3 П-о/с, 8.4, 8.5, 8.6, 8.7	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4. Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8 П-о/с Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3 П-о/с, 6.4, 6.5 П-о/с, 6.6, 6.7 Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3 П-о/с, 8.4, 8.5, 8.6, 8.7	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4. Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8 П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3 П-о/с, 6.4, 6.5 П-о/с, 6.6, 6.7 Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3 П-о/с, 8.4, 8.5, 8.6, 8.7	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4. Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8 П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5 Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5 П-о/с, 5.6, 5.7	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене
ОК 05. Осуществлять устную и	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-	Тестирование

<p>письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>о/с, 1.4. Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8 П-о/с Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3 П-о/с, 6.4, 6.5 П-о/с, 6.6, 6.7 Р 8, Темы 8.1, 8.2, 8.3 П-о/с, 8.4, 8.5, 8.6, 8.7</p>	<p>Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4. Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5 Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5 П-о/с, 5.6, 5.7</p>	<p>Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5 Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5 П-о/с, 5.6, 5.7 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3 П-о/с, 6.4, 6.5 П-о/с, 6.6, 6.7</p>	<p>Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене</p>
<p>ПК 5.1. Собирать исходные данные для разработки проектной документации на информационную систему</p>	<p>Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4</p>	<p>Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене</p>

Приложение 8.8

к ОПОП-П по специальности

09.02.07 Информационные системы и программирование

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОД.08 Информатика

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (утв. приказом министерства образования и науки РФ от 17.05.2012г. № 413 (с изменениями и дополнениями)) и федеральной образовательной программой среднего общего образования (утв. приказом министерства просвещения РФ от 18.05.2023 №371), с учетом федеральной рабочей программы среднего общего образования по дисциплине «Информатика» (углубленный уровень), рекомендованной Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Институт стратегии развития образования Российской академии образования», примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Информатика» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» (утверждена на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования (протокол от 30.11.2022г. №14)).

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер.**

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего общего образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл, является профильной и изучается на углубленном уровне.

1.3. Цели дисциплины:

Рабочая программа ориентирована 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 опыта использования цифровых технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности.

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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие (личностные и метапредметные)	Дисциплинарные (предметные результаты в соответствии с ФГОС СОО)
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, 	<p>Базовый уровень:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать угрозу информационной безопасности, использовать методы и средства противодействия этим угрозам, соблюдать меры безопасности, предотвращающие незаконное распространение персональных данных; соблюдать требования техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимать правовые основы использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет; - уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимать возможности и ограничения технологий искусственного интеллекта в различных областях; иметь представление об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах; - уметь реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива.

	<p>задавать параметры и критерии их достижения;</p> <ul style="list-style-type: none">- 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 <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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;	
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике 	
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и 	<p>Базовый уровень:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями «информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы» «системный эффект», «информационная система», «система управления»; владение методами поиска информации в сети Интернет; уметь критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования; - понимать основные принципы устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владеть навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации; - иметь представления о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений; - понимать основные принципы дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации; - уметь строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных; - владеть теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа;

	<p>интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - уметь читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций); - уметь 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. <p>Углубленный уровень:</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь классифицировать основные задачи анализа данных (прогнозирование, классификация, кластеризация, анализ отклонений); понимать последовательность решения задач анализа данных: сбор первичных данных, очистка и оценка качества данных, выбор и/или построение модели, преобразование данных, визуализация данных, интерпретация результатов; - иметь представления о базовых принципах организации и функционирования компьютерных сетей; - уметь определять среднюю скорость передачи данных, оценивать изменение времени передачи при изменении информационного объема данных и характеристик канала связи;
--	---	--

		<ul style="list-style-type: none">- уметь строить код, обеспечивающий наименьшую возможную среднюю длину сообщения при известной частоте символов; пояснять принципы работы простых алгоритмов сжатия данных;- уметь использовать при решении задач свойства позиционной записи чисел, алгоритмы построения записи числа в позиционной системе счисления с заданным основанием и построения числа по строке, содержащей запись этого числа в позиционной системе счисления с заданным основанием; уметь выполнять арифметические операции в позиционных системах счисления; умение строить логическое выражение в дизъюнктивной и конъюнктивной нормальных формах по заданной таблице истинности; исследовать область истинности высказывания, содержащего переменные; решать несложные логические уравнения; уметь решать алгоритмические задачи, связанные с анализом графов (задачи построения оптимального пути между вершинами графа, определения количества различных путей между вершинами ориентированного ациклического графа); уметь использовать деревья при анализе и построении кодов и для представления арифметических выражений, при решении задач поиска и сортировки; уметь строить дерево игры по заданному алгоритму; разрабатывать и обосновывать выигрышную стратегию игры;- понимать базовые алгоритмы обработки числовой и текстовой информации (запись чисел в позиционной системе счисления, делимость целых чисел; нахождение всех простых чисел в заданном диапазоне; обработка многозначных целых чисел; анализ символьных строк и других), алгоритмов поиска и сортировки; умение определять сложность изучаемых в курсе базовых алгоритмов (суммирование элементов массива, сортировка массива, переборные алгоритмы, двоичный поиск) и приводить примеры нескольких алгоритмов разной сложности для решения одной задачи;- владеть универсальным языком программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#), представлениями о базовых типах данных и структурах данных; умение использовать основные управляющие конструкции; уметь осуществлять анализ предложенной программы: определять результаты работы программы при заданных исходных данных; определять, при каких исходных данных возможно получение указанных результатов; выявлять данные, которые могут привести к ошибке в работе программы; формулировать предложения по
--	--	--

		<p>улучшению программного кода;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь разрабатывать и реализовывать в виде программ базовые алгоритмы; использовать в программах данные различных типов с учетом ограничений на диапазон их возможных значений, применять при решении задач структуры данных (списки, словари, стеки, очереди, деревья); применять стандартные и собственные подпрограммы для обработки числовых данных и символьных строк; использовать при разработке программ библиотеки подпрограмм; знать функциональные возможности инструментальных средств среды разработки; умение использовать средства отладки программ в среде программирования; умение документировать программы; - уметь создавать веб-страницы; умение 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) базы данных и справочные системы.
--	--	---

1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объём учебной нагрузки студента 132 часа, в том числе:
нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 132 часа,
в том числе:

- теоретические занятия 52 часа,
- практические занятия 80 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем общеобразовательной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	
Основное содержание	92
в т. ч.:	
теоретическое обучение	32
практические занятия	60
Профессионально-ориентированное содержание	40
-Разработка веб-сайта с использованием конструктора Тильда	26
в т. ч.:	
теоретическое обучение	12
практические занятия	14
-Технологии продвижения веб-сайта в Интернете	14
в т. ч.:	
теоретическое обучение	8
практические занятия	6
Промежуточная аттестация – экзамен	
ИТОГО	132

2. Тематический план и содержание общеобразовательной дисциплины «Информатика»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
Основное содержание			
Раздел 1.	Теоретические основы информатики	20	
Тема 1.1. Информация и информационные процессы	Содержание учебного материала Понятие «информация» как фундаментальное понятие современной науки. Представление об основных информационных процессах, о системах. Кодирование информации Информация и информационные процессы. Теоретические подходы к оценке количества информации. Закон аддитивности информации. Формула Хартли. Информация и вероятность. Формула Шеннона. Алгоритмы сжатия данных. Скорость передачи данных. Коды, позволяющие обнаруживать и исправлять ошибки, возникающие при передаче данных.	2	ОК 02
	Тема 1.2. Представление информации в компьютере. Подходы к измерению информации		
Тема 1.3. Кодирование информации. Системы счисления	Содержание учебного материала	4	ОК 02
	Практические занятия Практическая работа №2 «Перевод чисел из одной системы счисления в другую». Практическая работа №3 «Кодирование текстовой, графической и звуковой		

	<p>информации».</p> <p>Системы счисления. Развёрнутая запись целых и дробных чисел в позиционной системе счисления. Свойства позиционной записи числа: количество цифр в записи, признак делимости числа на основание системы счисления. Представление о различных системах счисления, представление вещественного числа в системе счисления с любым основанием, перевод числа из десятичной позиционной системы счисления в десятичную, перевод вещественного числа из 10 СС в другую СС, арифметические действия в разных СС.</p> <p>Представление числовых данных: общие принципы представления данных, форматы представления чисел. Представление текстовых данных: кодовые таблицы символов, объем текстовых данных. Представление графических данных. Представление звуковых данных. Представление видеоданных. Кодирование данных произвольного вида</p>		
Тема 1.4. Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	Практические занятия Практическая работа №4 «Решение логических задач». Основные понятия алгебры логики: высказывание, логические операции, построение таблицы истинности логического выражения. Графический метод алгебры логики. Понятие множества. Мощность множества. Операции над множествами. Решение логических задач графическим способом.		
Тема 1.5. Модели и моделирование. Этапы моделирования	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	Представление о компьютерных моделях. Виды моделей. Адекватность модели. Основные этапы компьютерного моделирования. Искусственный интеллект. Машинное обучение.		
Тема 1.6. Списки, графы, деревья	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	Структура информации. Списки, графы, деревья. Алгоритм построения дерева решений		

Тема 1.7. Математические модели в профессиональной области	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	Практические занятия Практическая работа №5 «Математические модели в профессиональной области». Алгоритмы моделирования кратчайших путей между вершинами (Алгоритм Дейкстры, Метод динамического программирования). Элементы теории игр (выигрышная стратегия)		
Раздел 2.	Цифровая грамотность	12	
Тема 2.1. Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера. Программное обеспечение	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	Принципы построения компьютеров. Принцип открытой архитектуры. Магистраль. Аппаратное устройство компьютера. Оперативная, постоянная и долговременная память. Устройства ввода-вывода. Поколения ЭВМ. Архитектура ЭВМ 5 поколения. Основные характеристики компьютеров. Многопроцессорные системы. Суперкомпьютеры. Программное обеспечение: классификация и его назначение, сетевое программное обеспечение. Особенности программного обеспечения мобильных устройств. Параллельное программирование. Системное программное обеспечение. Операционные системы. Утилиты. Драйверы устройств. Установка и деинсталляция программного обеспечения. Файловые системы. Принципы размещения и именования файлов в долговременной памяти. Шаблоны для описания групп файлов. Законодательство Российской Федерации в области программного обеспечения. Лицензирование программного обеспечения и цифровых ресурсов. Проприетарное и свободное программное обеспечение. Коммерческое и некоммерческое использование программного обеспечения и цифровых ресурсов. Ответственность, устанавливаемая законодательством РФ за неправомерное использование программного обеспечения и цифровых ресурсов.		
Тема 2.2. Компьютерные сети	Содержание учебного материала	2	ОК 01
	Компьютерные сети их классификация. Работа в локальной сети. Топологии локальных сетей. Обмен данными. Глобальная сеть Интернет. IP-адресация. Разделение IP-сети на		ОК 02

	подсети с помощью масок подсетей. Сетевое администрирование. Получение данных о сетевых настройках компьютера. Проверка наличия связи с узлом сети. Определение маршрута движения пакетов. Правовые основы работы в сети Интернет		
Тема 2.3. Службы Интернета	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	Практические занятия Практическая работа №6 «Службы Интернета». Службы и сервисы Интернета (электронная почта, видеоконференции, форумы, мессенджеры, социальные сети, геоинформационные системы. Геолокационные сервисы реального времени (локация мобильных телефонов, определение загруженности автомагистралей и т. п.); интернет-торговля; бронирование билетов и гостиниц и т. п). Поиск в Интернете. Электронная коммерция. Цифровые сервисы государственных услуг. Достоверность информации в Интернете		
Тема 2.4. Сетевое хранение данных и цифрового контента	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02
	Практические занятия Практическая работа №7 «Сетевое хранение данных и цифрового контента». Организация личного информационного пространства. Облачные хранилища данных. Разделение прав доступа в облачных хранилищах. Коллективная работа над документами. Соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных		
Тема 2.5. Информационная безопасность	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02
	Информационная безопасность. Защита информации. Информационная безопасность в мире, России. Вредоносные программы. Антивирусные программы. Безопасность в Интернете (сетевые угрозы, мошенничество). Тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задачи.		
	Практические занятия Практическая работа №8 «Шифрование данных». Шифрование данных. Симметричные и несимметричные шифры. Шифры простой	2	

	замены. Шифр Цезаря. Шифр Виженера. Алгоритм шифрования RSA. Стеганография.		
Раздел 3.	Алгоритмы и программирование	12	
Тема 3.1. Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры	Содержание учебного материала	1	ОК 01
	Понятие алгоритма. Свойства алгоритма. Способы записи алгоритма. Основные алгоритмические структуры.		
Тема 3.2. Анализ алгоритмов в профессиональной области	Содержание учебного материала	1	ОК 02
	Структурированные типы данных. Обработка символьных данных. Массивы и последовательности чисел. Двумерные массивы (матрицы).		
	Практические занятия Практическая работа №9 «Создание алгоритмов для решения задач по обработке чисел, числовых последовательностей, символов». Задачи поиска элемента с заданными свойствами. Анализ типовых алгоритмов обработки чисел, числовых последовательностей и массивов. Вычисление обобщённых характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения, среднего арифметического, минимального и максимального элементов; количества элементов, удовлетворяющих заданному условию). Линейный поиск заданного значения в массиве. Алгоритмы обработки двумерных массивов: заполнение двумерного числового массива по заданным правилам; поиск элемента в двумерном массиве; вычисление максимума (минимума) и суммы элементов двумерного массива; перестановка строк и столбцов двумерного массива. Сортировка одномерного массива. Простые методы сортировки (метод пузырька, метод выбора, сортировка вставками).	2	
Тема 3.3. Введение в программирование	Содержание учебного материала		
	Этапы решения задач на компьютере. Инструментальные средства: транслятор,	2	

	отладчик, профилировщик. Среда программирования. Компиляция и интерпретация программ. Виртуальные машины. Интегрированная среда разработки. Методы отладки программ. Использование трассировочных таблиц. Отладочный вывод. Пошаговое выполнение программы. Точки останова. Просмотр значений переменных.		
	<p>Практические занятия</p> <p>Практическая работа №10 «Разработка программ для решения типовых задач: обработка числовой информации».</p> <p>Практическая работа №11 «Разработка программ для решения типовых задач: обработка символьных данных».</p> <p>Практическая работа №12 «Разработка программ для решения типовых задач: обработка массивов».</p> <p>Язык программирования (Python, Java, C++, C#). Типы переменных: целочисленные, вещественные, символьные, логические. Ветвления. Сложные условия. Циклы с условием. Циклы по переменной. Взаимозаменяемость различных видов циклов</p>	6	ОК 02
Раздел 4.	Информационные технологии	48	
Тема 4.1. Обработка информации в текстовых процессорах	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	Текстовые документы. Виды программного обеспечения для обработки текстовой информации.		
	<p>Практические занятия</p> <p>Практическая работа №13 «Создание текстовых документов на компьютере: операции ввода, редактирования».</p> <p>Практическая работа №14 «Создание текстовых документов на компьютере: операции форматирования».</p>	4	
Тема 4.2. Технологии создания структурированных текстовых документов	Содержание учебного материала	4	ОК 02
	<p>Практические занятия</p> <p>Практическая работа №15 «Создание многостраничных текстовых документов».</p> <p>Практическая работа №16 «Создание гипертекстовых документов. Работа с шаблонами».</p>		

	Многостраничные документы. Структура документа. Гипертекстовые документы. Совместная работа над документом. Шаблоны.		
Тема 4.3. Анализ данных	Содержание учебного материала		
	Анализ данных. Основные задачи анализа данных: прогнозирование, классификация, кластеризация, анализ отклонений. Последовательность решения задач анализа данных: сбор первичных данных, очистка и оценка качества данных, выбор и/или построение модели, преобразование данных, визуализация данных, интерпретация результатов. Программные средства и интернет- сервисы для обработки и представления данных. Большие данные.	2	
Тема 4.4. Анализ данных с помощью электронных таблиц.	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	Табличный процессор.		
	Практические занятия Практическая работа №17 «Возможности электронных таблиц: обработка данных в среде». Приемы ввода, редактирования, форматирования в табличном процессоре. Адресация. Сортировка, фильтрация, условное форматирование	2	
Тема 4.5. Формулы и функции в электронных таблицах	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	Практические занятия Практическая работа №18 «Формулы и функции в электронных таблицах». Формулы и функции в электронных таблицах. Встроенные функции и их использование. Математические и статистические функции. Логические функции. Финансовые функции. Текстовые функции. Реализация математических моделей в электронных таблицах		
Тема 4.6. Визуализация данных в электронных таблицах	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	Практические занятия Практическая работа №19 «Визуализация данных в электронных таблицах». Визуализация данных в электронных таблицах		

Тема 4.7. Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)	Содержание учебного материала	4	ОК 02
	Практические занятия Практическая работа №20 «Моделирование в электронных таблицах». Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)		
Тема 4.8. Базы данных как модель предметной области	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	Базы данных как модель предметной области.		
	Практические занятия Практическая работа №21 «Разработка базы данных, создание и редактирование таблиц базы данных». Практическая работа №22 «Создание простых запросов на выборку информации по условию. Создание отчетов и форм на основе различных баз данных». Таблицы и реляционные базы данных	4	
Тема 4.9. Компьютерная графика и мультимедиа	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	Компьютерная графика и её виды. Форматы мультимедийных файлов. Графические редакторы (ПО Gimp, Inkscapе). Программы по записи и редактирования звука (ПО АудиоМастер). Программы редактирования видео (ПО Movavi)		
Тема 4.10. Технологии обработки графических объектов	Содержание учебного материала	6	ОК 02
	Практические занятия Практическая работа №23 «Работа в графическом редакторе Gimp». Практическая работа №24 «Создание векторных изображений в Inkscapе». Практическая работа №25 «Работа в программах по редактированию звука и видео». Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (растровые и векторные изображения, обработка звука, монтаж видео)		
Тема 4.11. Представление	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	Виды компьютерных презентаций. Основные этапы разработки презентации.		

профессиональной информации в виде презентаций	Практические занятия Практическая работа №26 «Создание и редактирование презентаций». Анимация в презентации. Шаблоны. Композиция объектов презентации	2	
Тема 4.12. Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	Практические занятия Практическая работа №27 «Создание и редактирование презентаций. Использование мультимедиа». Принципы мультимедиа. Интерактивное представление информации		
Тема 4.13. Гипертекстовое представление информации	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	Язык разметки гипертекста HTML		
	Практические занятия Практическая работа №28 «Создание гипертекстовой страницы». Оформление гипертекстовой страницы. Веб-сайты и веб-страницы	2	
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
Прикладной модуль. Раздел 5.	Разработка веб-сайта с использованием конструктора Тильда	26	
Тема 5.1. Конструктор Тильда	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	Общий обзор. Возможности конструктора. Библиотека блоков. Графический редактор Zero Block. Панель управления сайтами. Выбор тарифа. Экспорта кода		
Тема 5.2 Создание сайта	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	Создание сайта. Начало работы. Настройки. Шрифт. Цвет. Создание папок.		
Тема 5.3. Создание различных видов страниц	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	Создание страниц. Список страниц. Работа с отдельными страницами (настройка, предпросмотр, публикация, редактирование, списки)		
Тема 5.4. Стандартные блоки	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	Создание лендинга из стандартных блоков		
	Практические занятия Практическая работа №29 «Создание лендинга из стандартных блоков на выбранную	2	

	тему».		
Тема 5.5. Панель навигации	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	Нулевой блок (создание, панели навигации, доступные элементы).		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа №30 «Работа с текстом, изображениями и видео».		
Тема 5.6. Настройка главной страницы	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	Сайт: настройка домена, выбор главной страницы, статистика, Яндекс метрика, настройка HTTPS.		
	Практические занятия	2	
	Практическая работа №31 «Сайт: настройка домена, выбор главной страницы, статистика, Яндекс метрика, настройка HTTPS».		
Тема 5.7. Проектная работа с использованием конструктора Тильда	Содержание учебного материала	8	ОК 02
	Практические занятия Практическая работа №32 «Создание интернет-магазина» (проектная работа).		
Прикладной модуль. Раздел 6.	Технологии продвижения веб-сайта в Интернете	14	
Тема 6.1. Интернет-маркетинг	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	Интернет-маркетинг: понятие, инструменты Интернет-маркетинга, исследование как элемент интернет-маркетинга		
Тема 6.2. Методы продвижения в Интернете	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	Баннерная и контекстная рекламы, реклама в рассылках, реклама в блогах, сообществах, социальных сетях; вирусный маркетинг		
Тема 6.3. Различные способы работы с количеством посетителей	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	Способы получения трафика: определение трафика, основные способы получения трафика, особенности контекстной рекламы, SEO и SMO продвижения		
Тема 6.4. Поисковая	Содержание учебного материала	2	ОК 02

оптимизация контента	Практические занятия Практическая работа №33 «Оптимизация контента для Яндекс, Rambler и Google, индексирование сайта поисковыми системами».		
Тема 6.5. Рекламная кампания в сети Интернет	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	Планирование и проведение рекламной кампании - постановка целей, выбор и/или разработка инструментов, месседж, выбор площадок, бюджет, оценка эффективности		
Тема 6.6. Проектная работа «Проектирование рекламной кампании в Интернете»	Содержание учебного материала	4	ОК 02
	Практические занятия Практическая работа №34 «Проектирование рекламной кампании в Интернете для конкретной продукции/решения/компании/организации» (проектная работа).		
Промежуточная аттестация (экзамен)			
Всего		132 ч.	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация дисциплины требует наличия кабинета информационных технологий в профессиональной деятельности.

Оборудование 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;
- проектор портативный;
- экран проекционный рулонный;
- принтер.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов

Основные источники:

1. Босова Л. Л., Босова А. Ю. Информатика: 10 класс: базовый уровень: учебник – М.: Просвещение, 2023.
2. Босова Л. Л., Босова А. Ю. Информатика: 11 класс: базовый уровень: учебник – М.: Просвещение, 2023.
3. Босова Л. Л., Босова А. Ю., Куклина И. Д., Аквилянов Н. А., Мирончик Е. А.: Информатика: 10-11 класс: базовый уровень: компьютерный практикум – М.: Просвещение, 2023.

Дополнительные источники:

1. Акопов, А. С. Компьютерное моделирование: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. С. Акопов. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 389 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10712-8.
2. Демин, А. Ю. Информатика. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. Ю. Демин, В. А. Дорофеев. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 133 с.
3. Информатика и ИКТ. 10 класс. Базовый уровень / Под ред. Проф. Н. В. Макаровой. — СПб.: Питер Пресс, 2013.
4. Информатика и ИКТ. 11 класс. Базовый уровень / Под ред. Проф. Н. В. Макаровой. — СПб.: Питер Пресс, 2014.

5. Михеева Е.В. Информатика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
6. Михеева Е.В. Практикум по информатике: учеб. Пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
7. Цветкова М.С., Великович Л.С. Информатика и ИКТ: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.
8. Астафьева Н.Е., Гаврилова С.А., Цветкова М.С. Информатика и ИКТ: Практикум для профессий и специальностей технического и социально-экономического профилей: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / под ред. М.С. Цветковой. — М., 2014.
9. Цветкова М. С. Информатика и ИКТ: электронный учеб.-метод. комплекс для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2015.
10. Цветкова М. С., Хлобыстова И.Ю. Информатика и ИКТ: практикум для профессий и специальностей естественно-научного и гуманитарного профилей : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2014.

Интернет-ресурсы:

1. Закон РФ № 3523-1 «О правовой охране программ для электронных вычислительных машин и баз данных» [Электронный ресурс]/URL: <http://www.consultant.ru>;
2. Закон РФ №149-ФЗ «Об информации, информационных технологиях и о защите информации» [Электронный ресурс]/URL: <http://www.consultant.ru>;
3. Закон РФ №152-ФЗ «О персональных данных» [Электронный ресурс]/URL: <http://www.consultant.ru>;
4. Уголовный кодекс РФ (УК РФ) Глава 28. «Преступления в сфере компьютерной информации» [Электронный ресурс]/URL: <http://www.consultant.ru>;
5. Интернет-безопасность (вирусная энциклопедия) [Электронный ресурс]/URL:<http://www.securelist.com/ru/>;
6. Российская электронная школа, информатика 10 класс [Электронный ресурс]/URL: <https://resh.edu.ru/subject/19/10/>;
7. Российская электронная школа, информатика 11 класс [Электронный ресурс]/URL: <https://resh.edu.ru/subject/19/11/>;
8. Цифровой образовательный ресурс для школ «ЯКласс» [Электронный ресурс]/URL: <https://www.yaklass.ru/>;
9. Всероссийский образовательный проект в сфере информационных технологий «Урок цифры» [Электронный ресурс]/URL: <https://урокцифры.рф/>;
10. Медиалпортал. Портал образовательных и методических медиаматериалов Информатика 10 класс [Электронный ресурс]/URL: [https://videoportal.rcokoit.ru/bysubjectcode/219&5&11](https://videoportal.rcokoit.ru/bysubjectcode/219&5&11;);
11. Медиалпортал. Портал образовательных и методических медиаматериалов Информатика 11 класс [Электронный ресурс]/URL: [https://videoportal.rcokoit.ru/bysubjectcode/220&5&12](https://videoportal.rcokoit.ru/bysubjectcode/220&5&12;);
12. Академия искусственного интеллекта для школьников [Электронный ресурс]/URL: <http://ai-academy.ru/training/lessons/>;
13. Онлайн-курсы Образовательного центра Сириус - Введение в программирование на языке Python. V1.7 [Электронный ресурс]/URL: <https://edu.sirius.online/#/course/967>;
14. Онлайн-курсы Образовательного центра Сириус - Введение в машинное обучение [Электронный ресурс]/URL: <https://edu.sirius.online/#/course/1038>;
15. Онлайн-курсы Образовательного центра Сириус - Знакомство с искусственным интеллектом [Электронный ресурс]/URL: <https://edu.sirius.online/#/course/1000>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общая компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01	Тема 2.2 Тема 2.5 Тема 3.2	Тестирование
ОК 02	Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 2.5 Тема 1.1 Тема 1.5 Тема 1.6	
ОК 01	Тема 2.4 Тема 3.1 Тема 4.2	Выполнение практических заданий
ОК 02	Тема 2.3 Тема 2.4 Тема 1.2 Тема 1.3 Тема 1.4 Тема 1.7 Тема 3.3 Темы 4.1-4.13	
ОК 02	Прикладные модули	Проектная работа
ОК 01, ОК 02	Все модули	Выполнение заданий экзамена

Приложение 8.9

к ОПОП-П по специальности

09.02.07 Информационные системы и программирование

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОД.09 Физическая культура

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (утв. приказом министерства образования и науки РФ от 17.05.2012г. № 413 (с изменениями и дополнениями)) и федеральной образовательной программой среднего общего образования (утв. приказом министерства просвещения РФ от 18.05.2023 №371), с учетом федеральной рабочей программы среднего общего образования по дисциплине «Физическая культура», рекомендованной Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Институт стратегии развития образования Российской академии образования», примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Физическая культура» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» (утверждена на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования (протокол от 30.11.2022г. №14)).

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер.**

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего общего образования.

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

1.3. Цели дисциплины:

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «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.

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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие (личностные и метапредметные)	Дисциплинарные (предметные результаты в соответствии с ФГОС СОО)
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<ul style="list-style-type: none"> - 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

	<ul style="list-style-type: none"> - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике 	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: 	<ul style="list-style-type: none"> - уметь использовать разнообразные формы и виды физической деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения

	<p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
<p>ОК 08 Использовать средства физической культуры для</p>	<ul style="list-style-type: none"> - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - наличие мотивации к обучению и личностному развитию; <p>В части физического воспитания:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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);

<p>сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> -- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень 	<ul style="list-style-type: none"> - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; - владеть техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; - иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)
--	--	---

1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объём учебной нагрузки студента 72 часа, в том числе:
нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 72 часа,
в том числе:

- теоретические занятия 4 часа,
- практические занятия 68 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем общеобразовательной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	
Основное содержание	52
в т. ч.:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	50
Профессионально-ориентированное содержание	18
в т. ч.:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	16
Промежуточная аттестация – зачет с оценкой	2
ИТОГО	72

2. Тематический план и содержание общеобразовательной дисциплины «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	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Основное содержание			
Тема 1.1 Современное состояние физической культуры и спорта. Здоровье и здоровый образ жизни.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	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		
	2. Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО) — программная и нормативная основа системы физического воспитания населения. Характеристика нормативных требований для обучающихся СПО		
	3. Понятие «здоровье» (физическое, психическое, социальное). Факторы, определяющие здоровье. Психосоматические заболевания		
	4. Понятие «здоровый образ жизни» и его составляющие: режим труда и отдыха, профилактика и устранение вредных привычек, оптимальный двигательный режим, личная гигиена, закаливание, рациональное питание		
Профессионально ориентированное содержание		2	
Тема 1.2 Физическая культура в режиме трудового дня. Профессионально-	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	1. Зоны риска физического здоровья в профессиональной деятельности. Рациональная организация труда, факторы сохранения и укрепления здоровья, профилактика переутомления. Составление профессиограммы.		


прикладная подготовка.	Определение принадлежности выбранной профессии/специальности к группе труда. Подбор физических упражнений для проведения производственной гимнастики		
	2.Понятие «профессионально-прикладная физическая подготовка», задачи профессионально-прикладной физической подготовки, средства профессионально-прикладной физической подготовки		
	3. Определение значимых физических и личностных качеств с учётом специфики получаемой профессии/специальности; определение видов физкультурно-спортивной деятельности для развития профессионально-значимых физических и психических качеств		
Раздел 2	Методические основы обучения различным видам физкультурно-спортивной деятельности	16	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Методико-практические занятия		16	
Профессионально ориентированное содержание		16	
Тема 2.1 Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	2	
	1. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультминуток, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения		
	2. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений различной функциональной направленности		
Тема 2.2 Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм и	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	2	
	3. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для подготовки к выполнению тестовых упражнений		
	Освоение методики составления планов-конспектов и выполнения		

требований ВФСК «ГТО»	самостоятельных заданий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»		
Тема 2.3 Методы самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04
	Практические занятия	2	
	4. Применение методов самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности		
Тема 2.4. Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой при решении профессионально-ориентированных задач	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	2	
	5. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики, комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учётом специфики будущей профессиональной деятельности		
	6. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки с учётом специфики будущей профессиональной деятельности		
Тема 2.5 Профессионально-прикладная физическая подготовка	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	8	
	7. Характеристика профессиональной деятельности: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы, профессиональные заболевания		
	8. Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики различных групп профессий (первая, вторая, третья, четвертая группы профессий)		
Основное содержание		52	

Учебно-тренировочные занятия		52	
Тема 2.6. Общая физическая подготовка.	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	4	
	1. Освоение упражнений современных оздоровительных систем физического воспитания ориентированных на повышение функциональных возможностей организма, поддержания работоспособности. Развитие основных физических качеств		
2.7. Гимнастика		8	
Тема 2.7 (1) Основная гимнастика .	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	4	
	2. Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Выполнение строевых упражнений, строевых приёмов: построений и перестроений, передвижений, размыканий и смыканий, поворотов на месте. 3. Выполнение общеразвивающих упражнений без предмета и с предметом; в парах, в группах, на снарядах и тренажерах. Выполнение прикладных упражнений: ходьбы и бега, упражнений в равновесии, лазанье и перелазание, метание и ловля, поднимание и переноска груза.		
Тема 2.7 (2) Атлетическая гимнастика	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	4	
	4.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.		
	5.Выполнение упражнений и комплексов упражнений с использованием новых видов фитнес оборудования. 6.Выполнение упражнений и комплексов упражнений на силовых		

	тренажерах.		
2.8 Спортивные игры		22	
Тема 2.8 (1) Баскетбол	Содержание учебного материала	8	
	Практические занятия	8	
	7. Техника безопасности на занятиях баскетболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: перемещения, остановки, стойки игрока, повороты; ловля и передача мяча двумя и одной рукой, на месте и в движении, с отскоком от пола; ведение мяча на месте, в движении, по прямой с изменением скорости, высоты отскока и направления, по зрительному и слуховому сигналу; броски одной рукой, на месте, в движении, от груди, от плеча; бросок после ловли и после ведения мяча, бросок мяча		
	8. Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения		
	9. Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности. Двусторонняя игра. Правила игры. Судейство.		
Тема 2.8 (2) Волейбол	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	8	
	10. Техника безопасности на занятиях волейболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: стойки игрока, перемещения, передача мяча, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении		
	11. Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения		
	12. Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности. Двусторонняя игра. Правила игры. Судейство.		
Тема 2.8 (3) Теннис	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	6	

	<p>13. Техника безопасности на занятиях теннисом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры упражнения с мячом; способы хватки ракетки (для удара справа, слева, универсальная хватка); Технические элементы: удары по мячу, перемещения по площадке, Прыжки: «разножка» (серия «разножек»); «лягушка»; в «стартовое» положение; через «коридор» и т.п. Выпады: (вперед, в сторону, назад). Бег: приставным, скрестным шагом; «змейкой»; «зигзагом»; «челночный» бег; ускорения со сменой направления; «семенящий». Подача, приём подачи (свеча).</p> <p>14. Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения</p> <p>15. Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности Разбор правил игры. Игра по упрощённым правилам. Игра по правилам.</p>		
Тема 2.9 Лёгкая атлетика	Содержание учебного материала	16	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	16	
	16. Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Техника бега высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования;		
	17. Совершенствование техники спринтерского бега		
	18. Совершенствование техники (кроссового бега, средние и длинные дистанции (1 000 м (девушки) и 2 000 м (юноши))		
	19. Совершенствование техники эстафетного бега (4 *100 м, бега по прямой с различной скоростью)		
	20. Совершенствование техники прыжка в длину с места.		
	21. Совершенствование техники челночного бега.		
	22. Совершенствование техники метания гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши);		
	23. Бег по пересечённой местности. Преодоление различных препятствий.		
Промежуточная аттестация по дисциплине (зачёт с оценкой)		2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Всего:		72	

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа общеобразовательной дисциплины Информатика Условное обозначение: РП ОД.10 09.02.07	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 1 из 28 Экз. контрольный

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

спортивный зал, оснащенный спортивным инвентарём и оборудованием, обеспечивающим достижение результатов освоения дисциплины;

оборудованные открытые спортивные площадки, обеспечивающие достижение результатов освоения дисциплины;

Перечень оборудования и инвентаря спортивных сооружений:

Спортивные игры

Щит баскетбольный игровой (комплект); щит баскетбольный тренировочный, щит баскетбольный навесной, кольца баскетбольные, мячи баскетбольные, мячи волейбольные, мяч футбольные, насос для накачивания мячей с иглой, жилетки игровые, сетка для хранения мячей, конус игровой.

Гимнастика

Стенка гимнастическая, скамейка гимнастическая, комплект матов гимнастических, модуль гимнастический многофункциональный, канат для лазания 5м. (со страховочным устройством), перекладина гимнастическая пристенная, обручи гимнастические, скакалка гимнастическая.

Легкая атлетика

Гранаты для метания, беговая дорожка, эстафетные палочки.

Общефизическая подготовка

Штанга, блины, гири, гантели, велотренажёр, амреслинг

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов

Основные источники:

1. Лях В.И. Физическая культура: 10-11-е классы: базовый уровень: учебник/В.И. Лях.-11-е изд., стер.- Москва: Просвещение, 2023.-271с.
2. Бишаева А.А. Физическая культура, М.: ИЦ «Академия», 2020.

Дополнительные источники:

1. Бишаева А.А. Физическая культура, М.: ИЦ «Академия», 2018.

Интернет-ресурсы:

1. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. [Электронный ресурс]/URL: <http://school-collection.edu.ru/>.
2. Министерство просвещения Российской Федерации. [Электронный ресурс]/URL: <https://edu.gov.ru/>.
3. Научная электронная библиотека (НЭБ). [Электронный ресурс]/URL: <http://www.elibrary.ru>.
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Общая компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 П-о/с ⁴ , 1.6 П-о/с Р 2, Темы 2.1 - 2.5 П-о/с, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10	<ul style="list-style-type: none"> – составление словаря терминов, либо кроссворда – защита презентации/доклада-презентации – выполнение самостоятельной работы
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 П-о/с, 1.6 П-о/с Р 2, Темы 2.1 - 2.5 П-о/с, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10	<ul style="list-style-type: none"> – составление комплекса физических упражнений для самостоятельных занятий с учетом индивидуальных особенностей, – составление профессиограммы – заполнение дневника самоконтроля – защита реферата – составление кроссворда – фронтальный опрос
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 П-о/с, 1.6 П-о/с Р 2, Темы 2.1 - 2.5 П-о/с, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10	<ul style="list-style-type: none"> – контрольное тестирование – составление комплекса упражнений – оценивание практической работы – тестирование – тестирование (контрольная работа по теории) – демонстрация комплекса ОРУ, – сдача контрольных нормативов – сдача контрольных нормативов (контрольное упражнение) – сдача нормативов ГТО – выполнение упражнений на зачете

⁴ Профессионально-ориентированное содержание

Приложение 8.10
к ОПОП-П по специальности
09.02.07 Информационные системы и программирование

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОД.10 Основы безопасности жизнедеятельности

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (утв. приказом министерства образования и науки РФ от 17.05.2012г. № 413 (с изменениями и дополнениями)) и федеральной образовательной программой среднего общего образования (утв. приказом министерства просвещения РФ от 18.05.2023 №371), с учетом примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» (утверждена на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования (протокол от 30.11.2022г. №14)).

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего общего образования.

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

1.3. Цели дисциплины:

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» направлено на достижение следующих целей: формирование компетенций, обеспечивающих повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз.

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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые образовательные результаты обучения	
	Общие (личностные и метапредметные)	Дисциплинарные (предметные результаты в соответствии с ФГОС СОО)
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения 	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; - знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях

	<p>проблем;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять 	<ul style="list-style-type: none"> - проявить нетерпимость к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; - знать о способах безопасного поведения в цифровой среде; - уметь применять их на практике; - уметь распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им

	<p>поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и 	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать представления о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении; - владеть основами медицинских знаний: владеть приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знать меры профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформировать представления о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знать о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера;

	<p>формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; <p>способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p> <p>б) самоконтроль:</p> <p>использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <p>внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать представления о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знать основы обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны
--	---	--

<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: <ul style="list-style-type: none"> - 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: <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - знать основы безопасного, конструктивного общения, - уметь различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; - уметь предупреждать опасные явления и противодействовать им
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе</p>	<ul style="list-style-type: none"> - осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей 	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать представления о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их

<p>традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>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;</p> <p>В части гражданского воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, 	<p>применения в собственном поведении;</p> <ul style="list-style-type: none"> - знать основы безопасного, конструктивного общения, уметь различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им; - сформировать представления об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства экстремизма, терроризма; знать роль государства в противодействии терроризму; уметь различать приемы вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знать порядок действий при объявлении разного уровня террористической опасности; знать порядок действий при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции; - сформировать представления о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знать основы обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны; - знать основы государственной политики в
--	--	--

	<p>традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера; знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области;</p> <ul style="list-style-type: none"> - знать основы государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформировать представления о роли государства, общества и личности в обеспечении безопасности
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>В области экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, 	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать представления о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владеть основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях; - сформировать представления о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте. Знать правила безопасного поведения на транспорте, уметь применять их на практике, знать о порядке действий в опасных, экстремальных и

	<p>проектной и социальной деятельности;</p>	<p>чрезвычайных ситуациях на транспорте;</p> <ul style="list-style-type: none"> - знать о способах безопасного поведения в природной среде; уметь применять их на практике; знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформировать представления об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования; - знать основы пожарной безопасности; уметь применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - наличие мотивации к обучению и личностному развитию; <p>В части физического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - владеть основами медицинских знаний: владеть приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знать меры профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформировать представления о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знать о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера

	<p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень 	
--	--	--

1.5. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем учебной нагрузки студента 68 часов, в том числе:
нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 68 часов,
в том числе:

- теоретические занятия 28 часов,
- практические занятия 40 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем общеобразовательной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	
Основное содержание	58
в т. ч.:	
теоретическое обучение	28
практические занятия	30
Профессионально-ориентированное содержание	10
в т. ч.:	
практические занятия	10
Промежуточная аттестация – зачет с оценкой	
ИТОГО	68

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Раздел 1	Мир опасностей современной молодежи	12	ОК 01; ОК 02, ОК 04; ОК 07; ОК 08
Тема 1.1 В чем особенности картины опасностей современной молодежи	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Комбинированное занятие <i>Понятие:</i> опасность — это способность явлений, процессов, объектов в системе «человек – среда обитания» в определенных условиях причинять вред людям, природной среде и материальным ресурсам; опасность как система – «объект защиты - источник опасности - негативное воздействие, опасность как процесс 1) накопления отклонений от нормального состояния или процесса; 2) инициирование негативной способности/чрезвычайного события; 3) актуализация негативных факторов; 4) локализация/прекращение действия негативных факторов; <i>предметное действие:</i> моделирование поля опасностей на примере современной молодежи; <i>правило действия :</i> чтобы выявить и описать опасности нужно определить условия, при которых элемент системы человек – среда обитания становится причиной нанесения вреда человеку <i>алгоритм</i> выявления и классификации опасностей (по происхождению, по кругам опасностей)	2	
Тема 1.2 Как выявить опасности развития	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие <i>Понятие:</i> опасности развития - это способность явлений, процессов, объектов в системе «человек/общество – Жизнь» в определенных условиях препятствовать/нарушать закон сохранения Жизни <i>Предметное действие:</i> целе-и ценностное полагание в ситуации конфликта в развитии между требованием сохранения Жизни и дефицитами в развитии <i>Правило действия:</i> чтобы выявить, что является опасным	2	

	<p>фактором/препятствием на пути к прогрессу общества/самореализации человека (мечте/цели), необходимо соотнести требование закона сохранения Жизни как общественного и человеческого смысла/ нормы развития с внутренними и внешними условиями его нарушения</p> <p><i>Алгоритм</i> целе-и ценностного полагания в ситуации конфликта в развитии</p>		
<p>Тема 1.3. Как выявить и описать опасности на дорогах</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	2	<p>ОК 02; ОК 04; ОК 07</p>
	<p>Практическое занятие</p>		
	<p><i>Понятие:</i> опасности на дорогах - это способность явлений, процессов, объектов в системе «человек-участник дорожного движения – среда дорожного движения» в определенных условиях причинять вред людям, среде и материальным ресурсам;</p> <p><i>Предметное действие:</i> выявлять и описывать опасности для разных участников дорожного движения (пешеход, электросамокатчик/райдер, мотоциклист);</p> <p><i>Правило действия:</i> чтобы выявить и описать опасности на дорогах нужно определить условия, при которых элемент системы «человек-участник дорожного движения – среда дорожного движения» становится причиной нанесения вреда человеку;</p> <p><i>Алгоритм</i> выявления и описания опасностей на дорогах</p>	2	
<p>Тема 1.4. Как выявить и описать опасности в ситуации пожара в общественном месте</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	2	<p>ОК 04; ОК 07</p>
	<p>Практическое занятие</p>		
	<p><i>Понятие:</i> опасность пожара в общественном месте – это способность явлений, процессов горения, горючих материалов и объектов причинять вред людям и материальным ресурсам;</p> <p><i>Предметное действие:</i> выявлять и описывать опасности в ситуации пожара в общественном месте</p> <p><i>Правило действия:</i> чтобы выявить и описать опасности пожара нужно определить условия пожара, при которых элемент системы «человек – общественное место» становится причиной нанесения вреда человеку</p> <p><i>Алгоритм</i> выявления и описание опасностей в ситуации пожара в общественном месте (на примере торгового центра, кинотеатра, клуба)</p>	2	
<p>Тема 1.5 Как выявить и описать опасности в</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	2	<p>ОК 04; ОК 07</p>
	<p>Практическое занятие</p>		

<p>ситуации захвата заложников в общественном месте (ЧС)</p>	<p><i>Понятие:</i> опасности ситуации захвата заложников в общественном месте <i>предметное действие:</i> выявить и описать опасности в ситуации захвата заложников в общественном месте <i>правило действия:</i> чтобы выявить и описать опасности нужно определить условия, при которых заложнику может быть нанесен вред <i>алгоритм</i> выявления и описания опасностей в ситуации захвата заложников террористами, стрельбе в общественных местах (колледже, публичном мероприятии)</p>	2	
<p>Тема 1.6 По выбору студентов</p>	<p>Содержание учебного материала Комбинированное занятие</p>	2	<p>ОК 1; ОК 02; ОК 04; ОК 07</p>
	<p><i>Понятие:</i> опасности <i>Предметное действие:</i> выявлять и описывать опасности в окружающей среде для предупреждения и защиты от них, в том числе в чрезвычайных ситуациях; <i>Правило действия:</i> <i>Алгоритм</i></p>	2	
<p>Раздел 2</p>	<p>Методы оценки риска</p>	12	<p>ОК 02; ОК 04; ОК 07; ОК 08</p>
<p>Тема 2.1 Как измерять опасности</p>	<p>Содержание учебного материала Комбинированное занятие</p>	2	<p>ОК 02; ОК 04; ОК 07</p>
	<p><i>Понятие:</i> риск – это количественная мера опасности, сочетание 1) вероятности (или частоты) нанесения ущерба и 2) тяжести этого ущерба для объекта защиты; - приемлемый риск - уровень опасности, который на данном этапе социально-экономического и научно-технического развития общество считает допустимым <i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления риска и масштаба последствий воздействия вредных и опасных факторов среды для разработки/выбора мер по профилактике и защите <i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий <i>Алгоритм</i> расчета риска по формуле</p>	2	
<p>Тема 2.2. Как оценить риски на дорогах</p>	<p>Содержание учебного материала Практическое занятие</p>	2	<p>ОК 04; ОК 07</p>
	<p><i>Понятие:</i> риски на дорогах - количественная мера опасности для</p>	2	

	<p>участника дорожного движения, сочетающая риск 1) вероятности (или частоты) негативного события/ДТП и 2) тяжести его ущерба жизни и здоровью;</p> <p><i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления риска (по формуле) и масштаба последствий воздействия опасных факторов дорожного движения в отношении различных его участников для разработки/выбора мер по профилактике и защите</p> <p><i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск негативного события/ДТП для участника дорожного движения, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий для участника дорожного движения</p> <p><i>Алгоритм оценки</i> риска для разных участников дорожного движения (пешеход, электросамокатчик/райдер, мотоциклист)</p>		
Тема 2.3 Как оценить риск в ситуации пожара в общественном месте (ЧС)	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие		
	<p><i>Понятие:</i> риски в ситуации пожара в общественном месте - количественная мера опасности для посетителя, сочетающая риск 1) вероятности (или частоты) пожара и 2) тяжести его ущерба жизни и здоровью от опасных факторов пожара (ожоги, отравление угарным газом, гибель)</p> <p><i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления риска пожара в общественном месте (по формуле) и масштаба последствий воздействия опасных факторов пожара на посетителей для разработки/выбора мер по профилактике и защите</p> <p><i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск негативного события - пожара в общественном месте, нужно рассчитать вероятность его наступления (по формуле) и определить тяжесть его последствий для посетителей</p> <p><i>Алгоритм</i> оценки рисков опасных факторов пожара в общественном месте (торговом центре, клубе, интернате для престарелых)</p>	2	
Тема 2.4. Как оценить риск реализации ситуации захвата заложников/стрельбы в общественном месте (ЧС)	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие		
	<p><i>Понятие:</i> риск захвата заложников в общественном месте - количественная мера опасности для посетителя, сочетающая риск 1) вероятности (или частоты) захвата заложников/стрельбы и 2) тяжести его ущерба жизни и здоровью (травмы, в т.ч. психологическая, ранения,</p>	2	

	<p>гибель)</p> <p><i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления риска (по формуле) и масштаба/тяжести последствий воздействия опасных факторов захвата заложников/стрельбы в общественном месте для разработки/выбора мер по профилактике и защите посетителей</p> <p><i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск захвата заложников/стрельбы в общественном месте, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий для посетителей</p> <p><i>алгоритм</i> оценки рисков в ситуации захвата заложников/стрельбы в общественном месте</p>		
Тема 2.5 Как оценить риски для здоровья в подростковом возрасте	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07; ОК 08
	Практическое занятие		
	<p><i>Понятие:</i> риски для здоровья – количественная мера опасности заболеваний (в т.ч. смертельно опасных, инфекционных, нервно-психологических) и смерти от других факторов, сочетающая риск 1) вероятности (или частоты) негативного события и 2) тяжести его ущерба жизни и здоровью (заболевания, травмы, гибель)</p> <p><i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления опасных и вредных факторов риска для жизни и здоровья подростков (по формуле) и тяжести последствий их воздействия для разработки/выбора мер по профилактике и защите</p> <p><i>Правило действия:</i> чтобы оценить риск опасных и вредных факторов для жизни и здоровья в подростковом возрасте, нужно рассчитать вероятность наступления негативного события и определить тяжесть его последствий</p> <p><i>Алгоритм</i> оценки рисков для жизни и здоровья подростков</p>	2	
Тема 2.6 Как оценить риск реализации ситуации, актуальной для обучающихся	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Комбинированное занятие		
	<p><i>Понятие:</i> риск в...</p> <p><i>Предметное действие:</i> определение вероятности осуществления риска и масштаба последствий воздействия вредных и опасных факторов среды для разработки/выбора мер по профилактике и защите</p> <p><i>Правило действия:</i></p> <p><i>Алгоритм</i></p>	2	

Раздел 3	Защита населения и территорий от чрезвычайных ситуаций	12	ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 07; ОК 08
Тема 3.1 Понятие о защите от опасности	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07
	<p>Комбинированное занятие</p> <p><i>Понятие: Защита от опасностей</i> – это способы и методы снижения уровня и продолжительности действия опасностей на человека (природу). <i>Правило:</i> чтобы защитить объект от опасностей, необходимо снизить негативное влияние источников опасности (сокращением значения риска и размеров опасных зон), его выведением из опасной зоны; применением экибиозащитной техники и средств индивидуальной защиты</p> <p><i>Предметное действие:</i> выбор мер (способы, методы, средства, модели поведения) для защиты от опасностей окружающей среды, в том числе в чрезвычайной ситуации</p> <p><i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры для защиты объекта от опасностей окружающей среды, в том числе в чрезвычайной ситуации, необходимо подобрать согласно нормативным требованиям оптимальные/ доступность+функциональность/ средства индивидуальной защиты, модели безопасного поведения, обозначить пути выхода из опасной зоны, сформулировать правила поведения/техники безопасности</p> <p><i>Алгоритм</i> выбора способа защиты на основе нормативных документов</p>	2	
Тема 3.2 Как снизить риски для здоровья. Профилактика заболеваний. Здоровый образ жизни	Содержание учебного материала	2	ОК 3; ОК 04; ОК 08
	<p>Практическое занятие</p> <p><i>Понятие:</i> защита жизни и здоровья - способы и методы снижения уровня действия вредных и опасных факторов для физического и психического здоровья</p> <p><i>Предметное действие:</i> выбор мер (способов, методов, средств, образа жизни) для защиты жизни и здоровья от опасностей окружающей среды</p> <p><i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры снижения уровня действия вредных и опасных факторов для здоровья от опасностей окружающей, необходимо подобрать согласно гигиеническим нормам/требованиям оптимальные средства профилактики заболевания, модели безопасного поведения, в т.ч. в пандемию</p> <p><i>Алгоритм</i> выбора способа профилактики типичных/смертельно опасных для подростков заболеваний (инфекционных, психологических)</p>	2	

Тема 3.3 Как защититься от опасностей на дорогах	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие		
	<p><i>Понятие:</i> защита жизни и здоровья участников дорожного движения - способы и методы снижения уровня действия опасных факторов дорожного движения</p> <p><i>Предметное действие:</i> выбор мер (средств индивидуальной защиты, правил, моделей поведения) для защиты жизни и здоровья участников дорожного движения</p> <p><i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры защиты жизни и здоровья участников дорожного движения, необходимо подобрать средства индивидуальной защиты, правила и модели поведения на основе ПДД и иных нормативных документов</p> <p><i>Алгоритм</i> выбора мер защиты жизни и здоровья участников дорожного движения (на выбор)</p>	2	
Тема 3.4. Как безопасно вести себя в ситуации пожара в общественном месте	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие		
	<p><i>Понятие:</i> защита жизни и здоровья в условиях пожара - способы и методы снижения уровня действия опасных факторов пожара за счет выведения объекта защиты из опасной зоны, применения средств пожаротушения и индивидуальной защиты</p> <p><i>Предметное действие:</i> выбор мер (средств пожаротушения, индивидуальной защиты, правил, моделей поведения) для защиты жизни и здоровья в условиях пожара в общественном месте</p> <p><i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры защиты жизни и здоровья в условиях пожара, необходимо подобрать доступные средства пожаротушения индивидуальной защиты и модель поведения адекватно ситуации пожара</p> <p><i>Алгоритм</i> выбора мер защиты жизни и здоровья при пожаре (в своем жилище, в колледже, в торговом центре, на рабочем месте) в разных условиях (задымления, активного огня, затруднений эвакуации)</p>	2	
Тема 3.5 Как безопасно вести себя в ситуации захвата заложников в общественном месте (ЧС)	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие		
	<p><i>Понятие:</i> защита жизни и здоровья в ситуации захвата заложников в общественном месте - способы и методы снижения уровня действия опасных факторов теракта за счет выведения объекта защиты из опасной</p>	2	

	<p>зоны, применения моделей безопасного поведения, включая способы психологической защиты</p> <p><i>Предметное действие:</i> выбор мер (средств индивидуальной защиты, правил, моделей поведения) для защиты жизни и здоровья в ситуации захвата заложников/стрельбы в общественном месте</p> <p><i>Правило действия:</i> чтобы выбрать меры защиты жизни и здоровья в ситуации захвата заложников в общественном месте, необходимо подобрать способы и методы снижения уровня действия опасных факторов теракта/стрельбы за счет выведения объекта защиты из опасной зоны, применения моделей безопасного поведения</p> <p><i>Алгоритм</i></p>		
Раздел 4	Основы военной службы	12	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
Тема 4.1. История создания Вооруженных Сил России	Содержание учебного материала	2	ОК 06; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	<i>Понятие</i> о Вооруженных Сил России, обеспечении безопасности нашей страны. Предназначение Вооруженных Сил РФ. Реформирование Армии и Флота.	2	
Тема 4.2 Основные понятия о воинской обязанности	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 06; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	<i>Понятие</i> о воинском учете, обязательной подготовке к военной службе, призыве на военную службу, прохождении военной службы по призыву, пребывании в запасе, призыве на военные сборы и прохождении военных сборов в период пребывания в запасе, а также воинская обязанность в период военного времени, военного положения и в период мобилизации.	2	
Тема 4.3 Основные понятия о психологической совместимости членов воинского коллектива (экипажа, боевого расчета). Тренинг бесконфликтного	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Практическое занятие		
	<i>Понятие</i> о психологических основах взаимодействия военнослужащих в коллективе, совместной жизнедеятельности военнослужащих. Понятие конфликта и его влияние на уровень боеспособности и боеготовности отделения, экипажа, расчета. Понятие о способах бесконфликтного общения в условиях военной службы.	2	

общения и саморегуляции			
Тема 4.4 Как стать офицером РА. Основные виды военных образовательных учреждений профессионального образования	Содержание учебного материала	2	ОК 01; ОК 02; ОК 06; ОК 08
	Комбинированное занятие <i>Понятие</i> об офицерском составе, порядке поступления и обучения в военных образовательных учреждениях, требованиях, предъявляемых к подготовке офицеров. Кодексе чести Российского офицера, требованиях общества, предъявляемых к офицеру.	2	
Тема 4.5 Строевая подготовка	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Практическое занятие <i>Понятия</i> об одиночной строевой подготовке и слаживания подразделений. <i>Правила и алгоритмы предметных действий:</i> Строевой стойки. Выполнение команд «Становись, Равняйся, Смирно, Вольно, Заправиться». Повороты на месте. Перестроение из одношереножного строя в двухшереножный строй и обратно. Движение строевым шагом. Повороты в движении. Прохождение в составе подразделения торжественным маршем и в составе подразделения с песней. Приветствие в движении.	2	
Тема 4.6 Огневая подготовка. Порядок неполной сборки и разборки ММГ АК-74	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Практическое занятие <i>Понятие</i> о назначении и боевых свойствах оружия, его устройстве, мерах безопасности при обращении с оружием и патронами, о неполной и полной разборке автомата, назначении частей, узлов и механизмов автомата. <i>Правило и алгоритмы предметных действий:</i> неполной разборки, сборки автомата <i>Правила и приемы</i> стрельбы, способов поиска целей и управления огнем, действиях по командам руководителя стрельб	2	
Раздел 5	Основы медицинских знаний	12	ОК 02; ОК 04; ОК 07; ОК 08
Тема 5.1. Помощь при состояниях вызванных нарушением сознания	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 04; ОК 7
	Комбинированное занятие <i>Понятие</i> об эпилепсии, инсульте, обмороке, инфаркте, диабете, токсикологическом опьянении.	2	

	<i>Правила и алгоритмы поведения и оказания первой помощи при этих состояниях</i>		
Тема 5.2. Первая помощь при неотложных состояниях: закон и порядок оказания. Алгоритм помощи пострадавшим при ДТП и ЧС	Содержание учебного материала	2	ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие		
	<i>Понятие о неотложных состояниях в УК РФ Статья 124, Статья 125, Правила проведения диагностики и помощи в неотложных состояниях Алгоритм Оказание первой помощи при остановке сердца, искусственная вентиляция легких Понятие об ДТП и ЧС на транспорте. Правила помощи при травмах рук, ног, головы, при переломах, вывихах, ушибах и т.д. Алгоритмы оказания первой помощи при травмах, ранениях, переломах. Отработка моделей поведения при ЧС на транспорте</i>	2	
Тема 5.3. Алгоритм помощи при кровотечениях и ранениях	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие		
	<i>Понятие о видах кровотечений, средствах обеззараживания и дезинфекции. Правило остановки кровотечений способом наложение жгута и закрутки. Алгоритмы оказания первой помощи при кровотечениях</i>	2	
Тема 5.4. Оказание помощи подручными средствами в природных условиях	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие		
	<i>Понятие об экстремальных ситуациях в природных условиях. Способы и особенности фиксации конечностей. Способы транспортировки пострадавших. Способы согревания на открытой местности, Вынужденное автономное существование. Правило добычи: воды, пищи, огня. Временное жилище.</i>	2	
Тема 5.5. Помощь при воздействии температур на организм человека. Способы самоспасения.	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 07; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	<i>Понятие об ожогах и их видах (термические, химические, кислотные, щелочные). Правило алгоритм помощи при ожогах различных видов. Способы самоспасения. Первая помощь пострадавшему на производстве. Алгоритм поведения при ЧС.</i>	2	

*Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
Прикладной модуль: Раздел 1. Тема. Как выявить и описать опасности на рабочем месте	Содержание	2	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие Экскурсия, фронтальное. Классификация опасностей: по видам профессиональной деятельности, по причинам возникновения на рабочем месте, по опасным событиям вследствие воздействия опасностей. Источники опасностей и вредностей, факторы риска, условия возникновения и развития нежелательных событий. Порядок проведения идентификации опасностей на рабочем месте		
	Перечень примерных тем проектов/исследований: «Анализ связи вредных факторов на конкретном рабочем месте и заболеваний строителей» «Анализ источников опасностей на разных технологических этапах строительного-монтажных работ» «Анализ картины опасностей современной молодежи» «Создание презентации/видеоролика об историях травматизма/развития профессиональных заболеваний строителей»		
Прикладной модуль: Раздел 2. Тема. Оценка рисков на рабочем месте	Содержание	2	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие Возможные последствия опасностей по степени тяжести: гибель, травма, профессиональное заболевание. Статистические данные по несчастным случаям на производстве. Определение вероятности наступления опасностей.		
	Перечень примерных тем проектов/исследований «Сравнительный анализ рисков в работе строителя в XIX, XX и XXI веках» «Оценить риск профессиональных заболеваний»		
Прикладной модуль: Раздел 3. Тема. Определение методов защиты от опасностей на рабочем месте	Содержание	2	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие Основные причины травматизма и профессиональных заболеваний: технические, организационные, санитарно-гигиенические, психофизиологические. Методы уменьшения опасностей на рабочем месте, выбор средств индивидуальной и коллективной защиты. Типовые отраслевые нормы выдачи средств индивидуальной защиты		

	<p>Перечень примерных тем проектов/исследований:</p> <p>«Обзорная статья об индивидуальных средствах защиты на стройплощадке» (средства по выбору)</p> <p>«Сравнительный анализ безопасности строительства в России и стране в Европе (на выбор)»</p> <p>«Создание видеоролика с обзором ассортимента индивидуальных средств защиты на стройплощадке на интернет-сайтах»</p> <p>«Разработка безопасной “бытовки” для строителей»</p>		
<p>Прикладной модуль: Раздел 4. Тема. Знакомство с повседневным бытом военнослужащих</p>	Содержание	2	<p>ОК 02; ОК 04; ОК 06</p>
	<p>Практическое занятие</p> <p>Тематическая экскурсия с показом учебных классов, казармы, специальной военной техники, посещение музея части.</p>		
	<p>Примерные темы проектов/исследований</p> <p>Составление статьи-отчета об экскурсии в ВЧ (по плану);</p> <p>Статья-отчёт об экскурсии в музей воинской славы (по плану);</p> <p>«Разработка моего распорядка дня на военных сборах в ВЧ»;</p> <p>«Сравнительный анализ должностных инструкций/компетенций для специалиста гражданского-строительства и военного строительства»</p>		
<p>Прикладной модуль: Раздел 5. Тема. Методы оказания первой помощи гражданам при ЧС и автомобильных катастрофах</p>	Содержание	2	<p>ОК 02; ОК 04; ОК 06; ОК 07</p>
	<p>Практическое занятие</p> <p>Тематическая экскурсия в Центр медицины и катастроф. С применением практических навыков по отработке неотложных состояний на тренажере для реанимационных действий. Выявление причин травмирования на производстве, в транспорте и в общественных местах. Самостоятельный выбор методов и средств помощи пострадавшим в ДТП, на производстве.</p>		
	<p>примерные темы проектов/исследований:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проанализировать инструкции по технике безопасности на сварочном производстве с целью выявления видов травмирования. 2. Проанализировать <u>законы</u> и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на вид деятельности для специальности 3. Составить/ разработать перечень средств для оказания первой помощи при травмировании в ходе строительно-монтажных работ 4. Разработать обучающую презентацию по правилам безопасного поведения при пожарах на складе стройматериалов 		

	5. Разработать алгоритмы оказания помощи в офисе при неотложном состоянии (потере сознания, инсульте)		
Промежуточная аттестация по дисциплине (зачёт с оценкой)		2	
Всего:		68	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация дисциплины требует наличия кабинета безопасности жизнедеятельности и охрана труда.

Оборудование учебного кабинета:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- парты;
- стулья;
- компьютер;
- проектор;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте контроля управления;
- средства индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, защитный костюм Л-1, общевойсковой защитный костюм, компас-азимут;
- учебно-методический комплект «Факторы радиационной и химической опасности» для изучения факторов радиационной и химической опасности;
- образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; жгут кровоостанавливающий; аптечка индивидуальная АИ-2; комплект противоожоговый; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11; сумка санитарная; носилки плащевые;
- образцы средств пожаротушения (СП);
- макет автомата Калашникова;
- тир Д 10м;
- библиотечный фонд.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов

Основные источники:

1. Ким СВ. Основы безопасности жизнедеятельности, 10-11 кл.
2. Хренников Б.О. Основы безопасности жизнедеятельности: 10 кл., М.: Просвещение, 2023
3. Хренников Б.О. Основы безопасности жизнедеятельности: 11 кл., М.: Просвещение, 2023
4. Косолапова Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности, М.: ИЦ «Академия», 2019.

Дополнительные источники:

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных федеральными конституционными законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ) // СЗ РФ. — 2009. — № 4. — Ст. 445.

2. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (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) «Об образовании в Российской Федерации».
3. Гражданский кодекс РФ (Ч. 1) (утвержден Федеральным законом от 30.11.94 № 51-ФЗ (в ред. от 11.02.2013, с изм. и доп. от 01.03.2013) // СЗ РФ. — 1994. — № 32 (Ч. 1). — Ст. 3301.
4. Гражданский кодекс РФ (Ч. 2) (утвержден Федеральным законом от 26.01.96 № 14-ФЗ) (в ред. от 14.06.2012) // СЗ РФ. — 1996. — № 5 (Ч. 2). — Ст. 410.
5. Гражданский кодекс РФ (Ч. 3) (утвержден Федеральным законом от 26.11.01 № 146-ФЗ) (в ред. от 05.06.2012) // СЗ РФ. — 2001. — № 49. — Ст. 4552.
6. Гражданский кодекс РФ (Ч. 4) (утвержден Федеральным законом от 18.12.06 № 230-ФЗ) (в ред. от 08.12.2011) // СЗ РФ. — 2006. — № 52 (Ч. 1). — Ст. 5496.
7. Семейный кодекс Российской Федерации (утвержден Федеральным законом от 29.12.1995 № 223-ФЗ) (в ред. от 12.11.2012) // СЗ РФ. — 1996. — № 1. — Ст. 16.
8. Уголовный кодекс Российской Федерации (утвержден Федеральным законом от 13.06.1996 № 63-ФЗ) (в ред. от 07.12.2011 ; с изм. и доп., вступающими в силу с 05.04.2013) // СЗ РФ. — 1996. — № 25. — Ст. 2954.
9. Федеральный закон от 28.03.1998 № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (в ред. от 04.03.2013, с изм. от 21.03.1013) // СЗ РФ. — 1998. — № 13. — Ст. 1475.
10. Федеральный закон от 21.12.1994 № 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» (в ред. от 11.02.2013) // СЗ РФ. — 1994. — № 35. — Ст. 3648.
11. Федеральный закон от 21.07.1997 № 116-ФЗ «О промышленной безопасности опасных производственных объектов» (в ред. от 04.03.2013) // СЗ РФ. — 1997. — № 30. — Ст. 3588.
12. Федеральный закон от 25.07.2002 № 113-ФЗ «Об альтернативной гражданской службе» (в ред. от 30.11.2011) // СЗ РФ. — 2002. — № 30. — Ст. 3030.
13. Федеральный закон от 31.05.1996 № 61-ФЗ «Об обороне» (в ред. от 05.04.2013) // СЗ РФ. — 1996. — № 23. — Ст. 2750.
14. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (в ред. от 25.06.2012, с изм. от 05.03.2013) // СЗ РФ. — 2002. — № 2. — Ст. 133.
15. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (в ред. от 25.06.2012) // СЗ РФ. — 2011. — N 48. — Ст. 6724.
16. Указ Президента РФ от 05.02.2010 № 146 «О Военной доктрине Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2010. — № 7. — Ст. 724.
17. Постановление Правительства РФ от 30.12.2003 № 794 «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций» (в ред. от 18.04.2012) // СЗ РФ. — 2004. — № 2. — Ст. 121.
18. Приказ министра обороны РФ от 03.09.2011 № 1500 «О Правилах ношения военной формы одежды и знаков различия военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации, ведомственных знаков отличия и иных геральдических знаков и особой церемониальной парадной военной формы одежды военнослужащих почетного караула Вооруженных Сил Российской Федерации» (зарегистрирован в Минюсте РФ 25.10.2011 № 22124) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. — 2011. — № 47.
19. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 04.05.2012 № 477н «Об утверждении перечня состояний, при которых оказывается первая помощь, и перечня мероприятий по оказанию первой помощи» (в ред. от 07.11.2012)

(зарегистрирован в Минюсте РФ 16.05.2012 № 24183) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. — 2012.

20. Приказ министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24.02.2010 № 96/134 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (зарегистрировано Минюстом России 12.04.2010, регистрационный № 16866).

Интернет-ресурсы

1. Сайт МЧС РФ [Электронный ресурс]/ URL: <https://www.mchs.gov.ru/>
2. Сайт МВД РФ [Электронный ресурс]/ URL: www.mvd.ru
3. Сайт Минобороны [Электронный ресурс]/ URL: www.mil.ru
4. Сайт ФСБ РФ [Электронный ресурс]/ URL: www.fsb.ru
5. Проект «ПОБЕДИТЕЛИ: Солдаты Великой войны» [Электронный ресурс]/ URL: www.pobediteli.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общая компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Темы:1.6; Р 4, Темы:4.4; Р 1 П-о/с ⁵ , Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Темы:1.1,1.2,1.3,1.4,1.5,1.6 Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5,2.6; Р 3, Темы:3.1,3.2,3.4,3.5,3.6; Р 5, Темы:5.1,5.2,5.3,5.4,5.5,5.6; Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Р 3, Темы: 3.2; Р 4, Темы: 4.2;	<ul style="list-style-type: none"> - Кейс-задание; - Старт-задание; - Задание исследование; - Задание-эксперимент; - Фронтальный опрос; - Графический диктант; - Защита алгоритма оказания первой помощи; - Защита презентаций;
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Темы:1.1,1.2,1.3,1.4,1.5,1.6 Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5,2.6; Р 3, Темы:3.1,3.2,3.3, 3.4,3.5,3.6; Р 4, Темы:4.1,4.2,4.3,4.4,5.5,4.6,4.7 Р 5, Темы:5.1,5.2,5.3,5.4,5.5,5.6; Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с	<ul style="list-style-type: none"> - Тестирование; - Тест-задание; - Защита работ прикладного модуля - Выполнение заданий на зачете
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений,	Р 1, Темы:1.1,1.3,1.4,1.5,1.6 Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5; Р 3, Темы:3.1,3.2,3.3, 3.4,3.5,3.6; Р 4, Темы:4.1,4.2,4.3,4.4,5.5,4.6, 4.7 Р 5, Темы:5.1,5.2,5.3,5.4,5.5; Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с	

⁵ Практико-ориентированное содержание

<p>применять стандарты антикоррупционного поведения</p>		
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Р 1, Темы:1.1,1.2,1.3,1.4,1.5,1.6 Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5; Р 3, Темы:3.1,3.2,3.3, 3.4,3.5,3.6; Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с</p>	
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>Р 1, Темы:1.1; Р 2, Темы:2.1,2.2,2.3,2.4,2.5; Р 3, Темы:3.1,3.3, 3.4,3.5,3.6; Р 4, Темы:4.1,4.2,4.3,4.4,5.5,4.6,4.7 Р 5, Темы:5.3,5.4,5.5,5.6; Р 1 П-о/с, Р 2 П-о/с, Р 3 П-о/с, Р4 П-о/с, Р 5П-о/с</p>	

Приложение 8.11

к ОПОП-П по специальности

09.02.07 Информационные системы и программирование

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОД.11 Физика

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФИЗИКА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (утв. приказом министерства образования и науки РФ от 17.05.2012г. № 413 (с изменениями и дополнениями)) и федеральной образовательной программой среднего общего образования (утв. приказом министерства просвещения РФ от 18.05.2023 №371), с учетом рабочей программы среднего общего образования по дисциплине «Физика» (базовый уровень), рекомендованной Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Институт стратегии развития образования Российской академии образования», примерной рабочей программы общеобразовательной учебной дисциплины «Физика» для профессиональных образовательных организаций, рекомендованной ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» (утверждена на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования (протокол от 30.11.2022г. №14)).

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего общего образования.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общеобразовательный цикл и изучается на базовом уровне.

1.3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Содержание программы общеобразовательной дисциплины 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.

Освоение курса ОД «Физика» предполагает решение следующих задач:

- приобретение знаний о фундаментальных физических законах, лежащих в основе современной физической картины мира, принципов действия технических устройств и производственных процессов, о наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии;
- понимание физической сущности явлений, проявляющихся производственной деятельностью;
- освоение способов использования физических знаний для практических и профессиональных задач, объяснения явлений производственных и технологических процессов, принципов в рамках решения природы, действия технических приборов и устройств, обеспечения безопасности производства и охраны природы;
- формирование умений решать учебно-практические задачи физического содержания с учётом профессиональной направленности;
- приобретение опыта познания и самопознания; умений ставить задачи и решать проблемы с учётом профессиональной направленности;
- формирование умений искать, анализировать и обрабатывать физическую информацию с учётом профессиональной направленности;
- подготовка обучающихся к успешному освоению дисциплин и модулей профессионального цикла: формирование у них умений и опыта деятельности, характерных для профессий / должностей служащих, получаемых в профессиональных образовательных организациях;
- подготовка к формированию общих компетенций будущего специалиста: самообразования, коммуникации, проявления гражданско-патриотической позиции, сотрудничества, принятия решений в стандартной и нестандартной ситуациях, проектирования, проведения физических измерений, эффективного и безопасного использования различных технических устройств, соблюдения правил охраны труда при работе с физическими приборами и оборудованием.

Особенность формирования совокупности задач изучения физики для системы среднего профессионального образования заключается в необходимости реализации профессиональной направленности решаемых задач, учёта особенностей сферы деятельности будущих специалистов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- смысл понятий: физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие, электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро, ионизирующие излучения;
- смысл физических величин: скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механическая энергия, внутренняя энергия, абсолютная температура, средняя кинетическая энергия частиц вещества, количество теплоты, элементарный электрический заряд;
- смысл физических законов классической механики, всемирного тяготения, сохранения энергии, импульса и электрического заряда, термодинамики, электромагнитной индукции, фотоэффекта;
- вклад российских и зарубежных ученых, оказавших наибольшее влияние на развитие физики.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты,
- выдвигать гипотезы и строить модели,
- применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ;
- практически использовать физические знания;
- оценивать достоверность естественно-научной информации;
- использовать приобретенные знания и умения для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды.
- описывать и объяснять физические явления и свойства тел: свойства газов, жидкостей и твердых тел; электромагнитную индукцию, распространение электромагнитных волн; волновые свойства света; излучение и поглощение света атомом; фотоэффект;
- отличать гипотезы от научных теорий;
- делать выводы на основе экспериментальных данных;
- приводить примеры, показывающие, что: наблюдения и эксперимент являются основой для выдвижения гипотез и теорий, позволяют проверить истинность теоретических выводов; физическая теория дает возможность объяснять известные явления природы и научные факты, предсказывать еще неизвестные явления;
- приводить примеры практического использования физических знаний: законов механики, термодинамики и электродинамики в энергетике; различных видов электромагнитных излучений для развития радио и телекоммуникаций, квантовой физики в создании ядерной энергетики, лазеров;
- воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях.
- применять полученные знания для решения физических задач;
- определять характер физического процесса по графику, таблице, формуле; измерять ряд физических величин, представляя результаты измерений с учетом их погрешностей.

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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие (личностные и метапредметные)	Дисциплинарные (предметные результаты в соответствии с ФГОС СОО)
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной 	<ul style="list-style-type: none"> - 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

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.

движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами;

- электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной;
- владеть закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование

		законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов.
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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.

	<p>информационной безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности. 	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>В области духовно-нравственного воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>а) самоорганизация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>б) самоконтроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора 	<ul style="list-style-type: none"> - владеть основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых - измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний - овладеть (сформировать представления) правилами записи физических формул рельефно-точечной системы обозначений Л. Брайля (для слепых и слабовидящих обучающихся).

	<p>верного решения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; <p>в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> - готовность и способность к образованию и саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, 	<ul style="list-style-type: none"> - 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.

	<p>быть инициативным</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>В области эстетического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эстетическое отношение к миру, включая эстетику научного творчества, присущего физической науке; - 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; <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>а) общение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - уметь распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света,

		дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность.
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>В области экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности на основе знаний по физике. 	<ul style="list-style-type: none"> - сформировать умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	140
1. Основное содержание	58
в т. ч.:	
теоретическое обучение	40
лабораторные занятия	8
контрольные работы	10
2. Профессионально-ориентированное содержание	82
в т.ч.:	
теоретическое обучение	52
практические занятия	12
лабораторные занятия	18
Промежуточная аттестация (экзамен)	

1.2. Тематический план и содержание дисциплины «Физика»

В содержании учебного материала полужирным шрифтом выделено профессионально-ориентированное содержание.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, индивидуальный проект (если предусмотрены)	Объем часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Физика и методы научного познания		2	
Тема 1.1 Введение. Физика и методы научного познания	<i>Содержание учебного материала:</i> Физика - наука о природе. Научные методы познания окружающего мира. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Эксперимент в физике. Моделирование физических явлений и процессов. Научные гипотезы. Физические законы и теории. Границы применимости физических законов. Принцип соответствия. Роль и место физики в формировании современной научной картины мира, в практической деятельности людей. Значение физики при освоении специальности Организация перевозок и управление на транспорте (по видам).	2	ОК 03 ОК 05
Раздел 2. Механика		22(14/-)	
Тема 2.1 Кинематика	<i>Содержание учебного материала:</i> Механическое движение. Относительность механического движения. Система отсчёта. Траектория. Перемещение, скорость (средняя скорость, мгновенная скорость) и ускорение материальной точки, их проекции на оси системы координат. Сложение перемещений и сложение скоростей. Равномерное и равноускоренное прямолинейное движение. Графики зависимости координат, скорости, ускорения, пути и перемещения материальной точки от времени. Свободное падение. Ускорение свободного падения. Криволинейное движение. Движение материальной точки по окружности с постоянной по модулю скоростью. Угловая скорость, линейная скорость. Период и частота обращения. Центробежное ускорение. Технические устройства и практическое применение: спидометр, движение снарядов, цепные и ремённые передачи.	6	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07
Тема 2.2 Динамика	<i>Содержание учебного материала:</i> Принцип относительности Галилея. Первый закон Ньютона. Инерциальные системы отсчёта. Масса тела. Сила. Принцип суперпозиции сил. Второй закон Ньютона для	8	

	<p>материальной точки. Третий закон Ньютона для материальных точек. Закон всемирного тяготения. Сила тяжести. Первая космическая скорость. Сила упругости. Закон Гука. Вес тела. Трение. Виды трения (покоя, скольжения, качения). Сила трения. Сухое трение. Сила трения скольжения и сила трения покоя. Коэффициент трения. Сила сопротивления при движении тела в жидкости или газе. Поступательное и вращательное движение абсолютно твёрдого тела. Момент силы относительно оси вращения. Плечо силы. Условия равновесия твёрдого тела. Технические устройства и практическое применение: подшипники, движение искусственных спутников.</p>		
Тема 2.3 Законы сохранения в механике	<p>Содержание учебного материала: Импульс материальной точки (тела), системы материальных точек. Импульс силы и изменение импульса тела. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Работа силы. Мощность силы. Кинетическая энергия материальной точки. Теорема об изменении кинетической энергии. Потенциальная энергия. Потенциальная энергия упруго деформированной пружины. Потенциальная энергия тела вблизи поверхности Земли. Потенциальные и непотенциальные силы. Связь работы непотенциальных сил с изменением механической энергии системы тел. Закон сохранения механической энергии. Упругие и неупругие столкновения. Технические устройства и практическое применение: водомёт, копёр, пружинный пистолет, движение ракет.</p>	6	
	<p>Практические занятия Решение задач профессиональной направленности по разделу «Механика»</p>	2	
Раздел 3. Молекулярная физика и термодинамика		22(12/4)	
Тема 3.1 Основы молекулярно-кинетической теории	<p>Содержание учебного материала: Основные положения молекулярно-кинетической теории и их опытное обоснование. Броуновское движение. Диффузия. Характер движения и взаимодействия частиц вещества. Модели строения газов, жидкостей и твёрдых тел и объяснение свойств вещества на основе этих моделей. Масса и размеры молекул. Количество вещества. Постоянная Авогадро. Тепловое равновесие. Температура и её измерение. Шкала температур Цельсия. Модель идеального газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории идеального газа. Абсолютная температура как мера средней кинетической энергии теплового движения частиц газа. Шкала температур Кельвина. Газовые законы.</p>	6	<p>ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07</p>

	Уравнение Менделеева-Клапейрона. Закон Дальтона. Изопроцессы в идеальном газе с постоянным количеством вещества. Графическое представление изопроцессов: изотерма, изохора, изобара. Технические устройства и практическое применение: термометр, барометр.		
	Лабораторные занятия: Лабораторная работа №1. Изучение закона Гей-Люссака	2	
Тема 3.2 Основы термодинамики	Содержание учебного материала: Термодинамическая система. Внутренняя энергия термодинамической системы и способы её изменения. Количество теплоты и работа. Внутренняя энергия одноатомного идеального газа. Виды теплопередачи: теплопроводность, конвекция, излучение. Удельная теплоёмкость вещества. Количество теплоты при теплопередаче. Понятие об адиабатном процессе. Первый закон термодинамики. Применение первого закона термодинамики к изопроцессам. Графическая интерпретация работы газа. Второй закон термодинамики. Необратимость процессов в природе. Тепловые машины. Принципы действия тепловых машин. Преобразования энергии в тепловых машинах. Коэффициент полезного действия тепловой машины. Цикл Карно и его коэффициент полезного действия. Экологические проблемы теплоэнергетики. Технические устройства и практическое применение: двигатель внутреннего сгорания, бытовой холодильник, кондиционер.	6	
Тема 3.3 Агрегатные состояния вещества. Фазовые переходы.	Содержание учебного материала: Парообразование и конденсация. Испарение и кипение. Абсолютная и относительная влажность воздуха. Насыщенный пар. Удельная теплота парообразования. Зависимость температуры кипения от давления. Твёрдое тело. Кристаллические и аморфные тела. Анизотропия свойств кристаллов. Жидкие кристаллы. Современные материалы. Плавление и кристаллизация. Удельная теплота плавления. Сублимация. Уравнение теплового баланса. Технические устройства и практическое применение: гигрометр и психрометр, калориметр, технологии получения современных материалов, в том числе наноматериалов, и нанотехнологии.	4	
	Практические занятия Решение задач профессиональной направленности	2	
	Лабораторные занятия: Лабораторная работа №2 Определение влажности воздуха.	2	
Раздел 4. Электродинамика		36 (14/10)	

<p>Тема 4.1 Электростатика</p>	<p>Содержание учебного материала: Электризация тел. Электрический заряд. Два вида электрических зарядов. Проводники, диэлектрики и полупроводники. Закон сохранения электрического заряда. Взаимодействие зарядов. Закон Кулона. Точечный электрический заряд. Электрическое поле. Напряжённость электрического поля. Принцип суперпозиции электрических полей. Линии напряжённости электрического поля. Работа сил электростатического поля. Потенциал. Разность потенциалов. Проводники и диэлектрики в электростатическом поле. Диэлектрическая проницаемость. Емкость. Конденсатор. Емкость плоского конденсатора. Энергия заряженного конденсатора. Технические устройства и практическое применение: электроскоп, электрометр, электростатическая защита, заземление электроприборов, конденсатор, копировальный аппарат, струйный принтер.</p>	<p>6</p>	<p>ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07</p>
	<p>Лабораторные занятия: Лабораторная работа №3. Определение электрической емкости конденсаторов</p>	<p>2</p>	
<p>Тема 4.2 Постоянный электрический ток. Токи в различных средах.</p>	<p>Содержание учебного материала: Электрический ток. Условия существования электрического тока. Источники тока. Сила тока. Постоянный ток. Напряжение. Закон Ома для участка цепи. Электрическое сопротивление. Удельное сопротивление вещества. Последовательное, параллельное, смешанное соединение проводников. Работа электрического тока. Закон Джоуля-Ленца. Мощность электрического тока. Электродвижущая сила и внутреннее сопротивление источника тока. Закон Ома для полной (замкнутой) электрической цепи. Короткое замыкание. Электронная проводимость твердых металлов. Зависимость сопротивления металлов от температуры. Сверхпроводимость. Электрический ток в вакууме. Свойства электронных пучков. Полупроводники. Собственная и примесная проводимость полупроводников. Свойства p-n-перехода. Полупроводниковые приборы. Электрический ток в растворах и расплавах электролитов. Электролитическая диссоциация. Электролиз. Электрический ток в газах. Самостоятельный и несамостоятельный разряд. Молния. Плазма. Технические устройства и практическое применение: амперметр, вольтметр, реостат,</p>	<p>6</p>	

	источники тока, электронагревательные приборы, электроосветительные приборы, термометр сопротивления, вакуумный диод, термисторы и фоторезисторы, полупроводниковый диод, гальваника.		
	Практические занятия Решение задач профессиональной направленности	2	
	Лабораторные занятия: Лабораторная работа №4 Измерение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока.	2	
	Лабораторная работа №5 Изучение законов последовательного и параллельного соединений проводников.	2	
	Лабораторная работа №6 Наблюдение электролиза.	2	
Контрольная работа №1	«Электрическое поле. Законы постоянного тока»	2	
Тема 4.3 Магнитное поле. Электромагнитная индукция	Содержание учебного материала: Постоянные магниты. Взаимодействие постоянных магнитов. Магнитное поле. Вектор магнитной индукции. Принцип суперпозиции магнитных полей. Линии магнитной индукции. Картина линий магнитной индукции поля постоянных магнитов. Магнитное поле проводника с током. Картина линий индукции магнитного поля длинного прямого проводника и замкнутого кольцевого проводника, катушки с током. Опыт Эрстеда. Взаимодействие проводников с током. Сила Ампера, её модуль и направление. Сила Лоренца, её модуль и направление. Движение заряженной частицы в однородном магнитном поле. Работа силы Лоренца. Явление электромагнитной индукции. Поток вектора магнитной индукции. Электродвижущая сила индукции. Закон электромагнитной индукции Фарадея. Вихревое электрическое поле. Электродвижущая сила индукции в проводнике, движущемся поступательно в однородном магнитном поле. Правило Ленца. Индуктивность. Явление самоиндукции. Электродвижущая сила самоиндукции. Энергия магнитного поля катушки с током. Электромагнитное поле. Технические устройства и практическое применение: постоянные магниты, электромагниты, электродвигатель, ускорители элементарных частиц, индукционная печь.	6	
	Практические занятия Решение задач профессиональной направленности	2	

	Лабораторные занятия: Лабораторная работа №7 Изучение явления электромагнитной индукции	2	
Контрольная работа №2 «Магнитное поле. Электромагнитная индукция»		2	
Раздел 5. Колебания и волны		34 (14/4)	
Тема 5.1 Механические и электромагнитные колебания.	Содержание учебного материала: Колебательная система. Свободные механические колебания. Гармонические колебания. Период, частота, амплитуда и фаза колебаний. Пружинный маятник. Математический маятник. Уравнение гармонических колебаний. Превращение энергии при гармонических колебаниях. Колебательный контур. Свободные электромагнитные колебания в идеальном колебательном контуре. Аналогия между механическими и электромагнитными колебаниями. Формула Томсона. Закон сохранения энергии в идеальном колебательном контуре. Представление о затухающих колебаниях. Вынужденные механические колебания. Резонанс. Вынужденные электромагнитные колебания. Переменный ток. Синусоидальный переменный ток. Мощность переменного тока. Амплитудное и действующее значение силы тока и напряжения. Трансформатор. Производство, передача и потребление электрической энергии. Экологические риски при производстве электроэнергии. Культура использования электроэнергии в повседневной жизни. Технические устройства и практическое применение: электрический звонок, генератор переменного тока, линии электропередач.	6	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	Лабораторные занятия: Лабораторная работа №8 Исследование зависимости периода малых колебаний груза на нити от длины нити и массы груза. Лабораторная работа №9 Исследование переменного тока в цепи из последовательно соединённых конденсатора, катушки и резистора.	2	
		2	
Тема 5.2 Механические и электромагнитные волны.	Содержание учебного материала: Механические волны, условия распространения. Период. Скорость распространения и длина волны. Поперечные и продольные волны. Интерференция и дифракция механических волн. Звук. Скорость звука. Громкость звука. Высота тона. Тембр звука. Электромагнитные волны. Условия излучения электромагнитных волн. Взаимная ориентация векторов E , B , v в электромагнитной волне. Свойства электромагнитных волн: отражение, преломление, поляризация, дифракция, интерференция. Скорость	4	

	<p>электромагнитных волн. Шкала электромагнитных волн. Применение электромагнитных волн в технике и быту. Принципы радиосвязи и телевидения. Радиолокация. Электромагнитное загрязнение окружающей среды. Технические устройства и практическое применение: музыкальные инструменты, ультразвуковая диагностика в технике и медицине, радар, радиоприёмник, телевизор, антенна, телефон, СВЧ-печь.</p>		
	<p>Практические занятия Решение задач профессиональной направленности</p>	2	
Контрольная работа № 3 «Колебания и волны»		2	
Тема 5.3 Оптика	<p>Содержание учебного материала: Геометрическая оптика. Прямолинейное распространение света в однородной среде. Луч света. Точечный источник света. Отражение света. Законы отражения света. Построение изображений в плоском зеркале. Преломление света. Законы преломления света. Абсолютный показатель преломления. Полное внутреннее отражение. Предельный угол полного внутреннего отражения. Дисперсия света. Сложный состав белого света. Цвет. Собирающие и рассеивающие линзы. Тонкая линза. Фокусное расстояние и оптическая сила тонкой линзы. Построение изображений в собирающих и рассеивающих линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение, даваемое линзой. Пределы применимости геометрической оптики. Волновая оптика. Интерференция света. Когерентные источники. Условия наблюдения максимумов и минимумов в интерференционной картине от двух синфазных когерентных источников. Дифракция света. Дифракционная решётка. Условие наблюдения главных максимумов при падении монохроматического света на дифракционную решётку. Поляризация света. Технические устройства и практическое применение: очки, лупа, фотоаппарат, проекционный аппарат, микроскоп, телескоп, волоконная оптика, дифракционная решётка, поляриод.</p>	8	<p>ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05</p>
	<p>Практические занятия Решение задач профессиональной направленности</p>	2	
	<p>Лабораторные занятия: Лабораторная работа №10 Определение показателя преломления стекла Лабораторная работа №11 Исследование свойств изображений в линзах</p>	2 2	

Контрольная работа № 4 «Оптика»		2	
Раздел 6. Основы специальной теории относительности.		2 (-/-)	
Тема 6.1 Основы специальной теории относительности.	Содержание учебного материала:	2	ОК 04 ОК 05
	Границы применимости классической механики. Постулаты специальной теории относительности: инвариантность модуля скорости света в вакууме, принцип относительности Эйнштейна. Относительность одновременности. Замедление времени и сокращение длины. Энергия и импульс релятивистской частицы. Связь массы с энергией и импульсом релятивистской частицы. Энергия покоя.		
Раздел 7. Квантовая физика		16 (8/-)	
Тема 7.1 Элементы квантовой оптики	Содержание учебного материала:	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	Фотоны. Формула Планка связи энергии фотона с его частотой. Энергия и импульс фотона. Открытие и исследование фотоэффекта. Опыты А.Г. Столетова. Законы фотоэффекта. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. "Красная граница" фотоэффекта. Давление света. Опыты П.Н. Лебедева. Химическое действие света. Технические устройства и практическое применение: фотоэлемент, фотодатчик, солнечная батарея, светодиод.		
Тема 7.2 Строение атома.	Содержание учебного материала:	4	
	Модель атома Томсона. Опыты Резерфорда по рассеянию α -частиц. Планетарная модель атома. Постулаты Бора. Излучение и поглощение фотонов при переходе атома с одного уровня энергии на другой. Виды спектров. Спектр уровней энергии атома водорода. Волновые свойства частиц. Волны де Бройля. Корпускулярно-волновой дуализм. Спонтанное и вынужденное излучение. Технические устройства и практическое применение: спектральный анализ (спектроскоп), лазер, квантовый компьютер.		
	Лабораторные занятия: Лабораторная работа №12 Наблюдение линейчатого спектра.	2	
Тема 7.3 Атомное ядро.	Эксперименты, доказывающие сложность строения ядра. Открытие радиоактивности. Опыты Резерфорда по определению состава радиоактивного излучения. Свойства альфа-, бета-, гамма-излучения. Влияние радиоактивности на живые организмы. Открытие протона и нейтрона. Нуклонная модель ядра Гейзенберга-Иваненко. Заряд ядра. Массовое число ядра. Изотопы. Альфа-распад. Электронный и позитронный бета-распад. Гамма-излучение. Закон	4	

	<p>радиоактивного распада. Энергия связи нуклонов в ядре. Ядерные силы. Дефект массы ядра. Ядерные реакции. Деление и синтез ядер. Ядерный реактор. Термоядерный синтез. Проблемы и перспективы ядерной энергетики. Экологические аспекты ядерной энергетики. Элементарные частицы. Открытие позитрона. Методы наблюдения и регистрации элементарных частиц. Фундаментальные взаимодействия. Единство физической картины мира. Технические устройства и практическое применение: дозиметр, камера Вильсона, ядерный реактор, атомная бомба.</p>		
Контрольная работа № 5 «Квантовая физика»		2	
Раздел 8. Элементы астрономии и астрофизики		6 (2/-)	
Тема 8.1 Элементы астрономии и астрофизики	<p>Содержание учебного материала: Этапы развития астрономии. Прикладное и мировоззренческое значение астрономии. Вид звёздного неба. Созвездия, яркие звёзды, планеты, их видимое движение. Солнечная система. Солнце. Солнечная активность. Источник энергии Солнца и звёзд. Звёзды, их основные характеристики. Диаграмма "спектральный класс - светимость". Звёзды главной последовательности. Зависимость "масса - светимость" для звёзд главной последовательности. Внутреннее строение звёзд. Современные представления о происхождении и эволюции Солнца и звёзд. Этапы жизни звёзд. Млечный Путь - наша Галактика. Положение и движение Солнца в Галактике. Типы галактик. Радиогалактики и квазары. Чёрные дыры в ядрах галактик. Вселенная. Расширение Вселенной. Закон Хаббла. Разбегание галактик. Теория Большого взрыва. Реликтовое излучение. Масштабная структура Вселенной. Метагалактика. Нерешённые проблемы астрономии.</p>	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	<p>Лабораторные занятия: Лабораторная работа №13. Наблюдения невооружённым глазом с использованием компьютерных приложений для определения положения небесных объектов на конкретную дату: основные созвездия Северного полушария и яркие звёзды.</p>	2	
Промежуточная аттестация: экзамен			
Всего		140	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета физики.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся,
- рабочее место преподавателя,
- комплект учебно-методической документации,
- учебно-наглядные пособия по физике.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, имеющим выход в сеть Интернет;
- мультимедиа проектор;
- принтер;
- программное обеспечение.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Мякишев Г. Я., Буховцев Б.Б., В.М. Чагурин; под редакцией Н.А. Парфентьевой. Физика. 10 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень: Просвещение, 2018.
2. Мякишев Г. Я., Буховцев Б.Б., В.М. Чагурин; под редакцией Н.А. Парфентьевой. Физика. 11 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень: Просвещение, 2018.

Дополнительные источники:

1. Физика. 10 класс: учеб.дляобщеобразоват. учреждений и шк. с углубл. изучением физики: профил. уровень/ [О. Ф. Кабардин, В.А. Орлов, Э. Е. Эвенчик и др.; под ред. А. А. Пинского, О.Ф. Кабардина; Рос. акад. наук, Рос. Акад. образования, изд-во Просвещение -М.: Просвещение, 2009.
2. Кабардин О.Ф., Орлов В.А. Экспериментальные задания по физике. 9 -11 класс; учебное пособие для общеобразовательных учреждений. – М.: Просвещение, 2001.
3. Кабардин О. Ф. Физика: Справочные материалы. Учебное пособие для учащихся. - М.: Просвещение, 2001.
4. Рымкевич А. П. Сборник задач по физике для 10-11 классов, пособие для общеобразовательных учебных заведений.-М.: Дрофа. 2015.

Интернет-ресурсы:

1. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. – Режим доступа: <http://school-collection.edu.ru/catalog/pupil/?subject=30> (дата обращения: 29.08.2022);
2. КМ-школа. – Режим доступа: <http://www.km-school.ru/> (дата обращения: 29.08.2022);
3. Открытая физика. – Режим доступа: <http://www.physics.ru/courses/op25part2/design/index.htm> (дата обращения: 29.08.2022);
4. Платформа ЯКласс – Режим доступа: <http://www.yaklass.ru/> (дата обращения: 29.08.2022);
5. Российская электронная школа – Режим доступа: <http://www.reshe.edu.ru/> (дата обращения: 29.08.2022);
6. Физика.ru. – Режим доступа: <http://www.fizika.ru> (дата обращения: 29.08.2022);
7. ФИПИ (ВПР 11 класс) – Режим доступа: <http://www.fipi.ru/> (дата обращения: 29.08.2022); Электронный учебник – Режим доступа: <http://www.physbook.ru/> (дата обращения: 29.08.2022).
8. Интерактивные виртуальные лабораторные и практические работы <https://content.edsoo.ru/lab/subject/8/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка раскрываются через усвоенные знания и приобретенные обучающимися умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций. Компетенции должны быть соотнесены с предметными результатами. Для контроля и оценки результатов обучения преподаватель выбирает формы и методы с учетом профессионализации обучения по программе дисциплины.

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Раздел 2. Темы 2.1., 2.2, 2.3 Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3 Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3 Раздел 7. Темы 7.1., 7.2., 7.3 Раздел 8. Тема 8.1	<ul style="list-style-type: none"> - устный опрос; - фронтальный опрос; - оценка контрольных работ; - наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ; - оценка выполнения лабораторных работ; - оценка практических работ (решения качественных, расчетных, профессионально ориентированных задач);
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Раздел 2. Темы 2.1., 2.2, 2.3 Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3 Раздел 7. Темы 7.1., 7.2., 7.3. Раздел 8. Темы 8.1	<ul style="list-style-type: none"> - оценка тестовых заданий; - наблюдение за ходом выполнения индивидуальных проектов и оценка выполненных проектов;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Раздел 1. Темы 1.1. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3. Раздел 8. Темы 8.1	<ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения домашних самостоятельных работ; - наблюдение и оценка решения кейс-задач; - наблюдение и оценка деловой игры;
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Раздел 2. Темы 2.1., 2.2, 2.3 Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3 Раздел 6. Тема 6.1 Раздел 7. Темы 7.1., 7.2., 7.3.	<ul style="list-style-type: none"> - зачет с оценкой.

	Раздел 8. Темы 8.1	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>Раздел 1. Темы 1.1</p> <p>Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3</p> <p>Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3.</p> <p>Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3</p> <p>Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3</p> <p>Раздел 6. Тема 6.1</p> <p>Раздел 7. Темы 7.1., 7.2., 7.3</p> <p>Раздел 8. Тема 8.1</p>	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<p>Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3</p> <p>Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3.</p> <p>Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3</p> <p>Раздел 5. Темы 5.1., 5.2.,</p> <p>Раздел 6. Тема 6.1</p> <p>Раздел 7. Темы 7.1., 7.2., 7.3</p> <p>Раздел 8. Тема 8.1</p>	

Приложение 8.12

к ОПОП-П по специальности

09.02.07 Информационные системы и программирование

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОД.12 Химия

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ХИМИЯ»

1.2. Область применения программы

Рабочая программа разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (утв. приказом министерства образования и науки РФ от 17.05.2012г. № 413 (с изменениями и дополнениями)) и федеральной образовательной программой среднего общего образования (утв. приказом министерства просвещения РФ от 18.05.2023 №371), с учетом федеральной рабочей программы среднего общего образования по дисциплине «Химия» (базовый уровень), рекомендованной Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Институт стратегии развития образования Российской академии образования», примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Химия» для профессиональных образовательных организаций для УГПС 09.00.00 (09.02.07), рекомендованной ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» (утверждена на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования (протокол от 30.11.2022г. №14)).

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего общего образования.

1.2. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы СПО: дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

1.3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.3.1. Цели и задачи дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Химия» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО.

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

Задачи дисциплины:

- 1) сформировать понимание закономерностей протекания химических процессов и явлений в окружающей среде, целостной научной картины мира, взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук;
- 2) развить умения составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл, интерпретировать результаты химических экспериментов,
- 3) сформировать навыки проведения простейших химических экспериментальных исследований с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием;
- 4) развить умения использовать информацию химического характера из различных источников;

- 5) сформировать умения прогнозировать последствия своей деятельности и химических природных, бытовых и производственных процессов;
- 6) сформировать понимание значимости достижений химической науки и технологий для развития социальной и производственной сфер.

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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

	<p>жизненных проблем</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике 	<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; 	<ul style="list-style-type: none"> - 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

<p>и информации и информационных технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</p> <p>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <p>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p> <p>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</p> <p>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</p> <p>- 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;</p> <p>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;</p>	<p>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;</p> <p>- уметь анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие);</p> <p>- владеть основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование);</p> <p>- 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</p>
--	---	---

<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>- 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;</p>	<p>- уметь планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению</p>	<p>В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических</p>	<p>- сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее</p>

<p>окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<p>функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации
---	--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ХИМИЯ»

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	54
в т.ч.	
Основное содержание	46
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	26
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	6
в т. ч.:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	4
Промежуточная аттестация (зачет)	2

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

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
Раздел 1. Основы строения вещества		6	
Тема 1.1. Строение атомов химических элементов и природа химической связи	Основное содержание	4	ОК 01
	Теоретическое обучение	2	
	Современная модель строения атома. Символический язык химии. Химический элемент. Электронная конфигурация атома. Классификация химических элементов (s-, p-, d-элементы). Валентные электроны. Валентность. Электронная природа химической связи. Электроотрицательность. Виды химической связи (ковалентная, ионная, металлическая, водородная) и способы ее образования	2	
	Практические занятия	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. Практические задания на установление связи между строением атомов химических элементов и периодическим изменением свойств химических элементов и их соединений в соответствии с положением Периодической системы.	2	
Тема 1.2. Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева	Основное содержание	2	ОК 01 ОК 02
	Практические занятия	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. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на характеристику химических элементов «Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность химических элементов в соответствии с их электронным строением и положением в периодической системе	2	

	химических элементов Д.И. Менделеева»		
Раздел 2. Химические реакции		6	
Тема 2.1. Типы химических реакций	Основное содержание	4	ОК 01
	Теоретическое обучение	2	
	Классификация и типы химических реакций с участием неорганических веществ. Составление уравнений реакций соединения, разложения, замещения, обмена, в т.ч. реакций горения, окисления-восстановления. Уравнения окисления-восстановления. Степень окисления. Окислитель и восстановитель. Составление и уравнивание окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса. Окислительно-восстановительные реакции в природе, производственных процессах и жизнедеятельности организмов	2	
	Практические занятия	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. 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	2	ОК 01 ОК 04
	Теоретическое обучение	2	
	Теория электролитической диссоциации. Ионы. Электролиты, неэлектролиты. Реакции ионного обмена. Составление реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений. Кислотно-основные реакции. Задания на составление ионных реакций	2	
Раздел 3.	Строение и свойства неорганических веществ	12	
Тема 3.1. Классификация,	Основное содержание	4	ОК 01
	Теоретическое обучение	2	

номенклатура и строение неорганических веществ	Предмет неорганической химии. Классификация неорганических веществ. Простые и сложные вещества. Основные классы сложных веществ (оксиды, гидроксиды, кислоты, соли). Взаимосвязь неорганических веществ. Агрегатные состояния вещества. Кристаллические и аморфные вещества. Типы кристаллических решеток (атомная, молекулярная, ионная, металлическая). Зависимость физических свойств вещества от типа кристаллической решетки. Зависимость химической активности веществ от вида химической связи и типа кристаллической решетки. Причины многообразия веществ	2	OK 02
	Практические занятия	2	
	Номенклатура неорганических веществ: название вещества исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной (ИЮПАК) или тривиальной номенклатуре. 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. Источники химической информации (средств массовой информации, сеть Интернет и другие). Поиск информации по названиям, идентификаторам, структурным формулам	2	
Тема 3.2. Физико-химические свойства неорганических веществ	Основное содержание	6	OK 01 OK 02
	Теоретическое обучение	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 Неметаллы. Общие физические и химические свойства неметаллов. Типичные свойства неметаллов IV– VII групп. Классификация и номенклатура соединений неметаллов. Круговороты биогенных элементов в природе 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	4	

	<p>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.</p> <p>Решение практико-ориентированных теоретических заданий на свойства, состав, получение и безопасное использование важнейших неорганических веществ в быту и практической деятельности человека</p>	4	
Тема 3.3. Идентификация неорганических веществ	Основное содержание	2	ОК 01
	Теоретическое обучение	2	ОК 02
	Решение экспериментальных задач по химическим свойствам металлов и неметаллов, по распознаванию и получению соединений металлов и неметаллов. Идентификация неорганических веществ с использованием их физико-химических свойств, характерных качественных реакций. Качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония	2	ОК 04
Раздел 4.	Строение и свойства органических веществ	14	
Тема 4.1. Классификация, строение и номенклатура органических веществ	Основное содержание	6	ОК 01
	Теоретическое обучение	2	
	Появление и развитие органической химии как науки. Предмет органической химии. Место и значение органической химии в системе естественных наук. Химическое строение как порядок соединения атомов в молекуле согласно их валентности. Основные положения теории химического строения органических соединений А.М. Бутлерова. Углеродный скелет органической молекулы. Зависимость свойств веществ от химического строения молекул. Изомерия и изомеры. Понятие о функциональной группе. Радикал. Принципы классификации органических соединений. Международная номенклатура и принципы номенклатуры органических соединений.	2	
	Практические занятия	4	
	Понятие об азотсодержащих соединениях, биологически активных веществах (углеводах, жирах, белках и др.), высокомолекулярных соединениях (мономер, полимер, структурное звено) Номенклатура органических соединений отдельных классов (насыщенные, ненасыщенные и ароматические углеводороды, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты и др.)	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 %)		
Тема 4.2. Свойства органических соединений	Основное содержание	6	ОК 01
	Теоретическое обучение	2	ОК 02
	Физико-химические свойства органических соединений отдельных классов (особенности классификации и номенклатуры внутри класса; гомологический ряд и общая формула; изомерия; физические свойства; химические свойства; способы получения): – предельные углеводороды (алканы и циклоалканы). Горение метана как один из основных источников тепла в промышленности и быту. Свойства природных углеводородов, нахождение в природе и применение алканов; – непредельные (алкены, алкины и алкадиены) и ароматические углеводороды. Горение ацетилена как источник высокотемпературного пламени для сварки и резки металлов – кислородсодержащие соединения (спирты и фенолы, карбоновые кислоты и эфиры, альдегиды и кетоны, жиры, углеводы). Практическое применение этиленгликоля, глицерина, фенола. Применение формальдегида, ацетальдегида, уксусной кислоты. Мыла как соли высших карбоновых кислот. Моющие свойства мыла	2	ОК 04
	Практические занятия	4	
	– азотсодержащие соединения (амины и аминокислоты, белки). Высокомолекулярные соединения (синтетические и биологически-активные). Мономер, полимер, структурное звено. Полимеризация этилена как основное направление его использования. Генетическая связь между классами органических соединений 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	4	
Тема 4.3. Идентификация	Основное содержание	2	ОК 01
	Теоретическое обучение	2	ОК 02

органических веществ, их значение и применение в бытовой и производственной деятельности человека	Биоорганические соединения. Применение и биологическая роль углеводов. Окисление углеводов – источник энергии живых организмов. Области применения аминокислот. Превращения белков пищи в организме. Биологические функции белков. Биологические функции жиров. Роль органической химии в решении проблем пищевой безопасности Роль органической химии в решении проблем энергетической безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии (альтернативные источники энергии). Опасность воздействия на живые организмы органических веществ отдельных классов (углеводороды, спирты, фенолы, хлорорганические производные, альдегиды и др.), смысл показателя предельно допустимой концентрации	2	OK 04
Раздел 5.	Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций	6	
Тема 5.1. Скорость химических реакций. Химическое равновесие	Основное содержание	6	OK 01
	Теоретическое обучение	2	OK 02
	Скорость реакции, ее зависимость от различных факторов: природы реагирующих веществ, концентрации реагирующих веществ, температуры и площади реакционной поверхности. Тепловые эффекты химических реакций. Экзо- и эндотермические реакции. 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	4	OK 01
	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. Решение практико-ориентированных заданий на применение принципа Ле-Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия	4	OK 02
Раздел 6.	Растворы	2	
Тема 6.1. Понятие о растворах	Основное содержание	2	OK 01
	Практические занятия	2	OK 02
	Растворение 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	OK 07

	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. Решение практико-ориентированных расчетных заданий на растворы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека		
Профессионально-ориентированное содержание			
Раздел 7.	Химия в быту и производственной деятельности человека	6	ОК 01
Тема 7.1. Химия в быту и производственной деятельности человека	Основное содержание	6	ОК 02
	Теоретическое обучение	2	ОК 04
	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)	2	ОК 07
	Практические занятия		
	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. Защита: Представление результатов решения кейсов в форме мини-доклада с презентацией	4	
Промежуточная аттестация по дисциплине (зачет)		2	
Всего		54	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация общеобразовательной дисциплины требует наличия учебного кабинета химии.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – методической документации;
- комплект учебно – наглядных пособий;
- стенды со сменным информационным материалом;
- стенды со справочным материалом;
- комплект учебников.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, имеющим выход в Интернет;
- мультимедиа проектор;
- принтер;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Габриелян О.С. Химия. 11 класс. Базовый уровень: учебник М.: Дрофа, 2018
2. Габриелян О.С. Химия. 10 класс. Базовый уровень: учебник М.: Дрофа, 2019
3. Еремин В.В. Химия: углубленный уровень: 11 класс: учебник М.: Дрофа, 2020
4. Габриелян О.С., Лысова Г.Г. Химия в тестах, задачах и упражнениях М.: Дрофа, 2014
(допущено к использованию на заседании ПЦК)

Дополнительные источники:

Габриелян О.С. Химия в тестах, задачах и упражнениях, М.: ИЦ «Академия», 2014

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

№	ОК/ПК	Модуль/Раздел/Тема	Результат обучения	Типы оценочных мероприятий
I	Основное содержание			
1		Раздел 1. Основы строения вещества	Формулировать базовые понятия и законы химии	
1.1	ОК 01	Строение атомов химических элементов и природа химической связи	Составлять химические формулы соединений в соответствии со степенью окисления химических элементов, исходя из валентности и электроотрицательности	<p>1. Тест «Строение атомов химических элементов и природа химической связи».</p> <p>2. Задачи на составление химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.).</p> <p>3. Задания 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</p>
1.2	ОК 01 ОК 02	Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева	Характеризовать химические элементы в соответствии с их положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева	<p>1. Тест «Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность и сродство к электрону химических элементов в соответствие с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева».</p> <p>2. Практические задания на установление связи между строением атомов химических элементов и периодическим изменением свойств химических элементов и их</p>

№	ОК/ПК	Модуль/Раздел/Тема	Результат обучения	Типы оценочных мероприятий
				<p>соединений в соответствии с положением Периодической системе.</p> <p>3. Практико-ориентированные теоретические задания на характеристику химических элементов: «Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность и сродство к электрону химических элементов в соответствие с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева»</p>
2		Раздел 2. Химические реакции	Характеризовать типы химических реакций	
2.1	ОК 01 ОК 04	Типы химических реакций	Составлять реакции соединения, разложения, обмена, замещения, окислительно-восстановительные реакции	<p>1. Задачи на составление уравнений реакций:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соединения, замещения, разложения, обмена; – окислительно-восстановительных реакций с использованием метода электронного баланса. <p>2. Задачи на расчет массы вещества или объема газов по известному количеству вещества, массе или объему одного из участвующих в реакции веществ; расчёты массы (объёма, количества вещества) продуктов реакции, если одно из веществ имеет примеси</p>
2.2		Электролитическая диссоциация и ионный обмен	Составлять уравнения химических реакции ионного обмена с участием неорганических веществ	1. Задания на составление молекулярных и ионных реакций с участием кислот, оснований и солей, установление изменения кислотности среды

№	ОК/ПК	Модуль/Раздел/Тема	Результат обучения	Типы оценочных мероприятий
3		Раздел 3. Строение и свойства неорганических веществ	Исследовать строение и свойства неорганических веществ	
3.1	ОК 01	Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ	Классифицировать неорганические вещества в соответствии с их строением	<p>1. Тест «Номенклатура и название неорганических веществ исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной или тривиальной номенклатуре».</p> <p>2. Задачи на расчет массовой доли (массы) химического элемента (соединения) в молекуле (смеси).</p> <p>3. Практические задания по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов.</p> <p>4. Практические задания на определение химической активности веществ в зависимости вида химической связи и типа кристаллической решетки</p>
3.2	ОК 01 ОК 02	Физико-химические свойства неорганических веществ	Устанавливать зависимость физико-химических свойств неорганических веществ от строения атомов и молекул, а также типа кристаллической решетки	<p>1. Тест «Особенности химических свойств оксидов, кислот, оснований, амфотерных гидроксидов и солей».</p> <p>2. Задания на составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ: оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов; неорганических кислот, оснований и амфотерных гидроксидов, неорганических солей, характеризующих их свойства и способы получения.</p>

№	ОК/ПК	Модуль/Раздел/Тема	Результат обучения	Типы оценочных мероприятий
				3. Практико-ориентированные теоретические задания на свойства и получение неорганических веществ
3.3	ОК 01 ОК 02 ОК 04	Идентификация неорганических веществ	Исследовать качественные реакции неорганических веществ	1. Практико-ориентированные задания по составлению химических реакций с участием неорганических веществ, используемых для их идентификации.
4		Раздел 4. Строение и свойства органических веществ	Исследовать строение и свойства органических веществ	
4.1	ОК 01	Классификация, строение и номенклатура органических веществ	Классифицировать органические вещества в соответствии с их строением	1. Задания на составление названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре. 2. Задания на составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов. 3. Задачи на определение простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %)
4.2	ОК 01 ОК 02 ОК 04	Свойства органических соединений	Устанавливать зависимость физико-химических свойств органических веществ от строения молекул	1. Задания на составление уравнений химических реакций с участием органических веществ на основании их состава и строения. 2. Задания на составление уравнений химических реакций, иллюстрирующих химические свойства с учетом механизмов протекания данных реакций и генетической связи органических веществ разных классов. 3. Расчетные задачи по

№	ОК/ПК	Модуль/Раздел/Тема	Результат обучения	Типы оценочных мероприятий
				уравнениям реакций с участием органических веществ.
4.3	ОК 01 ОК 02 ОК 04	Идентификация органических веществ, их значение и применение в бытовой и производственной деятельности человека	Исследовать качественные реакции органических соединений отдельных классов	1. Практико-ориентированные задания по составлению химических реакций с участием органических веществ, в т.ч. используемых для их идентификации в быту и промышленности.
5		Раздел 5. Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций	Характеризовать влияние различных факторов на равновесие и скорость химических реакций	
5.1	ОК 01 ОК 02	Скорость химических реакций. Химическое равновесие	Характеризовать влияние концентрации реагирующих веществ и температуры на скорость химических реакций Характеризовать влияние изменения концентрации веществ, реакции среды и температуры на смещение химического равновесия	Практико-ориентированные теоретические задания на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции. Практико-ориентированные задания на применение принципа Ле-Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия
6		Раздел 6. Растворы	Исследовать истинные растворы с заданными характеристиками	
6.1	ОК 01 ОК 02	Понятие о растворах	Различать истинные растворы	1. Задачи на приготовление растворов. 2. Практико-ориентированные расчетные задания на дисперсные системы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека

№	ОК/ПК	Модуль/Раздел/Тема	Результат обучения	Типы оценочных мероприятий
II Профессионально-ориентированное содержание				
7		Раздел 7. Химия в быту и производственной деятельности человека	Оценивать последствия бытовой и производственной деятельности человека с позиций экологической безопасности	Защита кейса (с учетом будущей профессиональной деятельности)
	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	Химия в быту и производственной деятельности человека	Оценивать последствия бытовой и производственной деятельности человека с позиций экологической безопасности	Кейс (с учетом будущей профессиональной деятельности) Возможные темы кейсов: 1. Потепление климата и высвобождение газовых гидратов со дна океана. 2. Будущие материалы для авиа- , машино- и приборостроения. 3. Новые материалы для солнечных батарей. 4. Лекарства на основе растительных препаратов

Приложение 8.13

к ОПОП-П по специальности

09.02.07 Информационные системы и программирование

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОД.13 Биология

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БИОЛОГИЯ»

1.3. Область применения программы

Рабочая программа разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (утв. приказом министерства образования и науки РФ от 17.05.2012г. № 413 (с изменениями и дополнениями)) и федеральной образовательной программой среднего общего образования (утв. приказом министерства просвещения РФ от 18.05.2023 №371), с учетом федеральной рабочей программы среднего общего образования по дисциплине «Биология» (базовый уровень), рекомендованной Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Институт стратегии развития образования Российской академии образования», примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Биология» для профессиональных образовательных организаций для УГПС 09.00.00 (09.02.07), рекомендованной ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» (утверждена на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования (протокол от 30.11.2022г. №14)).

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины может быть использована другими образовательными учреждениями профессионального и дополнительного образования, реализующими образовательную программу среднего общего образования.

1.2. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы СПО: дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

1.3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.3.1. Цели и задачи дисциплины

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

Задачи:

1) сформировать понимание строения, многообразия и особенностей живых систем разного уровня организации, закономерностей протекания биологических процессов и явлений в окружающей среде, целостной научной картины мира, взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук;

2) развить умения определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами для выявления естественных и антропогенных изменений, интерпретировать результаты наблюдений;

3) сформировать навыки проведения простейших биологических экспериментальных исследований с соблюдением правил безопасного обращения с объектами и оборудованием;

4) развить умения использовать информацию биологического характера из различных источников;

5) сформировать умения прогнозировать последствия своей деятельности по отношению к окружающей среде, собственному здоровью; обосновывать и соблюдать меры профилактики заболеваний.

б) сформировать понимание значимости достижений биологической науки и технологий в практической деятельности человека, развитии современных медицинских технологий и агробiotехнологий.

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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>В части трудового воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>а) базовые логические действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем;</p> <p>сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), биосинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие, уровневая организация;</p> <p>сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека;</p> <p>сформированность умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам;</p> <p>приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и</p>

	<p>жизненных проблем</p> <p>б) базовые исследовательские действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике 	<p>явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов;</p> <p>сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере;</p> <p>сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети)</p>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и</p>	<p>В области ценности научного познания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; 	<p>сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии;</p>

<p>информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;</p> <p>- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;</p> <p>Овладение универсальными учебными познавательными действиями:</p> <p>в) работа с информацией:</p> <p>- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p> <p>- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;</p> <p>- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</p> <p>- 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;</p> <p>- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности</p>	<p>рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию;</p> <p>сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии</p>
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными</p>	<p>приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического</p>

	<p>действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <p>г) принятие себя и других людей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы</p>	<p>В области экологического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<p>сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и</p>

<p>бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</p> <ul style="list-style-type: none">- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;- расширение опыта деятельности экологической направленности;- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	<p>биотехнологий для рационального природопользования</p>
--	--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	54
в т.ч.	
Основное содержание	54
в т. ч.:	
теоретическое обучение	30
в т.ч. профессионально-ориентированное содержание	2
практические занятия	10
в т.ч. профессионально-ориентированное содержание	8
лабораторные занятия	4
в т.ч. профессионально-ориентированное содержание	2
Контрольная работа	6
Промежуточная аттестация (зачет)	2

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого		18	
Тема 1.1. Биология как наука. Общая характеристика жизни	Основное содержание	2	ОК 2
	Теоретическое обучение: Современные отрасли биологических знаний. Связь биологии с другими науками: биохимия, биофизика, бионика, геногеография и др. Роль и место биологии в формировании современной научной картины мира. Уровни организации живой материи. Общая характеристика жизни, свойства живых систем. Химический состав клеток	2	
Тема 1.2. Структурно-функциональная организация клеток	Основное содержание	6	ОК - 1 ОК - 2 ОК - 4
	Теоретическое обучение: Клеточная теория (Т. Шванн, М. Шлейден, Р. Вирхов). Основные положения современной клеточной теории. Типы клеточной организации: прокариотический и эукариотический. Одноклеточные и многоклеточные организмы. Строение прокариотической клетки. Строение эукариотической клетки. Неклеточные формы жизни (вирусы, бактериофаги)	2	
	Лабораторные занятия: Приобретение опыта применения техники микроскопирования при выполнении лабораторных работ: Лабораторная 1. Лабораторная работа «Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)» Подготовка микропрепаратов, наблюдение с помощью микроскопа, выявление различий между изучаемыми объектами, формулирование выводов	2	
	Практические занятия: 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 1.3. Структурно-функциональн	Основное содержание	4	ОК - 1 ОК - 2
	Теоретическое обучение: Хромосомная теория Т. Моргана. Строение хромосом. Хромосомный набор клеток, гомологичные и	2	

ые факторы наследственности	негомологичные хромосомы, гаплоидный и диплоидный набор. Нуклеиновые кислоты: ДНК, РНК нахождение в клетке, их строение и функции. Матричные процессы в клетке: репликация, биосинтез белка, репарация. Генетический код и его свойства		
	Практические занятия:	2	
	Решение задач на определение последовательности нуклеотидов, аминокислот в норме и в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК		
Тема 1.4. Обмен веществ и превращение энергии в клетке	Основное содержание	2	ОК - 2
	Теоретическое обучение:	2	
	Понятие метаболизм. Ассимиляция и диссимиляция – две стороны метаболизма. Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный, аэробный и анаэробный. Пластический обмен. Фотосинтез. Хемосинтез		
Тема 1.5. Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз	Основное содержание	2	ОК - 2 ОК - 4
	Теоретическое обучение:	2	
	Клеточный цикл, его периоды. Митоз, его стадии и происходящие процессы. Биологическое значение митоза. Мейоз и его стадии. Поведение хромосом в мейозе. Кроссинговер. Биологический смысл мейоза		
Контрольная работа	Молекулярный уровень организации живого	2	
Раздел 2. Строение и функции организма		20	
Тема 2.1. Строение организма	Основное содержание	2	ОК - 2 ОК - 4
	Теоретическое обучение:	2	
	Многоклеточные организмы. Взаимосвязь органов и системы органов в многоклеточном организме. Гомеостаз организма и его поддержание в процессе жизнедеятельности		
Тема 2.2. Формы размножения организмов	Основное содержание	2	ОК - 2
	Теоретическое обучение:	2	
	Формы размножения организмов. Бесполое и половое размножение. Виды бесполого размножения. Половое размножение. Гаметогенез у животных. Сперматогенез и оогенез. Строение половых клеток. Оплодотворение		
Тема 2.3. Онтогенез растений, животных и	Основное содержание	2	ОК - 2 ОК - 4
	Теоретическое обучение:	2	
	Индивидуальное развитие организмов. Эмбриогенез и его стадии. Постэмбриональный период. Стадии постэмбрионального развития у животных и человека. Прямое и непрямое развитие.		

человека	Биологическое старение и смерть. Онтогенез растений		
Тема 2.4. Закономерность и наследования	Основное содержание	4	ОК - 2
	Теоретическое обучение:	2	ОК - 4
	Основные понятия генетики. Закономерности образования гамет. Законы Г. Менделя (моногибридное и полигибридное скрещивание). Взаимодействие генов		
	Практические занятия:	2	
	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания		
Тема 2.5. Сцепленное наследование признаков	Основное содержание	4	ОК - 1
	Теоретическое обучение:	2	ОК - 2
	Законы Т. Моргана. Сцепленное наследование генов, нарушение сцепления. Наследование признаков, сцепленных с полом		
	Практические занятия:	2	
	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания		
Тема 2.6. Закономерность и изменчивости	Основное содержание	4	ОК - 1
	Теоретическое обучение:	2	ОК - 2
	Изменчивость признаков. Виды изменчивости: наследственная и ненаследственная. Закон гомологических рядов в наследственной изменчивости (Н.И. Вавилов). Мутационная теория изменчивости. Виды мутаций и причины их возникновения. Кариотип человека. Наследственные заболевания человека. Генные и хромосомные болезни человека. Болезни с наследственной предрасположенностью. Значение медицинской генетики в предотвращении и лечении генетических заболеваний человека		
	Практические занятия:	2	ОК - 4
	Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания		
Контрольная работа	Строение и функции организма	2	
Раздел 3. Теория эволюции		6	
Тема 3.1. История эволюционного	Основное содержание	2	ОК - 2
	Теоретическое обучение:	2	ОК - 4
	Первые эволюционные концепции (Ж.Б. Ламарк, Ж.Л. Бюффон). Эволюционная теория Ч. Дарвина.		

учения. Микроэволюция	Синтетическая теория эволюции и ее основные положения. Микроэволюция. Популяция как элементарная единица эволюции. Генетические основы эволюции. Элементарные факторы эволюции. Естественный отбор – направляющий фактор эволюции. Видообразование как результат микроэволюции		
Тема 3.2. Макроэволюция. Возникновение и развитие жизни на Земле	Основное содержание	2	ОК - 2 ОК - 4
	Теоретическое обучение:	2	
	Макроэволюция. Формы и основные направления макроэволюции (А.Н. Северцов). Пути достижения биологического прогресса. Сохранение биоразнообразия на Земле. Гипотезы и теории возникновения жизни на Земле. Появление первых клеток и их эволюция. Прокариоты и эукариоты. Происхождение многоклеточных организмов. Возникновение основных царств эукариот		
Тема 3.3. Происхождение человека – антропогенез	Основное содержание	2	ОК - 2 ОК - 4
	Теоретическое обучение:	2	
	Антропология – наука о человеке. Систематическое положение человека. Сходство и отличия человека с животными. Основные стадии антропогенеза. Эволюция современного человека. Человеческие расы и их единство. Время и пути расселения человека по планете. Приспособленность человека к разным условиям среды		
Раздел 4. Экология		18	
Тема 4.1. Экологические факторы и среды жизни	Основное содержание	2	ОК - 1 ОК - 2 ОК - 7
	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	4	ОК - 1 ОК - 2 ОК - 7
	Теоретическое обучение:	2	
	Экологическая характеристика вида и популяции. Экологическая ниша вида. Экологические характеристики популяции. Сообщества и экосистемы. Биоценоз и его структура. Связи между организмами в биоценозе. Структурные компоненты экосистемы: продуценты, консументы, редуценты. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Трофические уровни		
	Практические занятия:	2	

	Трофические цепи и сети. Основные показатели экосистемы. Биомасса и продукция. Экологические пирамиды чисел, биомассы и энергии. Правило пирамиды энергии. Решение практико-ориентированных расчетных заданий по переносу вещества и энергии в экосистемах с составление трофических цепей и пирамид биомассы и энергии		
Тема 4.3. Биосфера - глобальная экологическая система	Основное содержание	2	ОК - 1 ОК - 2 ОК - 7
	Теоретическое обучение:	2	
	Биосфера – живая оболочка Земли. Развитие представлений о биосфере в трудах В.И. Вернадского. Области биосферы и ее компоненты. Живое вещество биосферы и его функции. Закономерности существования биосферы. Особенности биосферы как глобальной экосистемы. Динамическое равновесие в биосфере. Круговороты веществ и биогеохимические циклы. Глобальные экологические проблемы современности		
Тема 4.4. Влияние антропогенных факторов на биосферу	Основное содержание	4	ОК - 1 ОК - 2 ОК - 4 ОК - 7
	Теоретическое обучение:	2	
	Антропогенные воздействия на биосферу. Загрязнения как вид антропогенного воздействия. Антропогенные воздействия на атмосферу. Воздействия на гидросферу. Воздействия на литосферу. Антропогенные воздействия на биотические сообщества. Углубленно изучаются отходы, связанные с определенной профессией/специальностью		
	Практические занятия:	2	
	Практическое занятие «Отходы производства»		
	*В том числе профессионально-ориентированное содержание практического занятия	2	
	Практическое занятие «Отходы производства». На основе федерального классификационного каталога отходов определять класс опасности отходов; агрегатное состояние и физическую форму отходов, образующихся на рабочем месте / на этапах производства, связанные с определенной профессией/специальностью		
Тема 4.5. Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека	Основное содержание	4	ОК - 2 ОК - 4 ОК - 7
	Теоретическое обучение:	2	
	Здоровье и его составляющие. Факторы, положительно и отрицательно влияющие на организм человека. Проблема техногенных воздействий на здоровье человека (электромагнитные поля, бытовая химия, избыточные шумы, радиация и т.п.). Адаптация организма человека к факторам окружающей среды. Принципы формирования здоровьесберегающего поведения. Физическая активность и здоровье. Биохимические аспекты рационального питания	2	
	Лабораторные 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		
	*В том числе профессионально-ориентированное содержание лабораторного занятия	2	
	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	ОК - 1
Тема 5.1. Биотехнологии в жизни каждого	Основное содержание	4	ОК - 2
	Теоретическое содержание:	2	ОК - 4
	Биотехнология как наука и производство. Основные направления современной биотехнологии. Методы биотехнологии. Объекты биотехнологии. Этика биотехнологических и генетических экспериментов. Правила поиска и анализа биоэкологической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие)	2	
	Практические занятия:	2	
	Кейсы на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий. Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)	2	
	*В том числе профессионально-ориентированное содержание практического занятия	2	
	Тема 5.1 обязательна для изучения студентами всех профессий/специальностей		
Промежуточная аттестация по дисциплине	зачет	2	
Всего:		54	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИН

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

Кабинет «Биологии», оснащенный оборудованием: мебель, доска, мел, наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов), техническими средствами обучения: компьютер с устройствами воспроизведения звука, принтер, мультимедиа-проектор с экраном, указка-презентер для презентаций.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

Рекомендуемые печатные издания по реализации общеобразовательной дисциплины представлены в методических рекомендациях по организации обучения.

Основные источники

1. Каменский А.А. Биология: 10-11 кл., М.: Дрофа, 2019

Дополнительная литература

1. Константинов В.М. Общая биология, М.: Академия, 2012

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общая компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
	Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого	Контрольная работа «Молекулярный уровень организации живого»
ОК 02	Биология как наука. Общая характеристика жизни	Заполнение таблицы с описанием методов микроскопирования с их достоинствами и недостатками. Заполнение таблицы «Вклад ученых в развитие биологии» Заполнение сравнительной таблицы сходства и различий живого и не живого
ОК 01 ОК 02 ОК 04	Структурно-функциональная организация клеток	Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции Разработка ментальной карты по классификации клеток и их строению на про- и эукариотических и по царствам в мини группах Выполнение и защита лабораторных работ: «Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)» Практическое занятие. Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем
ОК 01 ОК 02	Структурно-функциональные факторы наследственности	Фронтальный опрос Разработка глоссария Решение задач на определение последовательности нуклеотидов, аминокислот в норме и в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК
ОК 02	Обмен веществ и превращение энергии в клетке	Фронтальный опрос Заполнение сравнительной таблицы характеристик типов обмена веществ

OK 02 OK 04	Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз	Обсуждение по вопросам лекции Разработка ленты времени жизненного цикла
	Раздел 2. Строение и функции организма	Контрольная работа “Строение и функции организма”
OK 02 OK 04	Строение организма	Оцениваемая дискуссия Разработка ментальной карты тканей, органов и систем органов организмов (растения, животные, человек) с краткой характеристикой их функций
OK 02	Формы размножения организмов	Фронтальный опрос Заполнение таблицы с краткой характеристикой и примерами форм размножения организмов
OK 02 OK 04	Онтогенез растений, животных и человека	Разработка ленты времени с характеристикой этапов онтогенеза отдельной группой животных и человека по микрогруппам Тест/опрос Составление жизненных циклов растений по отделам (моховидные, хвощевидные, папоротниковидные, голосеменные, покрытосеменные)
OK 02 OK 04	Закономерности наследования	Разработка глоссария Фронтальный опрос Тест по вопросам лекции Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания
OK 01 OK 02	Сцепленное наследование признаков	Тест Разработка глоссария Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания
OK 01 OK 02 OK 04	Закономерности изменчивости	Тест. Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания

	Раздел 3. Теория эволюции	Контрольная работа “Теоретические аспекты эволюции жизни на Земле”
ОК 02 ОК 04	История эволюционного учения. Микроэволюция	Фронтальный опрос Разработка глоссария терминов Разработка ленты времени развития эволюционного учения
ОК 02 ОК 04	Макроэволюция. Возникновение и развитие жизни на Земле	Оцениваемая дискуссия: использование аргументов, биологической терминологии и символики для доказательства родства организмов разных систематических групп Разработка ленты времени возникновения и развития жизни на Земле
ОК 02 ОК 04	Происхождение человека – антропогенез	Фронтальный опрос Разработка ленты времени происхождения человека
	Раздел 4. Экология	
ОК 01 ОК 02 ОК 07	Экологические факторы и среды жизни	Тест по экологическим факторам и средам жизни организмов
ОК 01 ОК 02 ОК 07	Популяция, сообщества, экосистемы	Составление схем круговорота веществ, используя материалы лекции Решение практико-ориентированных расчетных заданий по переносу вещества и энергии в экосистемах с составлением трофических цепей и пирамид биомассы и энергии
ОК 01 ОК 02 ОК 07	Биосфера - глобальная экологическая система	Оцениваемая дискуссия Тест
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07	Влияние антропогенных факторов на биосферу	Тест Практическая работа “Отходы производства”
ОК 02 ОК 04 ОК 07	Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека	Оцениваемая дискуссия Выполнение лабораторной работы на выбор: "Умственная работоспособность", "Влияние абиотических факторов на человека (низкие и высокие температуры)"
	Раздел 5. Биология в жизни	Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)

OK 01 OK 02 OK 04	Биотехнологии в жизни каждого	Выполнение кейса на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий (по группам), представление результатов решения кейсов
OK 01 OK 02 OK 04	Промышленная биотехнология	Выполнение кейса на анализ информации о развитии промышленной биотехнологий (по группам), представление результатов решения кейсов
OK 01 OK 02 OK 04	Социально-этические аспекты биотехнологий	Выполнение кейса на анализ информации об этических аспектах развития биотехнологий (по группам), представление результатов решения кейсов
OK 01 OK 02 OK 04	Биотехнологии и технические системы	Выполнение кейса на анализ информации о развития биотехнологий с применением технических систем (по группам), представление результатов решения кейсов

Приложение 8.14
к ОПОП-П по специальности
09.02.07 Информационные системы и программирование

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОД.14 Основы проектной деятельности

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы проектной деятельности

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина входит в общеобразовательный цикл.

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

Личностные результаты освоения дисциплины:

- готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- навыки сотрудничества в учебно-исследовательской, проектной деятельности.

Метапредметные результаты освоения дисциплины:

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности,
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности;
- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

Предметные результаты освоения дисциплины:

- сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;
- способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;
- сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одной или нескольких учебных дисциплин;
- способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объём учебной нагрузки студента 36 часов, в том числе:
нагрузка во взаимодействии с преподавателем - 36 часов,
в том числе:

- теоретические занятия 16 часов,
- лабораторные и практические занятия 20 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объём учебной нагрузки (всего)	32
Нагрузка во взаимодействии с преподавателем	32
в том числе:	
теоретические занятия	6
лабораторные и практические занятия	20
в том числе:	
Самостоятельная работа. Подготовка к защите индивидуального проекта.	6
<i>Итоговая аттестация в форме зачета с оценкой</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОД.14 Основы проектной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Культура исследования и проектирования	Содержание учебного материала		1	
	1	Что такое проект и почему реализация проекта – это сложно, но интересно. Понятие проекта. Многообразие проектов. Технологические, социальные, экономические, волонтерские, организационные, смешанные проекты. Негативные последствия проектов. Проект-коллективная работа.		1
	2	Выдвижение проектной идеи как формирование образа будущего. Проектирование. Проект «Крымский мост». Сто двадцать лет на службе стране: проект П.А. Столыпина.		2
	3	Техническое проектирование и конструирование как типы деятельности. Проектно-конструкторская деятельность. Конструирование. Технические проекты. Возможности IT-технологий для междисциплинарных проектов (компьютерное моделирование, математическое моделирование)		1
	4	Социальное проектирование: как сделать лучше общество, в котором мы живем.		1
	5	Волонтерские проекты и сообщества. Волонтерские проекты: социально-культурные, информационно-консультативные, экологические.		1
	6	Исследование как элемент проекта и как тип деятельности. Исследование. Фундаментальные, прикладные, монодисциплинарные, междисциплинарные исследования. Задача, цель, объект, предмет, субъект и метод исследования. Гипотеза. Система шагов проведения исследования.		2
	Практические занятия Учимся анализировать проекты. Анализируем проекты сверстников: социальный проект «Дети одного солнца». Определение значимых элементов исследования.		3	
Раздел 2. Самоопределение	Содержание учебного материала		1	
	1	Проекты и технологии: выбираем сферы деятельности. Официальные программы. Глобальные проблемы. Собственная заинтересованность. Неудовлетворенность ситуацией. Желание более глубоко разобраться в той или иной учебной дисциплине. Самостоятельный выбор.		1
	2	Создаем элементы образа будущего: что мы хотим изменить своим проектом.		2
	3	Формируем отношение к проблемам: препятствие или побуждение к действию?		1
	Практические занятия Обоснование актуальности темы для проекта или исследования.		1	
Раздел 3. Замысел проекта	Содержание учебного материала		3	
	1	Понятия «проблема» и «позиция» при осуществлении проектирования. Проблема. Постановка проблемы. Позиция. Профессиональная позиция.		2
	2	Формулирование цели проекта. Цель. Формулирование цели.		2
	3	Целеполагание и постановка задач. Прогнозирование результатов проекта. Задача. Результат.		2
	4	Роль акции в реализации проектов.		1

	5	Ресурсы и бюджет проекта. Ресурс. Виды ресурсов: финансовые, технические (орудия и средства труда), информационные, административные, трудовые, сырье и материалы, время.		1
	6	Поиск недостающей информации. Информационный ресурс. Алгоритм поиска. Требования к используемой информации.		2
	Практические занятия Постановка проблемы на основе представленной информации противоречивого характера. Формулирование цели на основе поставленной проблемы (контекста). Постановка задач на основе сформулированной цели. Формирование первичной модели проекта, исследования (формулирование гипотезы). Целенаправленный анализ учебной, научной, научно-популярной литературы. Подбор необходимых ресурсов, в том числе информационных и материально-технических. Определение необходимых знаний, умений, навыков для реализации проекта или проведения исследования.		3	
Раздел 4. Условия реализации проекта	Содержание учебного материала		2	
	1	Планирование действий – шаг за шагом по пути к реализации проекта. Планирование. Прогнозирование. Спонсор. Инвестор. Благотворитель.		2
	2	Источники финансирования проекта. Кредитование. Бизнес-план. Венчурные фонды и компании. Долговые и долевые ценные бумаги. Дивиденды. Фондовый рынок. Краудфандинг.		1
	3	Сторонники и команда проекта: как эффективно использовать уникальный вклад каждого участника.		1
	4	Модели управления проектами. Контрольная точка. Ленточная диаграмма (карта Ганта). Дорожная карта.		2
	Практические занятия Составление плана работы над индивидуальным проектом.		2	
Раздел 5. Дополнительные возможности улучшения проекта	Содержание учебного материала		1	
	1	Технология как мост от идеи к продукту. Изобретение. Технология. Технологические долины. Агротехнологии. Примеры использования технологий в решении проблем человечества. Технологии, которые могут быть использованы в проектах.		1
	2	Видим за проектом инфраструктуру. Инфраструктура. Базовый процесс. Вспомогательные процессы.		2
	3	Опросы как эффективный инструмент проектирования. Социологический опрос. Генеральная совокупность. Интервью. Анкетирование. Интернет-опрос. Выборка респондентов. Ошибка выборки. Анкета.		2
	4	Возможности социальных сетей. Сетевые формы проектов.		1
	5	Использование видеоролика в продвижении проекта. Идея. Замысел. Тема. Сценарий. Съемка. Крупность планов. Ракурс. Панорама. Монтаж.		1
	6	Оформление и предъявление результатов проектной и исследовательской деятельности. Презентация. Растровое изображение. Векторная графика. Продукт проектной деятельности. Пояснительная записка к проекту. Тезисы доклада.		2
	Практические занятия Свойства инфраструктуры. Создание опроса.		3	

	Формирование презентации проекта.			
Раздел 6. Трудности реализации проекта	Содержание учебного материала		1	
	1	Переход от замысла к реализации проекта. Жизненный цикл проекта. Жизненный цикл изделия. Рефлексия.		2
	2	Риски проекта. Риск. Факторы риска. Внутренние факторы риска. Внешние факторы риска.		2
	Практические занятия Описание жизненного цикла проекта. Определение рисков. Анализ проектного замысла «Завод по переработке пластика». Анализ проектного замысла «Превратим мусор в ресурс». Сравнение проектных замыслов. Анализ проектов сверстников: туризм и краеведение.		3	
Раздел 7. Предварительная защита и экспертная оценка проектных и исследовательских работ	Содержание учебного материала		1	
	1	Позиция эксперта. Предварительная защита. Эксперт.		1
	2	Критерии анализа и оценивания проектной работы.		2
	Практические занятия Предварительная защита проекта. Оцениваем проекты сверстников: проект «Разработка портативного металлоискателя».		3	
Раздел 8. Презентация и защита проекта	Содержание учебного материала		2	
	1	Презентация и защита проекта.		3
	Практические занятия Защита проекта		2	
Всего:			32	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы дисциплины требует наличия учебного кабинета информатики и информационных систем.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся,
- рабочее место преподавателя,
- комплект законодательных и нормативных документов,
- комплект учебно-методической документации,
- доска аудиторная.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, имеющим выход в сеть Интернет;
- мультимедиа проектор;
- принтер;
- программное обеспечение.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Половкова, Т.В. Индивидуальный проект. 10-11 классы: учеб. пособие для общеобразоват. организаций / М.В. Половкова, А.В. Носов, Т.В. Половкова, М.В. Майсак. – М.: Просвещение, 2020. – 159 с.

Дополнительные источники:

1. Спиридонова, Л.Е. Индивидуальный проект: рабочая тетрадь. 10-11 классы. Учебное пособие / Л.Е. Спиридонова, Б.А. Комаров, О.,В. Маркова, В.М. Стацунова. – СПб.: КАРО, 2019. – 104 с.

Интернет-ресурсы:

8. Государственная образовательная платформа «Российская электронная школа» [Электронный ресурс]/ URL: <http://resh.edu.ru/>
9. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс]/ URL: <http://fcior.edu.ru/>
10. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов [Электронный ресурс]/ URL: [http:// school-collection.edu.ru/](http://school-collection.edu.ru/)
11. Единое окно доступа к образовательным ресурсам [Электронный ресурс]/ URL: <http://window.edu.ru/>
12. Словари и энциклопедии [Электронный ресурс]/ URL: <https://dic.academic.ru/>
13. Зоологический музей в Санкт-Петербурге [Электронный ресурс]/ URL: <http://www.zin.ru/museum/>
14. Энциклопедия растений [Электронный ресурс]/ URL: <https://www.greeninfo.ru/>
15. История России. Федеральный портал «История.РФ» [Электронный ресурс]/ URL: <https://histrf.ru/>

16. Исторический портал [Электронный ресурс]/ URL: <https://www.ru-history.com/>
17. Русское географическое общество [Электронный ресурс]/ URL: <https://www.rgo.ru/ru>
18. Портал «География» проекта «Электронная Земля: научные информационные ресурсы и информационно-коммуникационные технологии» [Электронный ресурс]/ URL: <http://www.webgeo.ru/>
19. Портал фильмов Русского географического общества [Электронный ресурс]/ URL: <http://kino.rgo.ru/>
20. Интересные факты [Электронный ресурс]/ URL: <http://www.interesnie-fakty.ru/>
21. Блог OMyWorld. Узнай мир [Электронный ресурс]/ URL: <http://omyworld.ru/>
22. Электронная библиотека Русского географического общества [Электронный ресурс]/ URL: <https://lib.rgo.ru/dsweb/HomePage>
23. Геопортал Русского географического общества [Электронный ресурс]/ URL: <http://geoportal.rgo.ru/>
24. Литература для школьников [Электронный ресурс]/ URL: <http://hailenna.narod.ru/>
25. Справочно-информационный портал «Грамота.ру» [Электронный ресурс]/ URL: <http://gramota.ru/>
26. Культура письменной речи [Электронный ресурс]/ URL: <http://gramma.ru/>
27. Научно-образовательный портал «Вся биология» [Электронный ресурс]/ URL: <http://sbio.info/>
28. Мегаэнциклопедия животных [Электронный ресурс]/ URL: <https://zooclub.ru/>
29. Электронная энциклопедия «Кругосвет» [Электронный ресурс]/ URL: <http://www.krugosvet.ru/>
30. Занимательная химия [Электронный ресурс]/ URL: <http://www.alto-lab.ru/>
31. Музеи мира [Электронный ресурс]/ URL: <https://muzei-mira.com/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>Личностные</i>	
<ul style="list-style-type: none">– готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;– готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;– навыки сотрудничества в учебно-исследовательской, проектной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы.
<i>Метапредметные</i>	
<ul style="list-style-type: none">– умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;– умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности,– владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности;– способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;– готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;– владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы. Оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических и индивидуальных заданий.
<i>Предметные</i>	
<ul style="list-style-type: none">– сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;– способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;– сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одной или нескольких учебных дисциплин;	Оценка выполнения заданий на практических занятиях. Оценка выполнения самостоятельной работы. Оценка защиты

<p>– способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов.</p>	<p>индивидуального проекта.</p>
--	---------------------------------

Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 3.1

к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
код и наименование профессии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» является обязательной частью Общепрофессионального цикла по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОК 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06	соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	основные понятия и термины микробиологии;
ОК 07 ОК 09	определять источники микробиологического загрязнения;	основные группы микроорганизмов,
ОК 10	производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,	микробиология основных пищевых продуктов
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ	правила личной гигиены работников организации питания
ПК 2.1	готовить растворы дезинфицирующих и моющих	классификацию моющих средств, правила их

ПК 2.2	средств;	применения, условия и сроки хранения
ПК 2.3	проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;	правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации
ПК 2.4		
ПК 2.5		
ПК 2.6	рассчитывать энергетическую ценность блюд	основные пищевые инфекции и пищевые отравления
ПК 2.7	рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека	возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции
ПК 2.8,		
ПК 3.1		
ПК 3.2		
ПК 3.3.		методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
ПК 3.4.	составлять рационы питания для различных категорий потребителей	пищевые вещества и их значение для организма человека;
ПК 3.5		
ПК 3.6		
ПК 4.1		суточную норму потребности человека в питательных веществах
ПК 4.2		основные процессы обмена веществ в организме
ПК 4.3		суточный расход энергии
ПК 4.4		состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания
ПК 4.5,		физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения
ПК 5.1		усвояемость пищи, влияющие на нее факторы
ПК 5.2		нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения
ПК 5.3		назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет
ПК 5.4		
ПК 5.5		методик

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	96
в т.ч. в форме практической подготовки	24
В т. ч.:	
теоретическое обучение	58
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	24
<i>Самостоятельная работа</i> ¹	14
Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	96

Во всех ячейках со звездочкой () (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.*

¹ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины²

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Основы микробиологии		16 / 4	
Тема 1.1 Микробиология и физиология микроорганизмов	Содержание	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 КК 02 КК 03
	1. Введение. Общее понятие о микробиологии. Понятие о микроорганизмах и их распространение в природе. Классификация микроорганизмов, их величина, форма, строение, размножение, спорообразование	2	
	2. Физиология микробов. Питание и дыхание микробов.	2	
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 2 5.1-5.5 КК 02- 03
	1. Инфекция (ее источники, пути передачи и проникновения в организм, инкубационный период, иммунитет, бактерионосительство). Пищевые инфекции, их виды, признаки, характеристики возбудителей, источники инфекции	2	
	2 Пищевые отравления, классификация. Сальмонеллез. Ботулизм (характеристика возбудителей, меры предупреждения)	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК
	1. Общая физиология микробов, влияние условий внешней среды на	2	

² По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

	микробы		5.1-5.5 КК 02- 03
	2. Важнейшие микробиологические процессы и их хозяйственная роль	1	
	3. Зоонозы, меры предупреждения	1	
	4.Пищевые отравления немикробного происхождения.	1	
	5.Профилактика кишечных инфекций (принципы расследования пищевых отравлений)	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанных преподавателем): «Влияние микроорганизмов и факторов внешней среды на свойства пищевых продуктов	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 02- 03
Раздел 2. Санитария и гигиена в пищевом производстве		18 / 2	
Тема 2.1 Основы гигиены и санитарии. Санитарные требования	Содержание	8	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 02- 03
	1. Санитарные требования, предъявляемые к устройству предприятий общественного питания (далее -ПОП): выбор места, территории, планировка и отделка помещений, водоснабжение, канализация, отопление, освещение	2	
	2.Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре. Санитарные требования к материалам, идущим на изготовление технологического оборудования	2	
	3.Санитарные требования к инвентарю и инструментам, маркировка, мытье, дезинфекция. Посуда, материалы для ее изготовления, маркировка, мытье, дезинфицирование.	2	
	4.Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов и процессу приготовления блюд. Первичная обработка продуктов. Выбор режима процесса обработки и хранения полуфабрикатов	2	

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 02- 03
	Значение личной гигиены. Санитарные требования к телу, ротовой полости, рукам, санитарной одежде.	2	
	Медицинские осмотры	1	
	Гигиена предприятия. Моющие и дезинфицирующие средства.	2	
	Дезинсекция, дератизация. Решение ситуационных задач. (Практическая подготовка)	2	
	Тепловая обработка продуктов. Физиологическое и эпидемиологическое значение. Соблюдение температурных режимов и сроков тепловой обработки продуктов.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанных преподавателем) «Краткие сведения из истории развития науки» «Санитарное обследование столовой» «Сыроедение. Щадящая тепловая обработка»	2	
Раздел 3 Физиология питания		62 / 8	
Тема 3.1 Значение питания в жизни человека	Содержание	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 02- 03
	1. Питание, пища, пищевые вещества	4	
Тема 3.2 Белки	Содержание	6	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 02- 03
	1.Функции белка. Строение и аминокислотный состав белков.	2	
	2.Пищевая ценность белков. Переваривание и всасывание аминокислот. Метаболизм аминокислот.	2	

	3.Обновление белка. Потребность в белке	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанных преподавателем). Подготовка реферата на тему: «Переваривание и всасывание аминокислот»	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 02- 03
Тема 3.3 Жиры	Содержание	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 02- 03
	1.Функции липидов. Строение и классификация жиров пищи. Переваривание и всасывание жиров. Метаболизм липидов. 2	2	
	2.Биологическая роль незаменимых жирных кислот. Роль жиров и холестерина в развитии атеросклероза.	2	
Тема 3.4 Углеводы	Содержание	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 02- 03
	1.Строение, классификация и свойства углеводов пищи. Пищевая ценность углеводов.	2	
Тема 3.5 Энергетическая ценность пищи и энергетический обмен	Содержание	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 02- 03
	1. Энергетические затраты организма и потребность в энергии. Пища как источник энергии. Баланс энергии. Регуляция массы тела.	2	
Тема 3.6 Витамины в питании и профилактика витаминной недостаточности	Содержание	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 02- 03
	1. Общая характеристика физиологической роли витаминов. Потребность в витаминах. Недостаточность витаминов: авитаминозы и гиповитаминозы	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Потери витаминов при кулинарной обработке и хранении пищи. Пути профилактики недостаточности витаминов.	2	

			КК 02- 03
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка презентаций по теме: «Витамины в питании и профилактика витаминной недостаточности»	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 02- 03
Тема 3.7 Микробиология и физиология микроорганизмов	Содержание	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 02- 03
	1. Минеральные вещества	2	
Тема 3.8 Физиология пищеварения и обмен веществ	Содержание	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 02- 03
	1. Функции пищеварительной системы. Пищеварение во рту. Пищеварение в желудке. Пищеварение в тонком кишечнике. Пищеварение в толстом кишечнике	2	
	2. Всасывание пищевых веществ. Обмен веществ (метаболизм).	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Аппетит и голод. Непереносимость пищи	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанных преподавателем) Подготовка рефератов по теме: «Пищеварение и обмен веществ»	2	
Тема 3.9 Пищевая ценность продуктов питания	Содержание	8	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 02- 03
	1. Молоко и молочные продукты	2	
	2. Мясные продукты и заменители мяса. Морепродукты..	2	
	3. Продукты из зерна. Овощи и фрукты	2	

	4. Жиры, масла, сахар и сладости. Вода	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 02- 03
	1. Обогащение пищевых продуктов. Функциональные продукты.	2	
Тема 3.10 Гигиеническая оценка процессов кулинарной обработки пищи	Содержание	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 02- 03
	1. Изменение пищевой ценности продуктов при тепловой обработке. Особенности технологии диетических блюд.	2	
Тема 3.11 Рекомендации по питанию современного человека. Особенности питания в различные периоды жизни человека	Содержание	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 02- 03
	1. Правила здорового питания отдельного человека. Правила составления меню.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 02- 03
	1. Питание детей и подростков. Проблемы питания лиц старшего поколения.	2	
	2. Питание беременных женщин и кормящих матерей.	2	
Тема 3.12 Модные диеты.	Содержание	6	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 02- 03
	1. Причины появления модных диет.	2	
	2. Вегетарианство.	2	
	3. Дифференцированный зачет	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанных преподавателем) Подготовка рефератов по теме: «Модные диеты»	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 02- 03

Vcero:

96

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, М.: ИЦ «Академия», 2021
- 2.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. -М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с
- 3.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. -Введ. 2016-01-01. -М.: Стандартиформ, 2014.I, 48с.
- 4.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. -М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
- 5.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 –01 –01.-М.: Стандартиформ, 2014.-III, 12 с.
- 6.ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общетребования–Введ. 2016 –01 –01. –М.:Стандартиформ,2014.-III, 12 с.
- 7.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. –Введ. 2015 –01 –01. –М.: Стандартиформ, 2014. –III, 11 с.
- 8.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.-Введ. 2015 –01 –01. –М.: Стандартиформ, 2014.-III, 16 с.
- 9.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. –Введ. 2015 –01 –01. –М.:Стандартиформ, 2014. –III, 10 с.

10.Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

11.Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

3.2.2. Основные электронные издания

3.2.3. Дополнительные источники

1.Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос.Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=12>.

Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].-
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3.СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

4.СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. –Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

5.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

6.СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. –Режим доступа:http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

7.Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

8.Всё о весе [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.vseovese.ru

9.Грамотей:электронная библиотека [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.gramotey.com

10.Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.rusarticles.com

11.Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.gost.prototypes.ru

12.Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.lib.rus

13.Медицинский портал [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.meduniver.com

14.Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. - Режим доступа:www.standard.ru

15.Центр ресторанный партнёрства для профессионалов NoReCa [Электронный ресурс]. –Режим доступа: [http://www.creative"chef.ru/](http://www.creative)

16.Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.fictionbook.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Знания: 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;	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

<p>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 (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания</p>		
<p>Умения: 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 (НАССР) 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</p>	<p>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.</p>	<p>текущий контроль: -защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; -оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: -экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>

Приложение 3.2
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
код и наименование профессии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.01-ОК.07, ОК. 09, ОК. 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	психология коллектива;
ОК 05 ОК 06 ОК 07	выстраивать траектории профессионального и личностного развития	психология личности;
ОК 09 ОК 10	организовывать работу коллектива и команды;	основы проектной деятельности;
ПК 1.1 ПК 1.2	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	особенности социального и культурного контекста;
ПК 1.4 ПК 1.4,	описывать значимость своей профессии;	правила оформления документов
ПК 2.1- ПК 2.2 ПК 2.3	презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии;	сущность гражданско-патриотической позиции;
ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6	соблюдать нормы экологической безопасности;	общечеловеческие ценности;
ПК 2.7 ПК 2.8	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности);	правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;
ПК 3.1- ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.3 ПК 3.5	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
ПК 3.6, ПК 4.1-	использовать современное программное обеспечение	основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности

ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5, ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые)	пути обеспечения ресурсосбережения
	понимать тексты на базовые профессиональные темы	современные средства и устройства информатизации;
	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;
	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
	кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения;
		правила чтения текстов профессиональной направленности.
	проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;	ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
	оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);	виды сопроводительной документации на различные группы продуктов
	оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов	методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов
	осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов
виды складских помещений и требования к ним		

		правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	102
в т.ч. в форме практической подготовки	32
в т. ч.:	
теоретическое обучение	54
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	32
<i>Самостоятельная работа</i> ³	16

Во всех ячейках со звездочкой (*) (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.

³ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины⁴

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров		106 / 32	
Тема 1.1 Введение. Общая часть товароведения.	Содержание	6	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	1. Предмет и задачи дисциплины. Качество и химический состав продовольственных товаров. Методы определения качества товаров.	2	
	2. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.	2	
	3. Энергетическая ценность пищевых продуктов. Маркировка и штриховое кодирование товаров.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1. Изучение потребительских свойств продовольственных товаров. 2. Определение качества сырья органолептическим методом.	2 2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Выполнение реферата по теме: « Качество сырья, как залог		<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>	

⁴ По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

	полноценного питания!»).		<i>КК 01-04</i>
Тема 1.2 Зерно и продукты его переработки	Содержание	6	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5</i>
	1.Зерно. Классификация Химический состав. Крупы. Классификация. Характеристика, пищевая ценность, требования к качеству.	2	<i>ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	2. Мука. Виды и сорта муки, показатели качества. Макароны изделия. Виды макаронных изделий. Показатели качества	2	
	3. Хлебобулочные изделия. Ассортимент хлебобулочных изделий. Показатели качества дефекты и болезни хлеба.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	1.Изучение ассортимента и оценка качества крупы, муки, макаронных и хлебобулочных изделий органолептическим методом.	4	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. Подготовка слайд-презентации по теме: «Зерно и продукты его переработки»	2	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
Тема 1.3 Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание	6	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5</i>
	1.Пищевая ценность свежих плодов и овощей. Значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов.	2	<i>ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	2.Ассортимент, классификация, товароведная характеристика и реализация.	2	
	3.Кулинарное использование. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	Определение качества плодоовощных продуктов органолептическим методом. Составление карт качества.	4	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка слайд-презентации по теме: «Польза плодоовощных	2	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>

	продуктов для организма человека»		<i>КК 01-04</i>
Тема 1.4 Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание	4	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	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	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	1.Определение качества основного молочного сырья органолептическим методом. Составление карт качества	4	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.	2	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
Тема 1.5 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание	6	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов.	2	
	2.Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов.	2	
	3.Кулинарное использование рыбного сырья.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	1.Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности.	2	
	2.Расшифровка маркировки, указанной на упаковке	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы;	2	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>

	изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		<i>КК 01-04</i>
Тема 1.6 Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Содержание	8	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.	2	
	2.Классификация мяса по техническому состоянию. Субпродукты. Требования к качеству.	2	
	3.Мясо домашней птицы и пернатой дичи, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	4.Продукты переработки мяса. Кулинарное использование мяса и мясопродуктов	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	1.Определение качества основного мясного сырья органолептическим методом. Составление карт качества.	2	
	2.Органолептическая оценка качества мяса.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.	2	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
Тема 1.7 Товароведная характеристика яичных продуктов,	Содержание	10	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	1.Яйца, ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение.	2	
	2.Яичные продукты: классификация, пищевая ценность, требования к качеству, сроки хранения	2	
	3.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие	2	

пищевых жиров, пищевых концентратов	требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение сроки хранения пищевых жиров.		
	4.Использование пищевых жиров в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий, условия, сроки хранения пищевых жиров.	2	
	5.Пищевые концентраты. Классификация и ассортимент, качество и хранение концентратов.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	1.Определение качества яиц и пищевых жиров органолептическим методом.	4	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
Тема 1.8	Содержание	8	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
Товароведная характеристика кондитерских и вкусных товаров	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству вкусовых товаров.	2	
	2.Чай, кофе натуральный, пряности, пищевые кислоты.	2	
	3.Кулинарное использование вкусовых продуктов.	2	
	4.Кондитерские товары. Ассортимент, характеристика, сроки хранения.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	1.Определение качества основных вкусовых продуктов органолептическим методом	4	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по	2	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>

	образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Всего:		<i>102</i>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии: доской учебной, рабочим столом преподавателя столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной за-щиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

4. Матюхина В.П. Товароведение пищевых продуктов, М.: ИЦ «Академия», 2019

3.2.2. Основные электронные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Сове-том Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного пита-ния [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность

4. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

5. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

7. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

1. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Земедлина. – М.: РИОР, 215. – 156 с.

2. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред. проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2014. – 816 с.

3. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь – М.: Академия, 2014. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб. заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2012.

– 592 с Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб. заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2013. – 448 с.

5. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].

6. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб. заведений / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2013. – 208 с.

7. Товаровед продовольственных товаров [Гильдия издателей периодической печати].

8. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛиПринт, 2012. – 236 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p>-ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</p> <p>-виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</p> <p>-методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</p> <p>-современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</p> <p>-виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>-правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p> <p>-осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>
<p>-проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>-оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <p>-оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>-защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>-оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы;</p> <p>-экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>-экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>

Приложение 3.3

к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
код и наименование профессии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места»

2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.01-ОК.07, ОК. 09, ОК. 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.4 ПК 1.4, ПК 2.1- ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.1- ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.3 ПК 3.5 ПК 3.6, ПК 4.1- ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5,	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</p> <p>Составить план действия</p> <p>Определять необходимые ресурсы</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план</p>	<p>-классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>-принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>-правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>-способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания</p>
	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	-Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности

ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5		-Приемы структурирования информации -Формат оформления результатов поиска информации
	-Определять задачи 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	-Содержание актуальной нормативно-правовой документации -Современная научная и профессиональная терминология -Возможные траектории профессионального развития и самообразования
	-Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности -Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	-Психология коллектива -Психология личности -Основы проектной деятельности
	-Организовывать работу коллектива и команды -Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	-Особенности социального и культурного контекста -Правила оформления документов.
	-Излагать свои мысли на государственном языке -Оформлять документы	-Сущность гражданско-патриотической позиции -Общечеловеческие ценности -Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
	-Описывать значимость своей профессии -Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	-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 профессии (специальности)	-Современные средства и устройства информатизации -Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
	-Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач -Использовать современное программное обеспечение	-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 напр
-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	-классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; -принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; -правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; -способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания	
-организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;	-классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;	
определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;	принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;	
подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;	

		способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания
--	--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	106
в т.ч. в форме практической подготовки	40
в т. ч.:	
теоретическое обучение	46
практические занятия (если предусмотрено)	40
Самостоятельная работа ⁵	20

Во всех ячейках со звездочкой (*) (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.

⁵ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины⁶

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания		38 / 8	
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание	6	ОК 1-7, 9, 10
	1. Основные типы предприятий общественного питания	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	2. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания	2	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	3. Характеристика услуг предприятий общественного питания	2	КК 01-04
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	4	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
Тема 1.2 Принципы	Содержание	16	ОК 1-7, 9, 10
	1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8

⁶ По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

организации кулинарного и кондитерского производства	производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара		ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04	
	2. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов	2		
	3. Организация работы овощного цеха. Организация работы мясного цеха.	2		
	4. Организация работы рыбного цеха. Характеристика организации рабочих мест повара.	2		
	5. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей и холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях	2		
	6. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе	2		
	7. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции	2		
	8. 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		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
	1. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания	2		
2. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).	2			
3. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)	2			
4. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной	2			

	продукции (по индивидуальным заданиям)		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	4	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства		68 / 32	
Тема 2.1 Механическое оборудование	Содержание	12	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
	1.Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.	2	
	2.Универсальные приводы. Назначение, принципы, устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	3. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	4. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	5.Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров	2	
	6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	1.Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации	2	
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки	2	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5

	овощей и картофеля.		КК 01-04
	3. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	2	
	4. Машины для кондитерского цеха	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	4	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
Тема 2.2 Тепловое оборудование	Содержание	8	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи.	2	
	2. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	2	
	3. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	4. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
	1.Жарочное оборудование.	2	
	2.Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	3.Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	4.Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство.	2	

	Правила безопасной эксплуатации.		
	5.Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	6.Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования	2	
	7.Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования	4	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	4	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
Тема 2.3 Холодильное оборудование	Содержание	4	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
	1.Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации	2	
	2. Дифференцированный зачет	2	КК 01-04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
	1.Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	2	
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	2	
	3. Правила безопасной эксплуатации	2	
	4.Карточка учета материалов форма № М	2	
Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение	4	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8	

	нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
Всего:		<i>106</i>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии, оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания, М.: ИЦ «Академия», 2018
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. 2.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с. 3.
ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

6. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье»

3.2.2. Основные электронные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания

5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования

6. www.restoracia.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p>Знание: - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; -принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; -правила электробезопасности, пожарной безопасности; -правила охраны труда в организациях питания.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>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.</p>
<p>Умение: -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</p>	<p>-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</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в</p>

<p>оборудование, инвентарь, инструменты; -подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, -правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>	<p>процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>
--	---	--

Приложение 3.4
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
код и наименование профессии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
**«ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной
деятельности»**

2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной
деятельности»**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03	ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;	принципы рыночной экономики;
ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07	применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях	организационно-правовые формы организаций
ОК 09 ОК 10	защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства	основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения
		механизмы формирования заработной платы
		формы оплаты труда

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	64
в т.ч. в форме практической подготовки	12
в т. ч.:	
теоретическое обучение	36
практические занятия	12
<i>Самостоятельная работа</i>	16

Во всех ячейках со звездочкой () (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.*

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины⁷

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1. Экономические основы производственной деятельности		40/ 12	
Тема 1.1. Характеристика отрасли и предприятия	Содержание	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10
	1. Понятие экономики и права. Предприятие в условиях рыночной экономики. Основные принципы рыночной системы хозяйствования. Понятие отрасли и предприятия общественного питания. Развитие и задачи предприятий общественного питания в условиях рыночных отношений.	2	
	2. Основные понятия рыночной экономики. Классификация предприятий общественного питания. Типы, классы предприятий. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
Развитие и задачи предприятий общественного питания в условиях рыночных отношений. Малые предприятия, индивидуальное предпринимательство в общественном питании.			

⁷ По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

			ОК 07 ОК 09 ОК 10
Тема 1.2 Основные фонды и оборотные средства предприятий общественного питания. Трудовые ресурсы	Содержание	8	ОК 01
	1.Сущность и назначение основных фондов предприятий общественного питания, их структура.	4	ОК 02 ОК 03 ОК 04
	2.Кадры предприятия.	4	ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10	ОК 01 ОК 02
	1.Эффективность использования оборотных средств предприятия	4	ОК 03 ОК 04
	2.Определить обеспеченность предприятий общественного питания основными средствами.	4	ОК 05 ОК 06
	3. Производительность труда	2	ОК 07 ОК 09 ОК 10
	Самостоятельная работа обучающихся Профессионально-квалификационная структура кадров. Методы измерения и оценки производительности труда.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10
Тема 1.3 Механизм формирования и	Содержание	2	ОК 01
	1.Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Понятие оплаты труда, сущность и функции заработной платы. Принципы формирования,	1	ОК 02 ОК 03 ОК 04

формы оплаты труда	регулирование заработной платы.		ОК 05 ОК 06
	2. Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды.	1	ОК 07 ОК 09 ОК 10
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ОК 01 ОК 02
	1. Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда.	2	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Фонд оплаты труда и его состав	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10
Тема 1.4. Показатели деятельности предприятий общественного питания	Содержание	4	ОК 01
	1. Экономическая деятельность предприятий общественного питания разных форм собственности. Показатели деятельности, их экономическая характеристика. Продукция и товарооборот предприятий общественного питания.	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	2. Издержки производства и обращения в общественном питании. Классификация и структура издержек общественного питания. Себестоимость кулинарной продукции. Ценообразование в общественном питании. Продукция и товарооборот предприятий общественного питания. Виды продукция и товарооборот предприятий общественного питания.	2	ОК 07 ОК 09 ОК 10

	Производственно-хозяйственная деятельность предприятия		
	Самостоятельная работа обучающихся Продукция и товарооборот предприятий общественного питания.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10
Раздел 2. Правовые основы производственной деятельности		24 / 0	
Тема 2.1 Правовое регулирование трудовых отношений. Правовые вопросы оплаты труда.	Содержание	8	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10
	1. Понятие и субъекты трудовых правоотношений. Трудовое законодательство: понятие, источники. Трудовой кодекс, подзаконные нормативные акты о труде. Локальные нормативные акты, принимаемые трудовыми коллективами, администрацией и выборным профсоюзным органом. «Организационно-правовая и экономическая характеристика предприятия общественного питания	4	
	2. Основные государственные гарантии по оплате труда. Установление заработной платы. Порядок, место и сроки выплаты заработной платы. Стимулирующие выплаты. Ответственность работодателя за нарушение сроков выплаты заработной платы. Оплата труда при отклонениях от нормальных условий работы: за работу в ночное время, в дни отдыха и в праздничные дни, при временном переводе работника на другую работу. Заработная плата.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка реферата «Организационно-правовая и экономическая характеристика предприятия общественного питания»	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07

			ОК 09 ОК 10
Тема 2.2 Трудовой договор	Содержание	<i>10</i>	ОК 01
	1. Правовое регулирование трудовых отношений	<i>4</i>	ОК 02
	2. Трудовой договор. Порядок оформления увольнения. Выходное пособие	<i>4</i>	ОК 03
	3. Ответственность администрации за задержку трудовой книжки	<i>21</i>	ОК 04
			ОК 05
	Самостоятельная работа обучающихся Порядок оформления увольнения. Выходное пособие. Ответственность администрации за задержку трудовой книжки	<i>4</i>	ОК 06
			ОК 07
			ОК 09
			ОК 10
Всего:		<i>64</i>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- аудиторная доска с набором приспособлений для крепления плакатов, таблиц;
- штатив для плакатов, таблиц;
- комплект учебно
- наглядных материалов по программе дисциплины;
- комплект заданий для текущего и итогового контроля результатов освоения дисциплины.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийный проектор;
- экран;
- телевизор;
- видеоплеер;
- видеофрагменты на DVD-носителях.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании, М.: ИЦ «Академия», 2020

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p>В результате освоения дисциплины студент должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции; • применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; • защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>
<p>В результате освоения дисциплины студент должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • принципы рыночной экономики; • организационно-правовые формы организаций; • основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; • механизмы формирования заработной платы; • формы оплаты труда. 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</p>

Приложение 3.5
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
код и наименование профессии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.05 Основы калькуляции и учета»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.05 Основы калькуляции и учета»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.05 Основы калькуляции и учета» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК. 06, ОК.07, ОК.09, ОК.10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.4 ПК 1.4, ПК 2.1- ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.1- ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.3 ПК 3.5 ПК 3.6, ПК 4.1- ПК 4.2 ПК 4.3	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</p> <p>Составить план действия</p> <p>Определять необходимые ресурсы</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план</p>	<p>-классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>-принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>-правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>-способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания</p>
	<p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>-Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>-Приемы структурирования информации</p> <p>-Формат оформления результатов</p>

ПК 4.4 ПК 4.5, ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5		поиска информации
	-Определять задачи 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	-Содержание актуальной нормативно-правовой документации -Современная научная и профессиональная терминология -Возможные траектории профессионального развития и самообразования
	-Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности -Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	-Психология коллектива -Психология личности -Основы проектной деятельности
	-Организовывать работу коллектива и команды -Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	-Особенности социального и культурного контекста -Правила оформления документов.
	-Излагать свои мысли на государственном языке -Оформлять документы	-Сущность гражданско-патриотической позиции -Общечеловеческие ценности -Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
	-Описывать значимость своей профессии -Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	-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 профессии (специальности)	-Современные средства и устройства информатизации -Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
	-Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач -Использовать современное программное обеспечение	-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 напр

<p>-Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>-понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>-участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>-строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>-кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>-писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>-классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>-принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>-правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>-способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания</p>
<p>вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</p>	<p>виды учета, требования, предъявляемые к учету;</p>
<p>составлять товарный отчет за день</p>	<p>задачи бухгалтерского учета</p>
<p>определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья</p>	<p>предмет и метод бухгалтерского учета</p>
<p>составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами</p>	<p>элементы бухгалтерского учета</p>
<p>участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве</p>	<p>принципы и формы организации бухгалтерского учета</p>
<p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями</p>	<p>особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании</p>
<p>принимать оплату наличными деньгами</p>	<p>основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе</p>
<p>принимать и оформлять безналичные платежи</p>	<p>формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию</p>
<p>составлять отчеты по платежам</p>	<p>требования, предъявляемые к</p>

		содержанию и оформлению документов;
		права, обязанности и ответственность главного бухгалтера
		понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
		понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.
		сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
		правила документального оформления движения материальных ценностей;
		источники поступления продуктов и тары
		правила оприходования товаров и тары материально
		ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров
		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.
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	62
в т.ч. в форме практической подготовки	24
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	24
<i>Самостоятельная работа</i>	10
Промежуточная аттестация	10

Во всех ячейках со звездочкой () (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.*

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины⁸

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1 Основы калькуляции и учёта		52/ 24	
Тема 1.1 Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание	2	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10 КК 01-04
	1.Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности	1	
	2.Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение Федерального закона "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-	2	

⁸ По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

	ФЗ (действующая редакция, 2016) Источники информации Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/		ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10 КК 01-04
Тема 1.2 Ценообразование в общественном питании	Содержание	4	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10 КК 01-04
	1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания	1	
	2. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства	1	
	3. План-меню, его назначение, виды, порядок составления	1	
	4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	
	1. Работа со Сборником рецептур: - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, - определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья	4	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10 КК 01-04
	2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день	2	
3. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.	6		
Тема 1.3 Материальная ответственность. Инвентаризация	Содержание	4	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10 КК 01-04
	1. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материальноответственных лиц	2	
	2. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление	2	

	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>1.Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора)</p> <p>2.Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"</p> <p>Источники информации</p> <p>1. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: 2. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"</p>	4	<p>ПК 1.2-1.5</p> <p>ПК 2.2-2.5</p> <p>ПК 3.2-3.5</p> <p>ПК 4.2-4.5</p> <p>ПК 5.2-5.5</p> <p>ОК 1-5, 9, 10</p> <p>КК 01-04</p>
<p>Тема 1.4</p> <p>Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания</p>	<p>Содержание</p>	2	<p>ПК 1.2-1.5</p> <p>ПК 2.2-2.5</p> <p>ПК 3.2-3.5</p> <p>ПК 4.2-4.5</p> <p>ПК 5.2-5.5</p> <p>ОК 1-5, 9, 10</p> <p>КК 01-04</p>
	<p>1. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания.</p> <p>Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков</p>	1	
	<p>2. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой</p>	1	
	<p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p>	6	
	<p>1.Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчета за день.</p>	6	<p>ПК 1.2-1.5</p> <p>ПК 2.2-2.5</p> <p>ПК 3.2-3.5</p> <p>ПК 4.2-4.5</p> <p>ПК 5.2-5.5</p> <p>ОК 1-5, 9, 10</p> <p>КК 01-04</p>
<p>Тема 1.5</p> <p>Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и</p>	<p>Содержание</p>	6	<p>ПК 1.2-1.5</p> <p>ПК 2.2-2.5</p> <p>ПК 3.2-3.5</p> <p>ПК 4.2-4.5</p> <p>ПК 5.2-5.5</p> <p>ОК 1-5, 9, 10</p> <p>КК 01-04</p>
	<p>1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания</p>	2	
	<p>2. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции</p>	2	
	<p>3. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении</p>	2	

товаров предприятиями общественного питания	продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10 КК 01-04
	1.Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	6	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10 КК 01-04
	Самостоятельная работа обучающихся 1.Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора) 2.Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" Источники информации 1. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации). 2. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/	4	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10 КК 01-04
Всего:		52	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Основы калькуляции», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет, М.: ИЦ «Академия», 2019

3.2.2. Основные электронные издания

1. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании, электронный учебник, М.: ИЦ «Академия», 2020

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов,</p> <ul style="list-style-type: none"> -тестирования.

<p>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 материальноответственных 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;</p>		
<p>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</p>	<p>-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.</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабора торных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>

<p>рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;</p> <ul style="list-style-type: none">-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;-пользоваться контрольно--кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;-принимать оплату наличными деньгами;-принимать и оформлять безналичные платежи;-составлять отчеты по платежам		
--	--	--

Приложение 3.6
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
код и наименование профессии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.06 Охрана труда»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.06 Охрана труда»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.06 Охрана труда» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.4 ПК 1.4, ПК 2.1- ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.1- ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.3 ПК 3.5 ПК 3.6, ПК 4.1- ПК 4.2	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</p> <p>Составить план действия</p> <p>Определять необходимые ресурсы</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план</p>	<p>-классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>-принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>-правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>-способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания</p>
	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	<p>-Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>-Приемы структурирования информации</p>

ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5, ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5		-Формат оформления результатов поиска информации
	-Определять задачи 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	-Содержание актуальной нормативно-правовой документации -Современная научная и профессиональная терминология -Возможные траектории профессионального развития и самообразования
	-Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности -Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	-Психология коллектива -Психология личности -Основы проектной деятельности
	-Организовывать работу коллектива и команды -Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	-Особенности социального и культурного контекста -Правила оформления документов.
	-Излагать свои мысли на государственном языке -Оформлять документы	-Сущность гражданско-патриотической позиции -Общечеловеческие ценности -Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
	-Описывать значимость своей профессии -Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	-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 профессии (специальности)	-Современные средства и устройства информатизации -Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
	-Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач -Использовать современное программное обеспечение	-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 напр
<p>-Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>-понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>-участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>-строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>-кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p>	<p>-классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>-принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>-правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>-способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания</p>
<p>выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p>	<p>законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p>
<p>использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности</p>	<p>фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p>
<p>участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности</p>	<p>возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p>
<p>проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ</p>	<p>порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности</p>
<p>вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения</p>	<p>порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной</p>

	требуемого уровня безопасности труда	
		обязанности работников в области охраны труда

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	38
в т.ч. в форме практической подготовки	10
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	10
<i>Самостоятельная работа</i>	-

Во всех ячейках со звездочкой () (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.*

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины⁹

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1. Нормативно правовая база охраны труда		4/0	
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	Содержание	4	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3. ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
	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	<i>1</i>	
	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).	<i>1</i>	
	3. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия	<i>1</i>	
	4. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание	<i>1</i>	

⁹ По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания		18 / 4	
Тема 2.1 Анализ опасных и вредных производственных факторов на предприятиях пищевой промышленности	Содержание	6	ОК 1-7, ОК 9,10
	1. Причины и характер проявления опасных и вредных факторов 9,10 производственной среды. Загрязнение вредными веществами воздуха производственных помещений	2	
	2. Параметры микроклимата и их влияние на организм человека. Воздействие производственного шума на человека. Воздействие производственной вибрации на человека	2	
	3. Источники возникновения инфра- и ультразвука на пищевых предприятиях и их воздействие на организм человека	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Анализ опасных и вредных производственных факторов на предприятиях пищевой промышленности	2	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Идентификация опасных и вредных производственных факторов в технологических процессах предприятий пищевой промышленности. Классификация холодильных машин и установок. Общие принципы обеспечения безопасности оборудования. Сигнализирующие устройства	2	
Тема 2.2 Требования охраны труда при эксплуатации производственного и технологического оборудования	Содержание	4	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
	1.Классификация холодильных машин и установок. Общие принципы обеспечения безопасности оборудования. Сигнализирующие устройства	2	
	2. Оборудование, работающее под избыточным давлением	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1.Контрольно- измерительные приборы и предохранительные устройства.	2	

			ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Требования охраны труда при эксплуатации производственного и технологического оборудования	2	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность		16 / 6	
Тема 3.1. Электробезопасность	Содержание	4	ОК 1-7, ОК 9,10
	1. Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	2. Факторы, определяющие поражения человека электрическим током. Напряжение прикосновения и шага.	2	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	ОК 1-7, ОК 9,10
	1. Средства защиты от поражения электрическим током. Назначение и принцип действия заземления.	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	2. Назначение и принцип действия заземления	2	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Причины возникновения взрывов и пожаров на предприятиях пищевой промышленности. общие сведения о взрывах и процессах горения	2	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5

			ПК 5.1-5.5 КК 01-04
Тема 3.2 Пожарная безопасность	Содержание	<i>4</i>	ОК 1-7, ОК 9,10
	1. Противопожарная безопасность при эксплуатации технологического оборудования. Пожарная сигнализация и связь. Стационарные и первичные средства пожаротушения	<i>2</i>	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	2. Пожарная сигнализация и связь. Стационарные и первичные средства пожаротушения	<i>1</i>	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
	3. Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др	<i>1</i>	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ОК 1-7, ОК 9,10
	1. Инженерно-технические мероприятия по обеспечению взрыво-и пожаробезопасности	<i>2</i>	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
Всего:		38	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии:

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- аудиторная доска с набором приспособлений для крепления плакатов, таблиц;
- штатив для плакатов, таблиц;
- комплект учебно-наглядных материалов по программе дисциплины;
- комплект заданий для текущего и итогового контроля результатов освоения дисциплины.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийный проектор;
- экран;
- телевизор;
- видеоплеер;
- видеофрагменты на DVD-носителях.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Калинина В.М. Охрана труда, М.: ИЦ «Академия», 2020

3.2.2. Основные электронные издания

1. Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>, свободный

2. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>

3. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p>Знание: -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.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль</p>
<p>Умения: -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;</p>	<p>-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.</p>	<p>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</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>

<p>-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда</p>		
---	--	--

Приложение 3.7
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
код и наименование профессии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.07 Иностраный язык в профессиональной деятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.07 Иностраный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.4 ПК 1.4, ПК 2.1- ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.1- ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.3 ПК 3.5 ПК 3.6, ПК 4.1- ПК 4.2 ПК 4.3	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</p> <p>Составить план действия</p> <p>Определять необходимые ресурсы</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план</p>	<p>-классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>-принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>-правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>-способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания</p>
	<p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>-Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>-Приемы структурирования информации</p> <p>-Формат оформления результатов</p>

ПК 4.4 ПК 4.5, ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5		поиска информации
	-Определять задачи 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	-Содержание актуальной нормативно-правовой документации -Современная научная и профессиональная терминология -Возможные траектории профессионального развития и самообразования
	-Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности -Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	-Психология коллектива -Психология личности -Основы проектной деятельности
	-Организовывать работу коллектива и команды -Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	-Особенности социального и культурного контекста -Правила оформления документов.
	-Излагать свои мысли на государственном языке -Оформлять документы	-Сущность гражданско-патриотической позиции -Общечеловеческие ценности -Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
	-Описывать значимость своей профессии -Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	-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 профессии (специальности)	-Современные средства и устройства информатизации -Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
	-Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач -Использовать современное программное обеспечение	-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 напр

<p>-Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>-понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>-участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>-строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>-кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p>	<p>-классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>-принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>-правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>-способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания</p>
<p>Общие умения</p> <p>использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;</p>	<p>профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов</p> <p>профессиональной направленности;</p> <p>простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;</p> <p>предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них;</p> <p>безличные предложения;</p> <p>сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;</p> <p>имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. артикль: определенный, неопределенный,</p>

		<p>нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля.</p> <p>Употребление существительных без артикля. имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.</p> <p>наречия в сравнительной и превосходной степенях.</p> <p>Неопределенные наречия, производные от some, any, every.</p> <p>Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.</p> <p>глагол, понятие глагола-связки.</p> <p>Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect;</p>
	<p>Диалогическая речь</p> <p>участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями; выразить свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме;</p> <p>вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение;</p>	
	<p>Монологическая речь</p> <p>делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать</p>	

	<p>содержание полученной информации;</p> <p>в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.</p> <p>Письменная речь небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков;написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p>	
	<p>Аудирование</p> <p>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.</p> <p>Чтение извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p>	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	100
в т.ч. в форме практической подготовки	100
В т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия (если предусмотрено)	100
Самостоятельная работа ¹⁰	-
Промежуточная аттестация	10

Во всех ячейках со звездочкой (*) (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.

¹⁰ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины¹¹

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1 Иностранный язык в профессиональной деятельности		100 / 100	
Тема 1.	Содержание	2	ОК 01
Продукты питания	1. Английский язык как язык международного общения и средство познания национальных культур.	1	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	2. Освоение лексического материала по теме: «Продукты питания»	1	
Тема 2.	Содержание	12	ОК 01
Наша еда.	1. Изучение лексики по теме "OUR FOOD (Наша еда)". Чтение и работа по текстам. Предъявление лексики по теме «Еда». Выполнение фонетических упражнений для улучшения навыков произношения и отработки новой лексики. Работа в парах по чтению и переводу текста. Выполнение лексических упражнений к тексту. Выполнение тренировочных упражнений по грамматике для закрепления грамматических навыков.	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	2. Чтение и перевод профессионально-ориентированных текстов по теме "наша еда". Чтение и работа по текстам. Предъявление лексики по теме с	2	

¹¹ По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

	использованием раздаточного материала. Тренировка лексики посредством игр. Выполнение лексических упражнений. Использование лексики для решения коммуникативных задач: описывать и сообщать, рассказывать и характеризовать с опорой на текст. Простое прошедшее время.		
	3. Food-food groups. (Еда- виды продуктов). Лексика и текст по теме. 2 3 Просмотровое чтение с извлечением незнакомой лексики, фонетическая и лексическая отработка новых слов, отработка, умение деления текста на смысловые части, выделение основной мысли и наиболее существенных фактов. Степени сравнения прилагательных и наречий.	2	
	4. "Vitamins and minerals"(витамины и минералы). Лексика и текст по теме. Предъявление нового лексического материала с последующей фонетической отработкой и выполнением лексических упражнений на закрепление. Чтение текста и составление вопросов по прочитанному материалу, отработка речевых клише. Работа в группах, индивидуальная работа. Условные предложения 1 типа	2	
	5. Составление монолога на тему " My favorite food". Комбинирование изученной ранее лексики и использование ее для составления монолога. Работа над краткими сообщениями по изученной теме. Индивидуальная работа по защите презентаций и коллажей. Настоящее простое время. Семинар: "My favorite food"	4	
Тема 3.	Содержание	14	ОК 01
Приготовление блюд и сервис	1. Изучение лексики по теме " Cookery and service" (Приготовление блюд и сервировка стола)" Чтение и работа по тексту «Еда». Предъявление лексики по теме «Еда». Выполнение фонетических упражнений для улучшения навыков произношения и отработки новой лексики. Работа в парах по чтению и переводу текста. Выполнение лексических упражнений к тексту. Выполнение тренировочных упражнений по грамматике для закрепления грамматических навыков	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	2. Setting the table (Сервировка стола). Лексика и текст по теме. Выявление ранее неизученной лексики при зрительном восприятии незнакомого текста слов при зрительном восприятии текста, проецирование на них знакомых	2	

	правил чтения, работа над произношением, отработка навыков смыслового деления текста и умения текста и умения выделять основную мысль. Прошедшее завершённое время.		
	3. Seasonings (Приправы). Лексика и текст по теме. Предъявление нового лексического материала с последующей фонетической отработкой и выполнением лексических упражнений. Чтение текстов по теме «Seasonings». Составление вопросов по прочитанному материалу и отработка небольших монологических высказываний. Работа в парах. Прямая и косвенная речь.	2	
	4. Meat course and seafood. (Мясные и рыбные блюда). Лексика и текст по теме. Предъявление нового лексического материала с последующей фонетической отработкой и выполнением лексических упражнений. Чтение текстов «Meat course and seafood». Составление вопросов по прочитанному материалу и отработка небольших монологических высказываний. Работа в парах. Прямая и косвенная речь.	2	
	5. Desserts and preparing drinks. Десерты и приготовление напитков. Лексика и текст по теме. Предъявление нового лексического материала с последующей фонетической отработкой и выполнением лексических упражнений. Чтение текстов по теме "Desserts and preparing drinks". Составление вопросов по прочитанному материалу и отработка небольших монологических высказываний. Работа в парах. Контроль монологической и диалогической речи	2	
	6. Yeast cooking. (Дрожжевые блюда). Лексика и текст по теме. Предъявление нового лексического материала с последующей фонетической отработкой и выполнением лексических упражнений на закрепление. Чтение текстов и составление вопросов по прочитанному материалу, отработка речевых клише. Работа в группах, индивидуальная работа. Контроль навыков аудирования, чтения и разговорной речи. Семинар: "Моя будущая профессия-повар"	4	
Тема 4.	Содержание	22	ОК 01
Проблемы питания	1. Составление диалога " At restaurant" (В ресторане). Изучение лексики. Составление диалогических высказываний на основе отработанных текстов	4	ПК 1.1-1.4,

и обслуживания в различных странах мира.	и речевых клише. Инсценировка диалогов для приближения изучаемого материала к жизни. Выполнение тренировочных упражнений по грамматике для закрепления грамматических навыков.		ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	2. Инсценировка диалогов для приближения изучаемого материала к жизни. Предъявление нового лексического материала с последующей фонетической отработкой и выполнением лексических упражнений. Чтение текстов по теме. Составление вопросов по прочитанному материалу и отработка небольших монологических высказываний. Работа в парах	4	
	3. Составление монолога на тему "Healthy food (здоровое питание)". Комбинирование изученной ранее лексики и использование её для составления диалогов и монологов. Работа в парах.оборот There is/There are.	4	
	4. Обслуживание в различных странах мира. Вопросно - ответная беседа по теме «Обслуживание в различных странах мира» на основе предъявленного текста. Фонетический и лексический разбор текста. Составление диалогических и монологических высказываний. Модальный глагол «have to».	4	
	5. Контроль навыков аудирования, чтения и разговорной речи по теме: "World's Cuisine and Catering (Проблемы питания и обслуживания в различных странах мира)". Аудирование сообщений, относящихся к данной теме (рассказ, сообщение, описание). Контроль навыков чтения по индивидуальным текстам с последующим выполнением после текстовых заданий. Семинар "Праздничные блюда англоговорящих стран".	6	
Тема 5.	Содержание	4	ОК 01 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
Типы предприятий общественного питания и работа.	1. Типы предприятий общественного питания, персонал. Предъявление нового лексического материала с последующей фонетической отработкой и выполнением лексических упражнений. Чтение текстов по теме. Составление вопросов по прочитанному материалу и отработка небольших монологических высказываний. Работа в парах.	4	
Тема 6.	Содержание	6	ОК 01

Составление меню. Название блюд	1. «Название блюд». «Виды меню. Название меню». Предъявление нового лексического материала с последующей фонетической отработкой и выполнением лексических упражнений на закрепление. Чтение текстов и составление вопросов по прочитанному материалу, отработка речевых клише. Работа в группах, индивидуальная работа. Контроль навыков аудирования, чтения и разговорной речи	6	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
Тема 7. Кухня. Производственные помещения и оборудование.	Содержание 1. «Кухонное оборудование. Производственные помещения». Выявление ранее неизученной лексики при зрительном восприятии незнакомого текста слов при зрительном восприятии текста, проецирование на них знакомых правил чтения, работа над произношением, отработка навыков смыслового деления текста и умения выделять основную мысль.	4	ОК 01 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
Тема 8. Кухонная, сервировочная и барная посуда	Содержание 1.Кухонная, сервировочная и барная посуда. Составление диалогических высказываний на основе отработанных текстов и речевых клише. Инсценировка диалогов для приближения изучаемого материала к жизни. Выполнение тренировочных упражнений по грамматике для закрепления грамматических навыков.	6	ОК 01 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
Тема 9. Обслуживание посетителей в ресторане.	Содержание 9.1. Составление диалогов с использованием лексико-грамматического материала по теме «обслуживание посетителей». Предъявление нового лексического материала с последующей фонетической отработкой и выполнением лексических упражнений на закрепление. Чтение текстов и составление вопросов по прочитанному материалу, отработка речевых клише. Работа в группах, индивидуальная работа. Контроль навыков аудирования, чтения и разговорной речи.	6	ОК 01 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
Тема 10. Система закупок и хранения продуктов.	Содержание 1. «Система закупок и хранения продуктов». Выявление ранее неизученной лексики при зрительном восприятии незнакомого текста, проецирование на них знакомых правил чтения, работа над произношением, отработка навыков смыслового деления текста и умения выделять основную мысль.	6	ОК 01 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5,

			ПК 5.1-5.5
Тема 11.	Содержание	6	
Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	1. «Кухни разных стран» Составление диалогических высказываний на основе отработанных текстов и речевых клише. Инсценировка диалогов для приближения изучаемого материала к жизни. Выполнение тренировочных упражнений по грамматике для закрепления грамматических навыков.	6	
Тема 12.	Содержание	6	ОК 01
Организация работы официанта и бармена.	1. «Организация работы официанта и бармена» Предъявление нового лексического материала с последующей фонетической отработкой и выполнением лексических упражнений на закрепление. Чтение текстов и составление вопросов по прочитанному материалу, отработка речевых клише. Работа в группах, индивидуальная работа. Контроль навыков аудирования, чтения и разговорной речи.	6	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
Тема 13.	Содержание	6	ОК 01
Продукты питания и способы кулинарной обработки	1. Освоение лексического материала по теме: «Продукты питания и способы кулинарной обработки» Предъявление нового лексического материала с последующей фонетической отработкой и выполнением лексических упражнений на закрепление. Чтение текстов и составление вопросов по прочитанному материалу, отработка речевых клише. Работа в группах, индивидуальная работа. Контроль навыков аудирования, чтения и разговорной речи.	6	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
Всего:		100	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания, М.: ИЦ «Академия», 2021

3.2.2. Основные электронные издания

1. www.lingvo-online.ru (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).

2. www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy (Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов).

3. Банк книг [Электронный ресурс]./URL: <http://www.bankknig.com/knigi>.

4. Электронная библиотека [Электронный ресурс]/URL: <http://www.gramotey.com>.

5. Электронная библиотека [Электронный ресурс]/URL: <http://www.velib>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p>Знать: - профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социальнокультурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; - лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; - простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; - безличные предложения; - сложносочиненные предложения: - бессоюзные и с союзами and, but; - имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. - артикль: определенный, неопределенный, нулевой Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. - Употребление существительных без артикля. - имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. - наречия в сравнительной и превосходной степенях. - Неопределенные наречия, производные от some, any, every.</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке Владение лексическим и грамматическим минимумом Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - диктантов; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена в виде: - письменных/ устных ответов, выполнении заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)</p>

<p>глагол, понятие глагола-связки. -Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect.</p>		
<p>Общие умения: - использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; - владеть техникой перевода (со словарем) профессиональноориентированных текстов; -самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорнобытового 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;</p> <p>Монологическая речь: - делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; -кратко передавать содержание полученной информации;</p>	<p>-Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд -Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме) -Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей, демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор. -Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче. -Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. - Объём высказывания не менее 5-6 реплик с каждой стороны. Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.</p>	

<p>- в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.</p> <p>Письменная речь: - небольшой рассказ (эссе); -заполнение анкет, бланков; -написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p> <p>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.</p> <p>Чтение: - извлекать необходимую, интересующую информацию; -отделять главную информацию от второстепенной; -использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни</p>	<p>Уместное использование лексических единиц и грамматических структур. -Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие.</p> <p>Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. Объём высказывания не менее 7-8 фраз Сформированность умений : -отделять главную информацию от второстепенной; -выявлять наиболее значимые факты; -определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию. - Умение извлекать основную, полную и необходимую информацию из текста. - Умение читать и понимать тексты профессиональной направленности -Умение понять логические связи слов в предложении, причинно-следственные связи предложений, понимать значение слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.) - Умение выявлять логические связи между частями текста. - Умение отличать ложную информацию от той, которой нет в тексте</p>	
--	---	--

Приложение 3.8
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
код и наименование профессии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.08 Безопасность жизнедеятельности»

2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.08 Безопасность жизнедеятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.08 Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
	- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;	- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
	- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения;	- основы военной службы и обороны государства;
	- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;	- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
	- применять профессиональные знания в ходе исполнения	- способы защиты населения от

	обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;	оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
	- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;	- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
	- оказывать первую помощь пострадавшим	- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;
		- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
		- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	46
в т.ч. в форме практической подготовки	35
в т. ч.:	
теоретическое обучение	5
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	35
<i>Самостоятельная работа</i>	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины¹²

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Введение	Содержание	<i>1</i>	
	1. Цели и задачи дисциплины. Основные понятия и определения.	<i>1</i>	
Раздел 1. Гражданская оборона		19 / 15	
Тема 1.1. Организация гражданской обороны	Содержание	<i>5</i>	ОК 01
	1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций	<i>1</i>	ОК 02 ОК 03
	2. Понятие и основные задачи гражданской обороны. Организационная структура гражданской обороны. Основные мероприятия, проводимые ГО.	<i>1</i>	ОК 04 ОК 05 ОК 06
	3. Ядерное, химическое и биологическое оружие, средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения	<i>1</i>	ОК 07 ОК 08
	4. Действия населения по сигналам оповещения. Эвакуация населения в условиях ЧС. Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах ЧС. Обучение населения в области ГО.	<i>2</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление конспекта при работе с учебным изданием и специальной	<i>2</i>	ОК 01 ОК 02 ОК 03

¹² По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

	литературой, написание реферата, создание презентации на тему: «Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны».		ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08
Тема 1.2. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, авариях (катастрофах). Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической, социальной обстановке	Содержание	<i>10</i>	ОК 01
	1.Защита населения и территорий при стихийных бедствиях	2	ОК 02
	2.Защита населения и территорий при авариях (катастрофах)	2	ОК 03
	3.Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке	2	ОК 04
	4.Обеспечение безопасности при эпидемии	2	ОК 05
	5.Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков, при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения и совершённом теракте, в случае захвата заложником	2	ОК 06
	Самостоятельная работа обучающихся 1.Работа с учебным изданием и специальной литературой, создание презентации на тему: «Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, авариях (катастрофах)»	2	ОК 07 ОК 08
Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни		16 / 14	
Тема 2.1 Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие	Содержание	<i>14</i>	ОК 01
	1.Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье – одна из основных ценностей человека. Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека. Общественное здоровье. Правильное чередование физических и умственных нагрузок. Рациональный режим дня. Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления	4	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08

	психоактивными веществами.		
	2.Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях. Виды ран и общие правила оказания первой медицинской помощи	4	
	3.Общие сведения о ранах, осложнениях ран, способах остановки кровотечения и обработки ран	2	
	4.Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей	2	
	5.Первая (доврачебная) помощь при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания, при ожогах, поражении электрическим током, при утоплении, перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании, при отравлениях, при клинической смерти	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка реферата на тему: «Здоровый образ жизни и его составляющие»	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08
Раздел 3. Основы военной службы		10/ 6	
Тема 3.1. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации	Содержание	4	ОК 01
	1.Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны. Гражданская оборона, ее структура и цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05
	2.Вооруженные Силы РФ основа обороны РФ Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Состав и структура Вооруженных сил России. Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке	2	ОК 06 ОК 07 ОК 08

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	ОК 01
	Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России	2	ОК 02
	Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации	4	ОК 03
			ОК 04
			ОК 05
			ОК 06
			ОК 07
			ОК 08
Всего:		46	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

Оборудование учебного кабинета:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте контроля управления;
- средства индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, защитный костюм Л-1, общевойсковой защитный костюм, компас-азимут;
- учебно-методический комплект «Факторы радиационной и химической опасности» для изучения факторов радиационной и химической опасности;
- образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; жгут кровоостанавливающий; аптечка индивидуальная АИ-2; комплект противоожоговый; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11; сумка санитарная; носилки плащевые;
- образцы средств пожаротушения (СП);
- макет автомата Калашникова;
- тир Д 10м;
- библиотечный фонд.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности, М.: ИЦ«Академия», 2020

3.2.2. Основные электронные издания

1. сайт МЧС РФ (www.mchs.gov.ru).
2. сайт МВД РФ (www.mvd.ru).
3. сайт Минобороны (www.mil.ru).
4. сайт ФСБ РФ (www.fsb.ru).
5. проект «ПОБЕДИТЕЛИ: Солдаты Великой войны» (www.pobediteli.ru).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Освоенные умения:		
<p>организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>-предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>-использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <p>-применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>-применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;</p> <p>-владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>-оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
Знания:		
<p>принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы,</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов,</p>

<p>числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 неё 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; <p>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p>	<p>адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/ устных ответов, - тестирования
--	---	---

Приложение 3.9
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
код и наименование профессии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.09 Физическая культура»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.09 Физическая культура»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.09 Физическая культура» является обязательной частью Общепрофессионального цикла по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 08 ОК 09 ОК 10	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;	основы здорового образа жизни
	пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;
		средства профилактики перенапряжения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	42
в т.ч. в форме практической подготовки	42
в т. ч.:	
практические занятия (если предусмотрено)	42
Самостоятельная работа ¹³	-

Во всех ячейках со звездочкой (*) (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.

¹³ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины¹⁴

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1. Легкая атлетика		8/ 8	
Тема 1.1. Бег	Содержание	<i>4</i>	ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...
	1. Техника бега на короткие, средние дистанции.	<i>1</i>	
	2. Совершенствование техники бега на короткие дистанции. Зачет - бег 100 м.	<i>1</i>	
	3 Бег на развитие координационных способностей. Зачет - челночный бег 3x10 м.	<i>1</i>	
	4 Бег на средние дистанции: (2 км-девушки); (3 км-юноши)	<i>1</i>	
Тема 1.2. Прыжки	Содержание	<i>2</i>	ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...
	1. Техника прыжка в длину с разбега, с места. Совершенствование техники прыжка в длину. Зачет – прыжки в длину с места	<i>2</i>	
Тема 1.3. Метание	Содержание	<i>2</i>	ПК N, ПК N... ОК N, ОК N...
	1. Техника метания гранаты	<i>1</i>	

¹⁴ По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

	2. Совершенствование техники метания гранаты на дальность. Зачет – метание гранаты (500 гр.- девушки); (700 гр. - юноши)	1	КК N, КК N...
Раздел 2. Гимнастика		6 / 6	
Тема 2.1. Упражнения на перекладине	Содержание	2	ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...
	1. Техника безопасности на спортивных снарядах	1	
	2. Упражнения на перекладине. Зачет: подтягивание: высокая перекладина – юноши; нижняя перекладина -девушки	1	
Тема 2.2. Опорные прыжки	Содержание	2	ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...
	1. Виды гимнастических прыжков.	1	
	2. Техника опорного прыжка через гимнастического козла. Зачет- опорный прыжок.	1	
Тема 2.3. Акробатика	Содержание	2	ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...
	1. Виды акробатических элементов в гимнастике.	1	
	2. Акробатика: кувырок вперед, назад, с прыжком; Стойка на руках и голове; на лопатках, «мостик»	1	
Раздел 3. Спортивные игры: футбол		4 / 4	
Тема 3.1 Техника ударов по мячу, остановка, отбор мяча, стойка вратаря	Содержание	2	ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...
	1. Изучение техники игры	1	
	2. Удары по мячу ногой, головой. Остановка мяча ногой, грудью. Ведение мяча. Отбор мяча. Стойка вратаря	1	
Тема 3.2 Тактика игры. Правила игры	Содержание	2	ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...
	1. Тактика игры. Правила игры. Индивидуальные, групповые, командные действия игроков. Учетная игра с заданием.	1	
	2. Двусторонняя игра по правилам в футболе-зачет.	1	
Раздел 4. Спортивны игры: волейбол		6 / 6	

Тема 4.1. Волейбол	Содержание	<i>6</i>	ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...
	1. Особенности организации и проведения занятий по волейболу.	<i>1</i>	
	2. Совершенствование техники подачи мяча: верхняя, нижняя, боковая.	<i>1</i>	
	3. Совершенствование техники приема мяча: сверху двумя руками; снизу двумя руками.	<i>1</i>	
	4. Прием мяча от сетки с последующим выводом его в зону своей команды.	<i>1</i>	
	5 Нападающий удар. Блокирование нападающего удара.	<i>1</i>	
	6. Учебная игра по правилам. Двусторонняя игра в волейбол – зачет.	<i>1</i>	
Раздел 5. Общефизическая подготовка /ОФП/		6 / 6	
Тема 5.1 Упражнения на выносливость, на снарядах, на силу	Содержание	<i>6</i>	ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...
	1. Развитие физических качеств с помощью силовой подготовки.	<i>1</i>	
	2. Упражнения с собственным весом: отжимание в упоре лёжа от пола - юноши; отжимание в упоре лежа от скамейки – девушки - зачет	<i>1</i>	
	3 Упражнения со скакалкой - зачет.	<i>1</i>	
	4.Упражнения на пресс: поднятие туловища из положения лежа (1 мин.) - зачет.	<i>1</i>	
	5 Упражнения со штангой (15кг.- девушки; 40кг.- юноши). Упражнения с амортизаторами.	<i>1</i>	
	6. Упражнения с гантелями (4-5 кг.) – зачет. 6 Упражнения с гирей(16кг)-зачет. Упражнения с гирей(16кг)- зачет	<i>1</i>	
Раздел 6. Спортивные игры: баскетбол		6/6	
Тема 6.1 Баскетбол	Содержание	<i>6</i>	
	1.Баскетбол – техника игры. Техника безопасности на уроках по спортивным играм	<i>1</i>	

	2.Ведение мяча различными способами: правой, левой рукой в движении.	1	
	3. Совершенствование техники передачи мяча одной рукой, двумя руками	1	
	4.Ловля мяча после отскока от пола и щита	1	
	5. Техника бросков мяча: с места, в движении. Броски мяча с разных точек; штрафные броски	1	
	6. Учебная игра по правилам. Двусторонняя игра в баскетбол – зачет.	1	
Раздел 7. П.П.Ф.П		6/6	
Тема 7.1	Содержание	6	
Развитие П.П.Ф.П.	1.ППФП – специальная физическая подготовка учащихся.	1	
	2.Упражнения на развитие общей выносливости.	1	
	3. Упражнения на развитие точности.	1	
	4. Упражнения на развитие ловкости движения.	1	
	5. Упражнения на развитие координации движений.	1	
	6. Упражнения на развитие гибкости. 6 Упражнения на развитие мышечной силы. Дифференцированный зачет.	1	
Всего:		42	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

«Спортивный комплекс», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

«Спортивный зал», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии:

- рабочее место преподавателя;
- учебно-наглядные пособия по физической культуре и спорту;
- стенды по технике безопасности;
- спортивный инвентарь:
мячи: баскетбольные, волейбольные, футбольные; гимнастические маты; канат для лазанья; гири; гантели; штанга; волейбольная сетка; баскетбольные щиты; стол теннисный; теннисные ракетки; шарики теннисные; гимнастический конь; гимнастический козёл; обручи; набивные мячи; легкоатлетические барьеры; гимнастическая скамейка; шведская стенка; лыжный инвентарь; перекладина, тренажеры (беговая дорожка, велотренажёр, тренажер для пресса, тренажер для силовой подготовки).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бишаева А.А. Физическая культура, М.: ИЦ «Академия», 2020

3.2.2. Основные электронные издания

1. Воспитание физических качеств. [Электронный ресурс] /UPL:www.fizkultura.ru./node/51/
2. Физическая культура один из факторов здорового образа жизни. [Электронный ресурс] /UPL:www / krasgma.ru/ ar 234-page3/html/

3. Профилактика спортивного травматизма. [Электронный ресурс] /URL: readbooks.com/book/188/6801.html.

4. ППФП – специальная физическая подготовка учащихся. [Электронный ресурс] /URL: www.gubkin.ru/fakulty/humanities/chais_and_depertament_phizical_education/lecture8.php.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; -Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности) - Средства профилактики перенапряжения 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p>	<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в процессе:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных/ устных ответов, -тестирования
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Использовать физкультурнооздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности -Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности) 	<p>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 профессий</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - на практических занятиях; - при ведении календаря самонаблюдения; - при проведении подготовленных студентом фрагментов занятий (занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха; - при тестировании в контрольных точках. <p>Лёгкая атлетика. Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину); -самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами лёгкой атлетики. <p>Спортивные игры. Экспертная оценка:</p>

		<ul style="list-style-type: none">- техники базовых элементов,-техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи, жонглирование),-техничко-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм,-выполнения студентом функций судьи,-самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр. <p>Общая физическая подготовка Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none">- техники выполнения упражнений для развития основных мышечных групп и развития физических качеств;-самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия ППФП с элементами гимнастики;-техники выполнения упражнений на тренажерах, комплексов с отягощениями, самоотягощениями;-самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия
--	--	--

Приложение 3.10
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
код и наименование профессии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности» является частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.01-ОК.07, ОК. 09, ОК. 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	психология коллектива;
	выстраивать траектории профессионального и личностного развития	психология личности;
	организовывать работу коллектива и команды;	основы проектной деятельности;
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	особенности социального и культурного контекста;
	описывать значимость своей профессии;	правила оформления документов
	презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии;	сущность гражданско-патриотической позиции;
	соблюдать нормы экологической безопасности;	общечеловеческие ценности;
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности);	правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;
	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
	использовать современное программное обеспечение	основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности

понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые)	пути обеспечения ресурсосбережения
понимать тексты на базовые профессиональные темы	современные средства и устройства информатизации;
участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;
строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	особенности произношения;
	правила чтения текстов профессиональной направленности.
работать в операционной системе;	- общие принципы работы с оболочками разных операционных систем;
работать с текстовым редактором	- правила и методы подготовки, сохранения и редактирования текстовых документов в разных текстовых редакторах;
работать с электронными таблицами	- методы поиска необходимой информации, правила пользования основными службами глобальных сетей;
использовать сетевые программные и технические средства в профессиональной деятельности	- общий подход к организации размещения, обработки, поиска, хранения и передачи информации, защиты информации от несанкционированного доступа;
выполнять работу с программными средствами повышения информационной безопасности	
работать с профессионально ориентированным программным обеспечением	
пользоваться средствами связи и	

	техническими средствами, применяемыми для создания, обработки и хранения документов;	
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	108
в т.ч. в форме практической подготовки	84
в т. ч.:	
теоретическое обучение	8
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	84
<i>Самостоятельная работа</i>	16

Во всех ячейках со звездочкой () (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.*

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины¹⁵

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Введение.	Содержание	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09 ОК 10
	Роль ИКТ в профессиональной деятельности. Правила техники безопасности и гигиенические требования при работе на ПК	2	
Раздел 1. Информационные технологии в профессиональной деятельности		108 / 84	
Тема 1.1 Операционная система и оболочки операционных систем	Содержание	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09 ОК 10
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1. Определение свойств ОС Windows.	2	
	2. Настройка параметров операционной системы	2	
	3. Сравнение параметров различных ОС	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06
Свойства рабочего стола. Интерфейс ОС Windows. Интерфейсы ОС			

¹⁵ По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

	мобильных устройств		ОК 07, ОК 09 ОК 10
Тема 1.2. Текстовые редакторы и электронные таблицы	Содержание		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	26	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09 ОК 10
	1. Стандартный набор операций с текстом.	2	
	2. Основы верстки текста	2	
	3. Использование ссылок в текстовом документе.	2	
	4. Настройка дополнительных параметров при создании текстового документа	2	
	5. Стандартные операции по обработке электронной таблицей. Использование встроенных функций для профессиональных расчётов.	2	
	6. Использование графического представления данных для профессиональных расчётов.	2	
	7. Сортировка и фильтрация данных. Создание сводных таблиц.	2	
	8. Создание бланков документов с использованием защищенных ячеек.	2	
	9. Использование возможностей электронной таблицы для профессиональных расчётов.	2	
	10. Использование логических операций для профессиональных расчётов.	2	
11. Использование средств оптимизации для профессиональных расчётов.	2		
12. Создание интерактивного рецептурного справочника.	2		

	13.Создание интерактивного меню.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Технологии создания, редактирования, оформления, сохранения, передачи и поиска информации в среде табличного процессора MS Excel	2	ОК 01,ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09 ОК 10
Тема 1.3.	Содержание		
Основные методы обработки информации средствами СУБД	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10	ОК 01,ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09 ОК 10
	1.Создание структуры и заполнение таблиц БД различными способами. Создание форм.	2	
	2 Создание схемы данных для связи нескольких таблиц.	2	
	3 Организация запросов.	2	
	4 Создание отчетов.	2	
	5 Создание БД профессиональной направленности.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Создание базы данных профессиональной, установление связей в базе данных. Формы, запросы и отчеты в режиме конструктора	2	
	Тема 1.4.	Содержание	
Создание эффективной презентации	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10	ОК 01,ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09 ОК 10
	1.Создание тематической презентации с использованием анимации и переходов.	2	
	2 Создание тематической презентации с использованием ссылок.	2	
	3 Использование OLE-объектов в презентации	2	

	4 Создание интерактивного плаката средствами презентации.	2		
	5 Создание интерактивного рецептурного справочника средствами презентации	2		
	Самостоятельная работа обучающихся : Использование презентационных материалов в профессиональной деятельности технология общественного питания	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09 ОК 10	
Тема 1.5. Информационные системы и программы профессиональной направленности	Содержание	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09 ОК 10	
	1. Характеристика и основные возможности программно-технологического комплекса «Технолог-кондитер»	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09 ОК 10	
	1. Расчет и разработка ТТК, ТИ, РЦ на кондитерскую продукцию	2		
	2. Расчет и разработка ТТК, ТИ, РЦ на кулинарную продукцию.	2		
	3. Основные принципы автоматизации расчета калькуляции блюд в программе Kitchen.	2		
	4. Калькуляции блюд в программе Kitchen	2		
	Самостоятельная работа обучающихся Расчет себестоимости готового кулинарного изделия	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09 ОК 10	
Тема 1.6. Глобальная сеть Интернет	Содержание			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06	
	1. Анализ возможностей различных браузеров.	2		

	2 Правила создания запросов в различных поисковых системах.	2	ОК 07, ОК 09 ОК 10
	3 Обзор сервисов облачных технологий.	2	
	4 Использование облачных технологий в профессиональной деятельности	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Службы Интернета. Поисковые системы. Использование сервисов и информационных ресурсов сети Интернет в профессиональной деятельности	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09 ОК 10
Тема 1.7.	Содержание		
Создание сайта	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09 ОК 10
	1. Основы создания сайта. Создание HTML-документа.	2	
	2 Обзор WEB - конструкторов для создания сайтов.	2	
	3 Правила выбора шаблона в конструкторе сайтов	2	
	4 Разработка структуры сайта.	2	
	5 Создание WEB-страницы средствами WEB- конструктора 6 Оптимизация графики для WEB-страниц	2	
	7 Подготовка и размещение сайта в сети Интернет. Продвижение сайта в поисковых системах.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Выбор провайдера для размещения сайта	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09 ОК 10
Тема 8.	Содержание	2	

Информационносправочные системы	1 Виды информационно-справочных систем. Принципы работы в системе «Консультант +»	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09 ОК 10
	Самостоятельная работа обучающихся: Сравнительная характеристика информационно-справочных систем правового направления	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09 ОК 10
Тема 9. Информационная безопасность	Содержание	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09 ОК 10
	1 Методы защиты информации. Правовое обеспечение информационной безопасности.	1	
	2 Методы и средства защиты информации от несанкционированного доступа и изменения структур в компьютерных системах. Защита компьютерных систем от вирусов и вредоносных программ.	1	
Всего:		108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Лаборатория «Информационно-коммуникационных технологий», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

Оборудование лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- дидактический материал, контрольно-измерительный материал по темам дисциплины;
- инструкции к лабораторным работам и практическим занятиям;
- методические рекомендации к самостоятельной работе обучающихся.

Технические средства обучения:

- компьютеры (11 шт.) с лицензионным программным обеспечением, имеющими выход в сеть Интернет;
- мультимедиа проектор;
- принтер;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Гербер И.А. Информационные технологии в профессиональной деятельности для профессии «Повар. Кондитер» (с практикумом), М.: ООО «КноРус-Медиа», 2021

3.2.2. Основные электронные издания

1. Информационный портал по информатике [Электронный ресурс]/URL: <http://inforschool.ru>
2. Библиотека электронных книг по информатике и компьютерным технологиям [Электронный ресурс]/URL: <http://www.eruditus.name/kopilka4.html>
3. Информационные технологии Школа.LV [Электронный ресурс]/URL: <http://shkola.lv/index.php?mode=newlsn&lsnid=13>
4. Основы вычислительной техники, информационных технологий и компьютерных сетей (интерактивное учебное пособие). [Электронный ресурс] /URL: <http://v.ladimir.kiev.ua/kmis/kmis.htm#begin>
5. Интернет-безопасность (вирусная энциклопедия). [Электронный ресурс]/URL: <http://www.securelist.com/ru/>

6. Программы для разработки рецептов [Электронный ресурс]/URL <http://esnsk.ru/programmi/tehnolog-konditer-2-0.html>
7. Сравнение параметров различных ОС [Электронный ресурс]/URL http://suhorukov.com/news_akademy/sravnenie-operacionnyh-sistem-mac-os-linux-i-windows
8. Справочник химического состава и потерь продуктов в общепите ОС [Электронный ресурс]/URL <https://www.chefexpert.ru/spravochnik-himicheskogo-sostava-i-poter-produktovv-obshchepite/>
9. Сравнительный анализ интернет-браузеров [Электронный ресурс]/URL: <https://scienceforum.ru/2014/article/2014007629>
10. Правила создания запросов в различных поисковых системах. Электронный ресурс]/URL: <https://lektsii.org/8-56438.html>
11. Что такое облачные технологии и зачем они нужны [Электронный ресурс]/URL: <https://sonikelf.ru/oblachnye-tehnologii-dlya-zemnyx-polzovatelej/>
12. Конструктор сайтов [Электронный ресурс]/URL: <https://ru.wix.com>
13. Выбор провайдера для размещения сайта [Электронный ресурс]/URL: <http://www.frolov-lib.ru/programming/articles/providers/index.html>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Умения:		
<ul style="list-style-type: none"> - работать в операционной системе; - работать с текстовым редактором; -работать с электронными таблицами; -использовать сетевые программные и технические средства в профессиональной деятельности; - выполнять работу с программными средствами повышения информационной безопасности; -работать с профессионально ориентированным программным обеспечением; - пользоваться средствами связи и техническими средствами, применяемыми для создания, обработки и хранения документов; - создавать сайты в WEB-редакторах и WEBконструкторах; 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Текущий контроль знаний в форме тестирования, защиты практического задания. -Оценка результатов расчетных, проектных заданий и их защиты. -Оценка результатов использования ИКТ при выполнении расчетных, исследовательских, проектных заданий и их защиты.
Знания:		
<ul style="list-style-type: none"> - общие принципы работы с оболочками разных операционных систем; -правила и методы подготовки, сохранения и редактирования текстовых документов в разных текстовых редакторах; - общие принципы использования стандартных функций при вычислениях, способы представления результатов в обычном и графическом виде; - методы поиска необходимой информации, правила пользования основными службами глобальных сетей; 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75%правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Текущий контроль знаний в форме устного опроса, тестирования, в виде подготовки сообщений

<ul style="list-style-type: none">- общий подход к организации размещения, обработки, поиска, хранения и передачи информации, защиты информации от несанкционированного доступа;- правила использования оргтехники и основных средств связи;- программное обеспечение для технологии общественного питания		
--	--	--

Приложение 3.11
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
Код и наименование профессии/специальности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.11 Основы предпринимательской деятельности»

2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Код Наименование»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.11 Основы предпринимательской деятельности» является частью *общепрофессионального цикла* ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по *профессии 43.01.09 Повар, кондитер*.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.01-ОК.07, ОК.09, ОК. 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	психология коллектива;
ОК 05 ОК 06 ОК 07	выстраивать траектории профессионального и личностного развития	психология личности;
ОК 09 ОК 10	организовывать работу коллектива и команды;	основы проектной деятельности;
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	особенности социального и культурного контекста;
	описывать значимость своей профессии;	правила оформления документов
	презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии;	сущность гражданско-патриотической позиции;
	соблюдать нормы экологической безопасности;	общечеловеческие ценности;
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности);	правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;
	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
	использовать современное программное обеспечение	основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности

понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые)	пути обеспечения ресурсосбережения
понимать тексты на базовые профессиональные темы	современные средства и устройства информатизации;
участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;
строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	особенности произношения;
	правила чтения текстов профессиональной направленности.
разрабатывать и реализовывать предпринимательские бизнес-идеи;	понятие, функции и виды предпринимательства;
формировать инновационные бизнес-идеи на основе приоритетов развития Российской Федерации;	задачи Российской Федерации по формированию социально-ориентированной рыночной экономики;
ставить цели в соответствии с бизнес-идеями, решать организационные вопросы создания бизнеса;	особенности предпринимательской деятельности в условиях кризиса;
формировать пакет документов для получения государственной поддержки малого бизнеса;	приоритеты развития малого предпринимательства как источника формирования инновационных бизнес-идей;
начислять уплачиваемые налоги, заполнять налоговые декларации;	порядок постановки целей бизнеса и организационные вопросы его создания
формировать пакет документов для	правовой статус предпринимателя,

получения кредита;	организационно-правовые формы юридического лица и этапы процесса его образования
проводить отбор, подбор и оценку персонала, оформлять трудовые отношения;	правовые формы организации частного, коллективного и совместного предпринимательства
анализировать рыночные потребности и спрос на новые товары и услуги;	порядок лицензирования отдельных видов деятельности
обосновывать ценовую политику; – выбирать способ продвижения товаров и услуг на рынок;	деятельность контрольно-надзорных органов, их права и обязанности
составлять бизнес-план на основе современных программных технологий	юридическую ответственность предпринимателя
оформлять в собственность имущество;	нормативно-правовую базу, этапы государственной регистрации субъектов малого предпринимательства
	формы государственной поддержки малого бизнеса
	систему нормативного регулирования учета на предприятиях малого бизнеса и особенности его ведения
	перечень, содержание и порядок формирования бухгалтерской финансовой и налоговой отчетности
	системы налогообложения, применяемые субъектами малого и среднего бизнеса, порядок исчисления уплачиваемых налогов
	порядок формирования имущественной основы предпринимательской деятельности
	виды и формы кредитования малого предпринимательства, программы региональных банков по кредитованию субъектов малого предпринимательства
	порядок отбора, подбора и оценки персонала, требования трудового законодательства по работе с ним
	ценовую политику в предпринимательстве
	сущность и назначение бизнес-плана, требования к его структуре и содержанию;
	методики составления бизнес-плана и оценки его эффективности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	48
в т.ч. в форме практической подготовки	18
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
практические занятия (если предусмотрено)	18
Самостоятельная работа ¹⁶	8

Во всех ячейках со звездочкой (*) (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.

¹⁶ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины¹⁷

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1. Основы предпринимательства		48 / 18	
Тема 1.1. Общая характеристика и типология предпринимательства	Содержание	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	1 Сущность предпринимательства. Классификация предпринимательства.	1	
	2 Субъекты предпринимательской деятельности.	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	1. Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности	2	
Тема 1.2 Малое предпринимательство	Содержание	4	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	1 Сущность и роль малого предпринимательства в экономике. Государственная политика поддержки и развития малого предпринимательства.	2	
	2 Создание собственного дела. Порядок регистрации предприятия.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	

¹⁷ По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

	Особенности регистрации индивидуального предпринимателя. Особенности регистрации юридического лица.	2	
Тема 1.3 Система управления персоналом в предпринимательстве	Содержание	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	1 Требования, предъявляемые к персоналу (по видам деятельности)	1	
	2 Методы отбора, подбора и набора персонала	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Права и обязанности работников по Трудовому кодексу РФ		
	Самостоятельная работа обучающихся Ответственность предпринимателя перед персоналом	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
Тема 1.4 Маркетинговое планирование предпринимательской деятельности	Содержание	4	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	1 Определение потенциальных и возможных конкурентов	1	
	2 Выбор маркетинговых коммуникаций	1	
	3 Система сбыта продукции (услуг) предприятия	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Особенности рекламных кампаний в современном предпринимательстве	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Разработка стратегии выхода предпринимателя на рынок	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
Тема 1.5 Налогообложение субъектов предпринимательской деятельности.	Содержание	4	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	1 Общая характеристика системы налогообложения.	2	
	2 Виды налогов, в соответствии с режимами налогообложения.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	

	Определение суммы налогов по правовым формам предпринимательской деятельности Административная и уголовная ответственность предпринимателя	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Законные методы снижения налоговой базы	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
Тема 1.6 Технологический процесс	Содержание	4	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	1 Организация технологического процесса	1	
	2 Особенности технологии производства продукции	2	
	3 Особенности технологии предоставления услуг (по видам)	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Разработка технологического процесса производства продукции (предоставления услуг)	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Разработка технологической карты предприятия	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
Тема 1.7 Риск как объективная составляющая предпринимательской деятельности	Содержание		ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1.Сущность и классификация рисков.	2	
	2.Способы снижения предпринимательских рисков	2	
Тема 1.8 Бизнес-планирование как элемент экономической политики	Содержание	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	1 Понятие и сущность бизнес-планирования. Цели, задачи, предмет бизнеспланирования	1	
	2 Определение бизнес–идеи, бизнес–концепции	1	

организации.			
Тема 1.9	Содержание		ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
Анализ результатов и оценка рисков проекта	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Оценка и анализ финансовой устойчивости и рентабельности. Анализ безубыточности. Оценка рисков.	2	
Всего:		48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий, справочной литературы.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Пястолов С.М. Основы предпринимательской деятельности, М.: ИЦ «Академия», 2021

3.2.2. Основные электронные издания

1. <http://www.nalog.ru/> - официальный сайт МНС РФ.
2. <http://www.nalogi.com.ru> – журнал НАЛОГИ И ПЛАТЕЖИ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>	
Умения:			
разрабатывать и реализовывать предпринимательские бизнес идеи	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	Мозговой штурм	
формировать инновационные бизнес идеи на основе приоритетов развития Российской Федерации		Самостоятельная работа	
ставить цели в соответствии с бизнес идеями, решать организационные вопросы создания бизнеса		Ментальные карты	
формировать пакет документов для получения государственной поддержки малого бизнеса		Рефераты, доклады	
начислять уплачиваемые налоги, заполнять налоговые декларации		Решение ситуационных задач	
оформлять в собственность имущество		Решение ситуационных задач	
формировать пакет документов для получения кредита		Самостоятельная работа – оформление пакета документов для получения кредита	
проводить отбор, подбор и оценку персонала, оформлять трудовые отношения		Доклад, реферат по заданной теме	
анализировать рыночные потребности и спрос на новые товары и услуги		Самостоятельная работа – поиск информации анализа рыночных потребностей и спрос на новые товары и услуги	
обосновывать ценовую политику		Решение ситуационных задач	
составлять бизнес-план на основе современных программных технологий		Самостоятельная работа – пример составления бизнес-плана на основе современных технологий	
Знания:			
понятие, функции и виды предпринимательства		Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.	Контрольная работа по пройденной теме
задачи государства по формированию социально ориентированной рыночной	Не менее 75% правильных ответов.	Рефераты, доклады по заданным темам	

экономики	Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	
особенности предпринимательской деятельности в условиях кризиса		Текущая самостоятельная работа по пройденной теме
порядок постановки целей бизнеса и организационные вопросы его создания		Рефераты, доклады по заданным темам
правовой статус предпринимателя, организационно-правовые формы юридического лица и этапы процесса его образования		Опрос
порядок лицензирования отдельных видов деятельности		Решение ситуаций
юридическую ответственность предпринимателя		Доклад
формы государственной поддержки малого бизнеса		Реферат
порядок формирования имущественной основы предпринимательской деятельности		Решение ситуационных задач
виды и формы кредитования малого предпринимательства, программы региональных банков по кредитованию субъектов малого предпринимательства		Доклады, рефераты
порядок отбора, подбора и оценки персонала, требования трудового законодательства по работе с ним		опрос
ценовую политику в предпринимательстве		Решение ситуационных задач
способы продвижения на рынок товаров и услуг		Самостоятельная работа: представление результатов поиска информации о маркетинговых исследованиях рынка (на примере любой организации)
сущность и назначение бизнес-плана, требования к его структуре и содержанию		Самостоятельная работа
методики составления бизнес-плана и оценки его эффективности	<i>Самостоятельная работа</i>	

Приложение 3.12
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
Код и наименование профессии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
**«ОП.12 Организация производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания»**

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.12 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.12 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» является частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.01-ОК.07, ОК. 09, ОК. 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	психология коллектива;
	выстраивать траектории профессионального и личностного развития	психология личности;
	организовывать работу коллектива и команды;	основы проектной деятельности;
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	особенности социального и культурного контекста;
	описывать значимость своей профессии;	правила оформления документов
	презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии;	сущность гражданско-патриотической позиции;
	соблюдать нормы экологической безопасности;	общечеловеческие ценности;
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности);	правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;
	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;

	использовать современное программное обеспечение	основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности
	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые)	пути обеспечения ресурсосбережения
	понимать тексты на базовые профессиональные темы	современные средства и устройства информатизации;
	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;
	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
	кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения;
		правила чтения текстов профессиональной направленности.
	рационально планировать торговый и обслуживающий зал;	способы правильного размещения товаров на предприятиях общественного питания;
	проводить работу по стимулированию сбыта продукции и услуг общественного питания;	методы и средства естественнонаучных дисциплин для систематизации, идентификации и характеристики ассортимента продукции общественного питания
	применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;	способы анализа ассортимента продукции общественного питания;
		правила и способы планирование и организация работы менеджера в сфере общественного питания;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16
практические занятия (если предусмотрено)	16
Самостоятельная работа ¹⁸	4

Во всех ячейках со звездочкой (*) (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.

¹⁸ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины¹⁹

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1. Организация производства и обслуживания на	предприятиях общественного питания	36 / 16	
Тема 1.1	Содержание	2	ОК 01-07, ОК 09, 10, КК 01-04
История и современное развитие организации обслуживания на предприятии общественного питания.	1. Предмет, цели, задачи, принципы и методы организации обслуживания на предприятии общественного питания. Характеристика предприятий общественного питания	2	
Тема 1.2	Содержание	2	ОК 01-07, ОК 09, 10, КК 01-04
	1 Основные типы и классы предприятий общественного питания. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания. Структура управления рестораном.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		1

¹⁹ По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

	Доклад на тему «Сферы и виды деятельности для внедрения современных технологий на предприятиях общественного питания»		10, КК 01-04
Тема 1.3 Производственные помещения предприятий общественного питания, их оборудование	Содержание	2	ОК 01-07, ОК 09, 10, КК 01-04
	1 Характеристика технологического процесса на предприятии общественного питания. Виды цехов. Размещение оборудования. Бракераж готовой продукции. Правила отпуска и хранения готовых блюд.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Анализ современных технологий применяемых на предприятиях общественного питания	2	
Тема 1.4 Организация обслуживания потребителей в столовых и буфетах	Содержание	2	ОК 01-07, ОК 09, 10, КК 01-04
	1 Формы самообслуживания в столовых. Классификация буфетов	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Анализ факторов атмосферы предприятия общественного питания, их влияние на эмоционально чувствительное состояние посетителей.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Доклад на тему: «Основные виды и источники иллюзорного восприятия товаров и услуг»	1	ОК 01-07, ОК 09, 10, КК 01-04
Тема 1.5 Торговые и подсобные помещения ресторана, их оборудование.	Содержание	2	ОК 01-07, ОК 09, 10, КК 01-04
	1 Виды торговых помещений. Используемый инвентарь и оборудование	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Разработка эскизов торгового зала предприятия общественного питания .	2	
Тема 1.6	Содержание	2	ОК 01-07, ОК 09,

Столовая посуда, столовые приборы, столовое белье.	1 Изучение ассортимента столовой посуды, столовых приборов, столового белья.	2	10, КК 01-04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Составление эскизов подсобных помещений предприятия общественного питания	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Реферат на тему: «Поведение посетителей предприятий общественного питания и формирование маршрутов движения на основе современных технологий»	1	ОК 01-07, ОК 09, 10, КК 01-04
Тема 1.7 Подготовка к обслуживанию потребителей в зале ресторана.	Содержание	2	ОК 01-07, ОК 09, 10, КК 01-04
	1 Обязанности метрдотеля и официанта. Форменная одежда обслуживающего персонала. Уборка помещения ресторана. Подготовка к обслуживанию. Предварительная сервировка стола.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Применение современных технологий при выкладке блюд и товаров в залах предприятия общественного питания. «Разработка плана карты технологического оборудования в предприятиях общественного питания»	2	
Тема 1.8 Основы составления меню. Обслуживание потребителей в зале ресторана.	Содержание	2	ОК 01-07, ОК 09, 10, КК 01-04
	1 Назначение и принципы составления меню. Виды меню. Встреча и размещение посетителей. Прием и выполнение заказа. Расчет с посетителем. Уборка столов.	2	
Тема 1.9	Содержание	2	ОК 01-07, ОК 09,

Особенности подачи закусок, блюд и напитков на предприятии общественного питания	1 Подача буфетной продукции. Подача холодных блюд и закусок. Подача супов. Подача вторых блюд. Подача десертов. Подача напитков.	2	10, КК 01-04
	Самостоятельная работа обучающихся Реферат на тему: «Выбор наиболее оптимального размещения посетителей в зале»	1	ОК 01-07, ОК 09, 10, КК 01-04
Тема 1.10 Культура обслуживания и правила этикета. Специальные формы организации питания	Содержание	2	ОК 01-07, ОК 09, 10, КК 01-04
	1 Показатели культуры обслуживания. Правила этикета. Обслуживание по типу «шведского стола». Обслуживание в номерах гостиниц. Обслуживание участников съездов и конференций. Обслуживание банкетов и приемов.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Разработка схемы «Планировка зала обслуживания при различных типах обслуживания».	2	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- стенды;
- комплект учебно-методической документации;
- дидактический материал по дисциплине (картотека тестовых и практических заданий по разделам дисциплины);
- перечень практических заданий и методические рекомендации по их выполнению.

Технические средства обучения: Мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, М.: ООО «КноРус-Медиа», 2022

2. Любецкая Т.Р. Технология продукции общественного питания. Теория и практика. Решение задач., М.: ИТК «Дашков и К°», 2021

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Умения:		
разрабатывать и применять средства и методы мерчандайзинга для продвижения отдельных товаров или их комплексов	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям	наблюдение, экспертная оценка на практических занятиях № 1 - 7
рационально планировать торговый и обслуживающий зал;	Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.	наблюдение за деятельностью студентов на практическом занятии № 6
проводить работу по стимулированию сбыта продукции и услуг общественного питания;	Точность оценки, самооценки выполнения требованиям инструкций, регламентов	наблюдение, экспертная оценка на практических занятиях № 5
применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;	Рациональность действий и т.д.	наблюдение за деятельностью студентов на практическом занятии № 4
Знания:		
способы создания благоприятных условий для покупки товаров;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.	собеседование, проверка внеаудиторной самостоятельной работы
способы правильного размещения товаров на предприятиях общественного питания;	Не менее 75% правильных ответов.	фронтальный и индивидуальный опрос
методы классификации и кодирования мерчандайзинга;	Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок,	фронтальный и индивидуальный опрос
методы и средства естественнонаучных дисциплин для систематизации, идентификации и характеристики ассортимента продукции общественного питания;	адекватность применения профессиональной терминологии	тестирование; фронтальный и индивидуальный опрос
способы анализа ассортимента продукции общественного питания;		контроль по карточкам; фронтальный и индивидуальный опрос

правила и способы планирование и организация работы менеджера в сфере общественного питания;		тестирование; фронтальный и индивидуальный опрос
--	--	--

Приложение 3.13
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
Код и наименование профессии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.13 Основы финансовой грамотности»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.13 Основы финансовой грамотности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.13 Основы финансовой грамотности» является частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.01-ОК.07, ОК. 09, ОК. 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	психология коллектива;
	выстраивать траектории профессионального и личностного развития	психология личности;
	организовывать работу коллектива и команды;	основы проектной деятельности;
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	особенности социального и культурного контекста;
	описывать значимость своей профессии;	правила оформления документов
	презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии;	сущность гражданско-патриотической позиции;
	соблюдать нормы экологической безопасности;	общечеловеческие ценности;
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности);	правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;
	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
	использовать современное программное обеспечение	основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности

понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые)	пути обеспечения ресурсосбережения
понимать тексты на базовые профессиональные темы	современные средства и устройства информатизации;
участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;
строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	особенности произношения;
	правила чтения текстов профессиональной направленности.
экономические законы и понятия;	находить и использовать необходимую экономическую информацию;
сущность экономических институтов, их роль в социально-экономическом развитии общества	выделять значимую экономическую информацию
значение этических норм и нравственных ценностей в экономической деятельности отдельных людей и общества	уметь составлять семейный бюджет
способы принятия рациональных решений в условиях относительной ограниченности доступных ресурсов, оценивать и принимать ответственность за их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом	совершать экономически грамотные покупки
основные правовые принципы, действующие в демократическом обществе	выбирать варианты решения экономических проблем
	уметь различать факты, аргументы и оценочные суждения; анализировать, преобразовывать и использовать

	экономическую информацию для решения практических задач в учебной деятельности и реальной жизни
	уметь применять полученные знания и сформированные навыки для эффективного исполнения основных социально-экономических ролей (потребителя, производителя, покупателя, продавца, заёмщика, акционера, наёмного работника, работодателя, налогоплательщика);
	понимать место и роль России в современной мировой экономике; умение ориентироваться в текущих экономических событиях в России и в мире.
	уметь оценивать и аргументировать собственную точку зрения по экономическим проблемам, различным аспектам социально-экономической политики государства

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	48
в т.ч. в форме практической подготовки	20
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
практические занятия (если предусмотрено)	20
Самостоятельная работа ²⁰	8

Во всех ячейках со звездочкой (*) (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.

²⁰ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины²¹

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Введение	Вводное занятие по дисциплине.	2	
Раздел 1. Личное финансовое планирование		6/4	
Тема 1.1 Семейная экономика	Содержание	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	1 Экономические функции домохозяйства, потребление домашних хозяйств, рациональное потребление. Понятие бюджета, формирование бюджета.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	ОК 01-07, ОК 09, 10
	1. Семейный бюджет, источники доходов и расходов	4	
Раздел 2. Накопления и средства платежа. Финансовый рынок и инвестиции		28/8	
Тема 2.1 Депозит	Содержание	4	ОК 01-07, ОК 09, 10
	1 Накопления. Инфляция, причины инфляции. Расчеты инфляции. Депозит, его природа. Преимущества и недостатки депозита. Банк. Банковская система РФ. Виды банков, функции банков.	2	

²¹ По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

	2 Банковский кредит. Основные виды кредита. Основные характеристики кредита. Выбор наиболее выгодного кредита.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Стоимость кредита. Оформление кредитного договора. Типичные ошибки при использовании кредита. Расчет кредитного календаря.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся Доклад по видам депозитов и кредитов.	4	ОК 01-07, ОК 09, 10
Тема 2.2	Содержание	4	ОК 01-07, ОК 09, 10
Расчетно-кассовые операции	1 Хранение, обмен и перевод денег. Банковская ячейка. Обмен валюты. Денежный перевод, комиссия. Виды платежных средств.	2	
	2 Дорожный чек. Банковские карты: дебетовая, кредитная карта. Электронные деньги. Формы дистанционного банковского обслуживания.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Рассмотрение ситуаций по обмену валюты, денежному переводу, комиссии. Решение ситуаций «Дорожный чек», «Банковские карты: дебетовая, кредитная карта»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Формирование отчета по заданию: «Формы дистанционного банковского обслуживания»	4	
Тема 2.3	Содержание	4	ОК 01-07, ОК 09, 10
Финансовый рынок и инвестиции.	1 Финансовый рынок. Регулирование финансового рынка. Субъекты финансового рынка. Инфраструктура финансового рынка. Инвестиции, виды инвестиций. Как инвестировать бизнес. Выбор активов. Доход разных активов. Управление рисками при инвестировании	4	

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Инвестиционные предпочтения. Стратегии инвестирования. Инвестиционный портфель. Финансовые посредники. Выбор финансовых посредников.	2	
Раздел 3. Пенсионная система РФ		8/4	
Тема 3.1	Содержание	4	ОК 01-07, ОК 09, 10
Пенсионное обеспечение	1 Пенсионная система. Что такое пенсия, и какой она бывает? Как работают корпоративные пенсионные программы. Формирование личных пенсионных накоплений. Как сформировать частную пенсию.	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1.Расчет налога на доходы физических лиц	2	
	2.Государственная пенсионная система.	2	
Раздел 4. Страхование. Финансовые махинации.		4/4	
Тема 4.1	Содержание		ОК 01-07, ОК 09, 10
Страхование. Защита прав потребителей финансовых услуг	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1.Страхование. Страховая система. Страховые компании. Участники страхования. Виды страхования. Личное страхование. Страхование имущества. Страхование ответственности. Использование страхования в личной жизни. Выбор страховой компании.	1	
	2.Финансовые махинации. Махинации с банковскими картами. Махинации с кредитами. Махинации с инвестициями. Финансовые пирамиды, их признаки	1	
	3.Дифференцированный зачет	2	
Всего:		48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Социально– экономических дисциплин».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- дидактический материал по темам дисциплины;
- инструкции к лабораторным работам и практическим занятиям;
- методические рекомендации к самостоятельной работе обучающихся.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, имеющий выход в сеть Интернет;
- мультимедиа проектор;
- принтер;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1.Каджаева М.Р. Финансовая грамотность, М.; ИЦ «Академия», 2019

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Уметь:		
- находить и использовать необходимую экономическую информацию;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям	Текущий контроль в виде презентаций, учебных работ, подготовка и защита докладов, рефератов.
- выделять значимую экономическую информацию;	Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.	Текущий контроль в виде подготовки и защиты докладов, сообщений, выполнения контрольных работ на уроке, домашнего задания
- выбирать варианты решения экономических проблем;	Точность оценки, самооценки выполнения	Текущий контроль в виде подготовки презентации; выполнение заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.
- уметь различать факты, аргументы и оценочные суждения; анализировать, преобразовывать и использовать экономическую информацию для решения практических задач в учебной деятельности и реальной жизни;	Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль в виде устного опроса; подготовка сообщений, рефератов, презентаций по дисциплине.
- понимать место и роль России в современной мировой экономике; умение ориентироваться в текущих экономических событиях в России и в мире;		Опрос по теоретическому материалу; домашняя работа, контрольная работа
- уметь оценивать и аргументировать собственную точку зрения по экономическим проблемам, различным аспектам социально-экономической политики государства.		Итоговый контроль по дисциплине
Знать:		
- экономические законы и понятия;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.	Опрос по теоретическому материалу; работа с Интернет-источниками и составление справочного материала; тестовые задания; домашняя работа.

<p>- сущность экономических институтов, их роль в социально-экономическом развитии общества;</p>	<p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Устный опрос; оценка выполнения практических работ; оценка выполнения самостоятельной работы; выполнение рефератов, презентаций; работа с учебной литературой.</p>
<p>- способы принятия рациональных решений в условиях относительной ограниченности доступных ресурсов, оценивать и принимать ответственность за их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом;</p>		<p>Устный опрос; оценка выполнения практических работ; оценка выполнения самостоятельной работы; выполнение рефератов, презентаций; работа с учебной литературой.</p>

Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей

Приложение 2.1
к ОПОП-П по *профессии*
43.01.09 Повар, кондитер
код и наименование профессии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Обязательный профессиональный блок

2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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 планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями регламента
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	<ul style="list-style-type: none"> - подготовки, уборки рабочего места; - подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; - приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - ведения расчетов с потребителями
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - распознавать недоброкачественные продукты; - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; - проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; - требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; - способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов _____ 294 _____
в том числе в форме практической подготовки _____ 198 _____

Из них на освоение МДК _____ 114 _____
в том числе самостоятельная работа _____ 18 _____
практики, в том числе учебная _____ 72 _____
производственная _____ 72 _____
Промежуточная аттестация _____ 36 _____

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Всего	Обучение по МДК				Практики	
					В том числе				Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов) ¹	Самостоятельная работа ²	Промежуточная аттестация		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	Раздел 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	38	18	38	18		6	X	X	X
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01	Раздел 2. Обработка сырья и	76	36	76	36		12	10	X	X

¹ Указывается только для специальностей, в случае реализации профессии столбец удаляется.

² Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	приготовление полуфабрикатов из него									
	Учебная практика	72	72						72	
	Производственная практика	72	72							72
	Промежуточная аттестация	36	16							
	Всего:	294	214	114	54		18	10	72	72

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)³

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК
1	2	3	4
Раздел 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		38 / 18	
МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов		38/ 18	
Тема 1.1 Характеристика процессов обработки сырья,	Содержание	2	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4.
	1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.		

³ По каждому разделу указываются междисциплинарные курсы и соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются. Подробно перечисляются виды работ учебной и (или) производственной практики. Если по профессиональному модулю предусмотрены курсовые проекты (работы), приводятся их темы, указывается содержание обязательных учебных занятий и самостоятельной работы обучающихся

приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	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).		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
	3.Правила составления заявки на сырье.		
	4.Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или транспортирования. 5.Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Составление заявки на сырье.	2	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
Тема 1.2	Содержание	4	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	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.		
	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.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4.
	1.Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10
	2.Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки).	4	ОК 07 ОК 09 ОК 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	Содержание	4	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4.
	1.Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10
	2.Виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном замороженном, вакуумированном виде.		КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
	3.Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.		
	4.Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. Правила ухода за ними.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4.
	1.Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10
2.Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки.	2	КК 01 КК 02 КК 03 КК 04	
Тема 1.4 Организация и	Содержание	4	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4.
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов,		

техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
	2.Виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.		
	3.Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.		
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. Правила ухода за ними.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
	1.Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	2	
	2.Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы.	2	
3.Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера.	2		
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем) 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3.Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4.Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования. 5. Сбор информации, в том числе, с использованием сети Интернет, о систематизации новых видов технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними, ее анализ. Подготовка сообщений презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых	6		

информационно-образовательных ресурсов.			
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.			
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела			
Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него.		76/36	
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.		76/36	
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Содержание	2	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
	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. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов.		
	3. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов.	2		
2. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан,	4		

	помидоров).		
<p>Тема 2.2.</p> <p>Обработка рыбы и нерыбного водного сырья</p>	Содержание	4	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья		
	2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья.		
	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.		
	4. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения.		
<p>Тема 2.3</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из рыбы</p>	Содержание	4	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.		
	2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.		
	3. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	ПК 1.1 ПК 1.2

	1. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	4	ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
	2. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	4	
	3. Обработка нерыбного водного сырья.	4	
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	Содержание	6	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
	1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.		
	2. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.		
	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, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.		
	4. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение		
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	Содержание	6	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.		
	2. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	3. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и		

	без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4.
	1. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
	2. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без.	4	
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	2	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
	1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.		
	2. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.		
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	4	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
	1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика		
	2. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	3. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4.
	1. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	6	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04

	2. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее	6	ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
<p>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки. 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 		12	
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 		72	

- полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.
2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.
 3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).
 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика.
 5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.
 6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).
 7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.
 8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.
 9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.
 10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.
 11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.
 12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;
 13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.
 14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.

<p>15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p> <p>17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p>		
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</p> <p>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.</p> <p>4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <p>5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <p>6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>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.</p> <p>8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</p>	72	

9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос.		
Всего	258	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Технического оснащения и организации рабочего места», в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по *профессии*.

Лаборатория «Учебный кулинарный цех», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по *профессии*.

Мастерская «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по данной *профессии*.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по *профессии*.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, М.: ИЦ «Академия», 2020

3.2.3. Дополнительные источники

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.phpshow_art=2758.

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

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</p> <p>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <p>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</p> <p>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</p> <p>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p> <p>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>– соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <p>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладки готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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; 	
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения 	

развитие	современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Обязательный профессиональный блок

СОДЕРЖАНИЕ

- 5. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**
- 8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	<ul style="list-style-type: none"> - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями;
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад; - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;

	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
--	--

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов _____ 606 _____
в том числе в форме практической подготовки _____ 402 _____

Из них на освоение МДК _____ 184 _____
в том числе самостоятельная работа _____ 18 _____
практики, в том числе учебная _____ 180 _____
производственная _____ 216 _____
Промежуточная аттестация _____ 26 _____

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа ⁴	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	36	16	36	16	6	X	X	X
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	148	80	148	80	12	8	X	X

⁴ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

	Учебная практика	180	180					180	
	Производственная практика	216	216						216
	Промежуточная аттестация	26							
	Всего:	606	492	184	96	18	8	180	216

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)⁵

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК
1	2	3	4
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		36/16	
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		36/16	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	<p>Содержание</p> <p>1.Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.</p> <p>2. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.</p> <p>3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	2	ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10 КК 01-04
Тема 1.2. Организация и	<p>Содержание</p> <p>1.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов,</p>	4	ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10

⁵ По каждому разделу указываются междисциплинарные курсы и соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются. Подробно перечисляются виды работ учебной и (или) производственной практики. Если по профессиональному модулю предусмотрены курсовые проекты (работы), приводятся их темы, указывается содержание обязательных учебных занятий и самостоятельной работы обучающихся

техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.		КК 01-04
	2. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос		
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10 КК 01-04
	1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	2	
2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	2		
3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов	2		
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	Содержание 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	4	ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10 КК 01-04
В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	ПК 2.1.-2.8	

	1. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов.	2	ОК 1-7, 9,10 КК 01-04
	2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих соусов.	2	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание	4	ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10 КК 01-04
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.		
	2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.		
	3. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос.		
	4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10 КК 01-04
	1. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде. Практическое занятие	2	
	2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2	
	3. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей	2	

Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1		6	
<p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>			
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента.		26/12	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		26/12	
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	Содержание	4	ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10 КК 01-КК 04
	1.Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров.		
	2.Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров.		
	3. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос		
Тема 2.2.	Содержание	4	ПК 2.1., 2.2,

Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента.	1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов.		2.3 ОК 1-7, 9,10 КК 01-КК 04
	2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам.		
	3. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса.		
	4. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.		
	5. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	4		
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких,	Содержание	2	ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10 КК 01-КК 04
	1.Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	2. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент,		

диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10 КК 01-КК 04
	Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента, сладких, диетических, вегетарианских супов	4	КК 01-КК 04
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни.	Содержание	2	ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10 КК 01-КК 04
	1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	2. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения		
	3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10 КК 01-КК 04
	Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	4	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2		2	
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.			

<p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела</p>			
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		<i>18/8</i>	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		<i>18/8</i>	
Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	Содержание 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.	2	ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9,10 КК 01-КК 04
	2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства		
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.	Содержание 1. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам.	2	ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9,10 КК 01-КК 04
	2. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов. 3. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.		

	<p>4. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных</p> <p>5. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных</p> <p>6. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства</p> <p>7. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами.</p>		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9,10 КК 01-КК 04
	1. Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции	4	
Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации яично- масляных соусов, соусов на сливках	Содержание	2	ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9,10 КК 01-КК 04
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках		
	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов		
Тема 3.4 Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	Содержание	2	ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9,10 КК 01-КК 04
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов.		
	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9,10 КК 01-КК 04
	Приготовление, оформление и отпуск горячих соусов.	4	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3		2	
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).			

<p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>			
<p>Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>		28/16	
<p>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>		28/16	
<p>Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов</p>	<p>Содержание</p> <p>1.Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов</p> <p>2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.</p> <p>3. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сортирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов.</p> <p>4. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов.</p> <p>5.Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов:</p>	4	<p>ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 1 - 7, 9,10</p> <p>КК 01-КК 04</p>

	техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 1 - 7, 9,10 КК 01-КК 04
	1. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	4	
	2. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов.	2	
	3. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов.	2	
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий .	Содержание	6	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 1 - 7, 9,10 КК 01-КК 04
	1.Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. 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. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий. 3. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов. 4. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. 5. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки		

	<p>макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов.</p> <p>6. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования</p>		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	1. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	8	
<p>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 	2		
<p>Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	20/10		

МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		20/10	
Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Содержание	4	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 1 - 7, 9,10 КК 01-КК 04
	1.Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра. 2. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ. 3. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра 4. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. 5. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения 6. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. 7. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1.Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов.	6	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 1 - 7, 9,10 КК 01-КК 04

	Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц, творога, сыра.		
Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	Содержание	4	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 1 - 7, 9,10 КК 01-КК 04
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки		
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.		
	3. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста		
	4. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.		
	5. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 1 - 7, 9,10 КК 01-КК 04
Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки	4		
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 5		2	
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).			
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.			
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.			

<p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела</p>			
<p>Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>		26/16	
<p>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>		26/16	
<p>Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>Содержание</p>	4	<p>ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 1 -7, 9,10 КК 01-КК 04</p>
	<p>1.Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>		
	<p>2. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.</p>		
	<p>3. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа</p>		
<p>Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>Содержание</p>	4	<p>ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 1 -7, 9,10 КК 01-КК 04</p>
	<p>1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сортирование, запекание (с гарниром, соусом и без)</p> <p>2. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.</p>		

	<p>Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.</p> <p>3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. 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.</p> <p>4. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p> <p>5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p>		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 1 -7, 9,10 КК 01-КК 04
	1. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	6	
	2. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	6	
	3. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	4	
	<p>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 6</p> <p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>	2	

Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента		30/18	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		30/18	
Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	2	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1 -7, 9,10
	1.Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 2. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. 3. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа.		
Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов.	Содержание	4	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1 -7, 9,10
	1.Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сортирование, запекание (с гарниром, соусом и без) 2. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания 3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 4. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных		

	компонентов и готовых блюд. 5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1 -7, 9,10
	1. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде.	5	
	2. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде.	5	
Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	4	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1 -7, 9,10
	1.Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сортирование, запекание (с гарниром, соусом и без) . 2. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания 3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 4. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. 5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1 -7, 9,10
	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи,	8	

	кролика		
<p>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 6</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 		2	
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, 		180	ПК 2.1 - 2.8

<p>соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>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.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>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).</p> <p>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.</p> <p>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.</p>		
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p>	<p>216</p>	<p>ПК 2.1 - 2.8</p>

<p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>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.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>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.</p> <p>6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>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.).</p> <p>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</p>		
<p>Всего</p>	<p>580</p>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Технического оснащения и организации рабочего места», в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по *профессии*.

Лаборатория «Учебный кулинарный цех», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по *профессии*.

Мастерская «Приготовление горячих блюд и кулинарных изделий», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по данной *профессии*.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по *профессии*.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления., оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных закусок сложного ассортимента с учетом потребления, видов и форм обслуживания, М.: ИЦ «Академия», 2020

3.2.3. Дополнительные источники

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276.

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.phpshow_art=2758.

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

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>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</p>	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 несоизмерительным 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, 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>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</p>

	<p>складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 	
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 	

<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>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</p>	<p>разделочных досок;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 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: <ul style="list-style-type: none"> - цвет/сочетание/баланс/композиция) - гармоничность вкуса, текстуры и 	
--	--	--

	<p>аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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; 	
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	

<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 2.3
к ОПОП-П по *профессии*
43.01.09 Повар, кондитер
код и наименование профессии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Обязательный профессиональный блок

2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 9. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 10. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 11. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**
- 12. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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 планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
---------------	---

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетической подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковки, складирования неиспользованных продуктов; - порционирования (комплектовании), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведения расчетов с потребителями.
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы применения, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать, комплектовать, эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований безопасности готовой продукции
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП) - видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правил и способов сервировки стола, презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов _____ 358 _____
в том числе в форме практической подготовки _____ 256 _____

Из них на освоение МДК _____ 152 _____
в том числе самостоятельная работа _____ 22 _____
практики, в том числе учебная _____ 72 _____
производственная _____ 108 _____
Промежуточная аттестация _____ 26 _____

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Обучение по МДК			Практики		
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа ⁶	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	Раздел 1. . Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	34	16	34	16	6	X	X	X
ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и	118	60	118	60	12	10	X	X

⁶ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

ОК 11	презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок								
	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	108	108						108
	Промежуточная аттестация	26							
	Всего:	358	256	154	76	18	10	72	108

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК
1	2	3	4
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		34/16	
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		34/16	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<p>Содержание</p> <p>1.Основные технологические операции при производстве холодной кулинарной продукции. 2. Оценка качества готовой холодной кулинарной продукции. 3.Санитарные требования к технологии приготовления холодных блюд</p>	2	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации	<p>Содержание</p> <p>1.Организация работы холодного цеха. Техническое оснащение и организация рабочих мест при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции. 2. Характеристика рабочих мест поваров холодного цеха. 3.Организация хранения и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции.</p>	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	1.Безопасное пользование производственным инвентарём и технологическим	2	

холодных блюд.	оборудованием для приготовления сложных холодных блюд.		
	2.Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления сложных холодных блюд.	2	
	3.Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления сложных холодных блюд.	4	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных кулинарных изделий, закусок	Содержание	6	
	1. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска холодных блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых холодных блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос. 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	1.Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	2	
	2.Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	4	
	3.Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации оборудования: маслоделитель, овощерезательная машина, слайсер, куттер.	2	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1		6	
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций			

<p>преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>			
<p>Раздел 2. Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p>		16/8	
<p>МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>		16/8	
<p>Тема 2.1. Классификация и ассортимент холодной кулинарной продукции.</p>	<p>Содержание</p>	2	
	<p>1.Классификация холодной кулинарной продукции.</p>		
	<p>2.Новые технологии приготовления холодных блюд и закусок в ресторанной кухне.</p>		
<p>Тема 2.2. Приготовление и хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента</p>	<p>Содержание</p>	4	
	<p>1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность холодных соусов и заправок.</p>		
	<p>2. Холодные соусы, заправки и маринады – заправки на растительном масле, соусы на растительном масле.</p>		
	<p>3.Соусы на уксусе (маринады). Масляные смеси. Желе (ланспик).</p>		
	<p>4.Оригинальные соусы и заправки. Промышленные соусы, ароматизаторы, уксусы.</p>		
	<p>5.Авторский подход к технологии приготовления и использования соусов.</p>		
<p>6.Требования к качеству холодных соусов, условия и сроки хранения</p>			

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	1.Расчёт сырья для приготовления сложных холодных соусов. Составление технологических карт на сложные холодные соусы.	2	
	2.Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных соусов.	6	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2		2	
<p>1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела</p>			
Раздел 3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.		22/12	
МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		22/12	
Тема 3.1 Приготовление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента.	Содержание	8	
	1.Классификация, ассортимент и пищевая ценность салатов. Способы приготовления салатов. Общие правила подготовки продуктов для салатов. Способы нарезки овощей. Основные правила украшения салатов.		
	2. Салаты из сырых овощей и фруктов. Салаты из варёных овощей. Винегреты.		
	3.Салаты из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и рыбы.		
	4.Неперемешиваемые салаты. Салаты-коктейли. Тёплые салаты.		
	5.Оформление и способы подачи салатов.		

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	
	1.Расчёт сырья для приготовления салатов сложного ассортимента.	4	
	2. Составление технологических карт на салаты сложного ассортимента.	2	
	3. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых, варёных овощей, винегретов, салатов из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и рыбы.	2	
	4. Приготовление, оформление и отпуск не перемешиваемых салатов, салат-коктейлей, тёплых салатов.	4	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3		2	
<p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>			
Раздел 4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.		18/10	
МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		18/10	
Тема 4.1 Приготовление и подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	Содержание	6	
	1.Канапе и мелкие банкетные закуски. Закуски в корзиночках и валованах. Лёгкие закуски (закуски на шпажках).		
	2.Закуски из яиц. Блюда и закуски из овощей и грибов. Закусочные рулеты.		
	3. Приготовление сложных закусок (тартар закусочный, карпаччо, веррины). Закусочные изделия из теста.		

	4.Блюда и закуски из сыра. Блюда и закуски из измельчённых масс.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10	
	1. Расчёт сырья для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Составление технологических карт на канапе, холодные закуски сложного ассортимента.	2	
	2. Приготовление, оформление и отпуск канапе и мелких банкетных закусок. Приготовление сложных закусок из яиц, овощей и грибов. Закусочных рулетов.	4	
	3. Приготовление и оформление сложных закусок (тартар закусочный, карпаччо, веррины). Приготовление закусок из сыра, блюд и закусок из измельчённых масс.	2	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4		2	
1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 6. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
Раздел 5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		30/14	
МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		30/14	
Тема 5.1.Приготовление и подготовка к реализации	Содержание	10	
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных блюд из рыбы. Рыбная гастрономия порциями. Закуски из сельди.		

холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2. Отварные блюда и закуски. Фаршированные блюда и закуски.		
	3. Заливные блюда и закуски. 4. Блюда и закуски из нерыбного водного сырья		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14	
	1. Расчёт сырья для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Составление технологических на холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2	
	2. Приготовление и оформление сложных закусок из сельди, отварных и фаршированных сложных холодных блюд и закусок.	6	
	3. Приготовление и оформление сложных заливных блюд и закусок. Блюда и закусок из нерыбного водного сырья.	6	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 5		6	
<p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>6. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>			
Раздел 6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.		32/16	
МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		32/16	
Тема 6.1 Приготовление и подготовка к	Содержание	12	
	1. Ассортимент и пищевая ценность холодных блюд из мяса. Мясо и мясная гастрономия.		

реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	2.Отварные блюда и закуски. Запечённые блюда и закуски. 3.Жареные блюда и закуски. Фаршированные блюда и закуски. 4.Заливные блюда и закуски. 5.Ассортимент и пищевая ценность холодных блюд из домашней птицы, дичи. Блюда и закуски из мяса птицы и дичи. Блюда и закуски из мяса кролика. 6. Контроль качества, условия хранения холодных блюд и закусок. 7. Оформление и подача холодных блюд и закусок.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16	
	1. Расчёт сырья и полуфабрикатов для приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента.	2	
	2. Расчёт сырья и полуфабрикатов для приготовления холодных блюд из мяса домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	2	
	3. Приготовление, оформление и подача жареных, запечённых и фаршированных холодных блюд, и закусок из мяса.	6	
4. Приготовление, оформление и подача заливных блюд и закусок из мяса. Блюда и закусок из мяса домашней птицы и дичи.	6		
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 6	4		
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			

<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 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 холодных 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 холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых холодных блюд и закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд и закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 13. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных 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). 14. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, 	72	
--	----	--

<p>материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>15. 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.</p>		
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования, комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 6. Организация хранения готовых холодных 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, организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной 	<p>108</p>	

терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Всего	332	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Технического оснащения и организации рабочего места», в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по *профессии*.

Лаборатория «Учебный кулинарный цех», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по *профессии*.

Мастерская «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по данной *профессии*.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по *профессии*.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, М.: ИЦ «Академия», 2021

3.2.3. Дополнительные источники

1. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.phpshow_art=2758.

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

4. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

5. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1> 6. www.fcior/edu/ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании,</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 	
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.5.</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 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 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<p>навыков работы с ножом;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> - 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 холодных 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 	<p>и производственной практикам</p>
---	---	-------------------------------------

	<p>готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие температуры подачи виду блюда; - 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 горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;

	оценки и рекомендаций по улучшению плана	- заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); –	

языках.	адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
---------	---	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Обязательный профессиональный блок

2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

**13. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**14. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**15. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

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

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 планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	<ul style="list-style-type: none">- расчёта массы сырья для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков;- приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;- приготовления отделочных видов теста для сладких блюд и десертов;- оформления и отделки холодных и горячих сладких блюд и десертов;- контроля качества и безопасности готовой продукции
Уметь	<ul style="list-style-type: none">- органолептически оценивать качество продуктов;- использовать различные способы и приёмы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков;- проводить расчёты по формулам;- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием;- выбирать варианты оформления холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков;- принимать решения по организации процессов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков;- выбирать способы сервировки и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков;- оценивать качество и безопасность готовой продукции; - оформлять документацию;
Знать	<ul style="list-style-type: none">- ассортимент холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков;- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;- технологию приготовления холодных сладких блюд и десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, шербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;- технологию приготовления горячих сладких блюд и десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления холодных сладких блюд и десертов;- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов;- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих сладких блюд, и десертов;- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих сладких блюд и десертов;- варианты оформления и техника декорирования холодных и горячих сладких блюд и десертов;- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих сладких блюд, и десертов;- сервировка и подача холодных и горячих сладких блюд и десертов;

- | | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> - температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления холодных и горячих сладких блюд, и десертов; - температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих сладких блюд и десертов; - требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих сладких блюд и десертов; - основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления холодных и горячих сладких блюд, и десертов; - требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов. |
|--|---|

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов _____ 408 _____
 в том числе в форме практической подготовки _____ 302 _____

Из них на освоение МДК _____ 120 _____
 в том числе самостоятельная работа _____ 18 _____

практики, в том числе учебная _____ 108 _____
 производственная _____ 144 _____

Промежуточная аттестация _____ 36 _____

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа ⁷	Промежуточная аттестация		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4. ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	Раздел 1. Организация приготовления и подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.	36	16	36	16	6	X	X	X
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4. ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации	84	34	84	34	12	8	X	X

⁷ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

ОК 11	горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков								
	Учебная практика	108	108					108	
	Производственная практика	144	144						144
	Промежуточная аттестация	36							
	<i>Всего:</i>	<i>408</i>	<i>302</i>	<i>120</i>	<i>50</i>	<i>18</i>	<i>8</i>	<i>108</i>	<i>144</i>

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК
1	2	3	4
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.		36/16	
МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		36/16	
Тема 1.1. Организация приготовления и подготовка к реализации холодных сладких блюд и десертов.	Содержание	7	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4. ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
	1.История возникновения десертов. Понятие «десерт». Основные этапы организации процесса приготовления холодных сладких блюд и десертов (подготовительный, основанной, завершающий), их организационные особенности и взаимосвязь.		
	2.Правила организации рабочего места для приготовления холодных сладких блюд и десертов. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении сложных холодных десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления сложных холодных десертов. Ассортимент холодных сладких блюд и десертов.		
	3.Требования и основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления холодных сладких блюд и десертов. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления холодных сладких блюд и десертов.		
4.Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для			

	приготовления холодных сладких блюд и десертов. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления холодных сладких блюд и десертов. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления холодных сладких блюд и десертов. Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления холодных сладких блюд и десертов.		
	5.Итоговое занятие по теме №1.1 Технология приготовления холодных сладких блюд и десертов		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1.Органолептическая оценка качества свежих плодов. Органолептическая оценка качества переработанных плодов.	2	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4. ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10
	2.Оценка качества желирующих веществ. Разработка новых видов холодных десертов: составление рецептуры, установление технологии изготовления, оформление технологической документации.	2	ОК 11 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
	2.Расчет энергетической ценности фирменных холодных сладких блюд.	2	
Тема 1.2.	Содержание	7	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4. ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
Технология приготовления холодных сладких блюд и десертов.	1.Методы приготовления холодных сладких блюд и десертов. Технология и правила приготовления холодных десертов : фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая,тирамису, чизкейка, бланманже.		
	2.Технология приготовления отделочных видов теста для холодных сладких блюд и десертов. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных сладких блюд и десертов. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов.		
	3.Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов.		

	Сервировка и подача сложных холодных десертов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов холодных десертов. Требования к безопасности хранения приготовленных основных холодных десертов		
	4.Основные критерии оценки качества готовых холодных сладких блюд и десертов. Органолептический способ определения степени готовности и качества холодных сладких блюд и десертов. Возможные виды дефектов холодных сладких блюд и десертов и способы их устранения. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов.		
	5.Итоговое занятие по теме №1.2. Технология приготовления холодных сладких блюд и десертов		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4.
	1.Правила оформления и подачи холодных сладких блюд и десертов. Современные элементы декора	2	ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03
	2.Подготовка и подача свежих фруктов и ягод . Приготовление фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.	2	ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10
	3.Приготовление желе, муссов, самбуков. - Приготовление кремов, суфле, пастилы, зефира яблочного.	2	ОК 11 КК 01 КК 02 КК 03
	4.Приготовление парфе, щербетов. Приготовление террина, пая. Приготовление тирамису.	2	КК 04
	5.Приготовление чизкейка. Приготовление бланманже, панакоты	2	
	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 1. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, учебных пособий, справочной и дополнительной литературы, оформление практических и лабораторных работ, подготовка отчетов по лабораторным и практическим работам. 2. Составление таблиц, технологических карт. 3. Решение технологических задач.	6	

4. Расчёт пищевой и энергетической ценности десертов.			
5. Оформление мультимедийных презентаций			
Раздел 2 Организация приготовления и подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		84/34	
МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		84/34	
Тема 2.1. Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих сладких блюд, десертов, напитков.	Содержание	18	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4. ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
	1.Основные этапы организации процесса приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков. (подготовительный, основной, завершающий), их организационные особенности и взаимосвязь. Правила организации рабочего места для приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении горячих сладких блюд, десертов и напитков .		
	2.Ассортимент горячих сладких блюд, десертов и напитков . Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков . Требования и основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков.		
	3.Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков.		
	4.Ассортимент горячих напитков. Техника приготовления. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков . Оформление и техника декорирования сложных десертов. Итоговое занятие по теме №2.1 Технология приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков.		

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4. ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
	1.Последовательность технологических операций при приготовлении горячих сладких блюд и десертов.	2	
	2.Расчёт сырья для изготовления сложных горячих десертов, руководствуясь данными Сборников рецептур и нормативных документов. Определение совместимости и взаимозаменяемости сырья, полуфабрикатов для изготовления сложных десертов Разработка новых видов сложных горячих десертов.	2	
	3.Разработка новых видов сложных горячих десертов: составление рецептуры, установление технологии изготовления, оформление технологической документации .	4	
	4.Расчет энергетической ценности фирменных горячих сладких блюд .	2	
	5.Организация процесса приготовления десертов в десерт-баре Составление схем организации технологических процессов приготовления сложных десертов.	4	
Тема 2.2. Технология приготовления горячих сладких блюд и десертов	Содержание	20	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4. ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
	1.Методы приготовления сложных горячих десертов. Технология и правила приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.		
	2. Технология приготовления отделочных видов теста для сложных горячих десертов. Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов.		
	3.Начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов. Варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов. Сервировка и подача сложных горячих десертов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов горячих десертов.		
	4.Требования к безопасности хранения приготовленных основных горячих		

	десертов. Основные критерии оценки качества готовых горячих десертов. Органолептический способ определения степени готовности и качества сложных горячих десертов.		
	5. Возможные виды дефектов сложных горячих десертов и способы их устранения. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов. Итоговое занятие по теме № 2.2 Технология приготовления сложных горячих десертов. Дифференцированный зачет.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	20	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4. ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
	1. Приготовление горячих напитков: чай, кофе, какао, компоты, кисели.	2	
	2. Приготовление снежков из шоколада, шоколадно-фруктовых фондю, запеченных фруктов, десертов фламбе. Приготовление суфле.	4	
	3. Приготовление пудингов, запеканок. Приготовление овощных кексов, яблок в тесте.	4	
	4. Приготовление шарлотки яблочной, штруделя с яблоками.	4	
	5. Приготовление национальных сладких блюд, каши гурьевской.	2	
	6. Приготовление мильфея клубничного. Приготовление десерта «Павлова» Приготовление десертов на основе меда. Приготовление фруктов в сиропе. Национальные десерты.	4	
	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2	12	
	1. Организация рабочего места для приготовления сложных горячих десертов; 2. Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, необходимых для приготовления сложных горячих десертов. Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; 3. Выполнение технологического процесса приготовления сложных горячих десертов; 4. Оформление и декорирование сложных горячих десертов; 5. Оценка качества готовых десертов, выявление и устранение возможных дефектов;		
	Учебная практика	108	
	Виды работ		

<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места для приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов; 2. Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, необходимых для приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов. Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; 3. Выполнение технологического процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков и десертов; 4. Оформление и декорирование холодных и горячих сладких блюд и десертов; 5. Оценка качества готовых сладких блюд, напитков и десертов, выявление и устранение возможных дефектов. 		
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места для приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов; 2. Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, необходимых для приготовления сложных холодных и горячих десертов. Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; 3. Выполнение технологического процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов; 4. Оформление и декорирование холодных и горячих сладких блюд и десертов; 5. Оценка качества готовых десертов, выявление и устранение возможных дефектов. 	144	
<p>Всего</p>	372	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по *профессии*.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по *профессии*.

Мастерская «Приготовление и оформление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по данной *профессии*.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по *профессии*.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, М.: ИЦ «Академия»,

2. А.В. Сеницына Е.И. Соколова Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.. М.: «Академия», 2019г.

3.2.3. Дополнительные источники

-<http://supercook.ru>- Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов;

-<http://x-food.ru>-Тайны кулинарии;

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 4.1.</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ; – 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; – 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 методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты. 	<p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

<p>ПК 4.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>	<p>-демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессу приготовления;</p> <p>-определение органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для приготовления холодных десертов;</p> <p>-осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления холодных десертов;</p>	
<p>ПК 4.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>-демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении холодных десертов;</p> <p>-демонстрация различных методов приготовления холодных десертов;</p> <p>-демонстрация сервировки и вариантов оформления готового холодного десерта для подачи;</p>	
<p>ПК 4.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>-соответствие готового холодного десерта требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция)</p> <p>-соблюдение правил и условий хранения готового холодного десерта;</p> <p>-определение органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для приготовления горячих десертов;</p>	
<p>ПК 4.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>-осуществление расчета необходимого количества продуктов для приготовления горячих десертов;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование;</p> <p>-демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении сложных горячих десертов;</p> <p>-демонстрация сервировки и вариантов оформления готового горячего десерта для подачи;</p>	
	<p>-соответствие готового горячего десерта требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция);</p> <p>-соблюдение правил и условий</p>	

	хранения готового горячего десерта;	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>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</p>
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – 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	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	

<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>– понимание значимости своей профессии</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	
<p>ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>– уметь решать финансовые задачи; – планировать решение 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</p>	

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

Обязательный профессиональный блок

2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

**17. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**18. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**19. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

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

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 планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации

пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	<p>-подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>–выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>–приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>–подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>–приготовления, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>–порционирования (комплектования), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований безопасности;</p> <p>–порционирования (комплектования), эстетической упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности ведения расчетов с потребителями.</p>
Уметь	<p>- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>–соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>–выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>–хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p>
Знать	<p>-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>–виды, назначение, правила безопасности эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>–ассортимент,рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>–методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>–правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>–способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продукто в при приготовлении.</p>

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов _____ 514 _____
в том числе в форме практической подготовки _____ 410 _____

Из них на освоение МДК _____ 170 _____
в том числе самостоятельная работа _____ 16 _____
практики, в том числе учебная _____ 144 _____
производственная _____ 180 _____
Промежуточная аттестация _____ 20 _____

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа ⁸	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	42	16	42	16	6		X	X
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к	128	70	128	70	10	8		X

⁸ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

OK 09 OK 10 OK 11	реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделийполуфабри катов								
	Учебная практика	144	144					144	
	Производственная практика	180	180						180
	Промежуточная аттестация	20							
	Всего:	514	410	170	86	16	8	144	180

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)⁹

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК
1	2	3	4
Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления, оформления и реализации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		10/0	
МДК. 05. 01 Организация приготовления подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		10/0	
Тема 1.1. Организация рабочего места в кондитерском цехе	Содержание 1 Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий. Организация рабочих мест на предприятиях, выпускающих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.	2	ПК 5.1-5.4 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 КК 01-КК 04
Тема 1.2 Техническое оснащение	Содержание 1 Классификация оборудования. Механическое оборудование. Сортировочно-калибровочное и моечное оборудование. Машины и инвентарь для подготовки кондитерского сырья. 2 Машины и инвентарь для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов,	2	ПК 5.1-5.4 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 КК 01-КК 04

⁹ По каждому разделу указываются междисциплинарные курсы и соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются. Подробно перечисляются виды работ учебной и (или) производственной практики. Если по профессиональному модулю предусмотрены курсовые проекты (работы), приводятся их темы, указывается содержание обязательных учебных занятий и самостоятельной работы обучающихся

	их безопасное использование.		
	3 Холодильное оборудование и инвентарь в цехе отделочных полуфабрикатов, их безопасное использование.		
	4 Аппараты и инвентарь для жарки и выпечки кондитерских изделий, их безопасное использование. Вспомогательное (нейтральное) оборудование. Правила техники безопасности.		
Тема 1.3	Содержание	2	ПК 5.1-5.4 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 КК 01-КК 04
Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления, хранения и реализации готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1 Санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.		
	2 Санитарные требования к изготовлению и хранению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	3 Санитарные требования к личной гигиене персонала.		
Тема 1.4	Содержание	2	ПК 5.1-5.4 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 КК 01-КК 04
Контроль качества сырья и безопасности сырья и готовой продукции	1. Контроль качества сырья и безопасности сырья и готовой продукции		
Тема 1.5	Содержание		ПК 5.1-5.4 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
Актуальные направления	1. Актуальные направления совершенствования организации производства	2	

совершенствования организации производства сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий		КК 01-КК 04
Раздел 2. Подбор и подготовка сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Взаимозаменяемость видов сырья		326/16	
МДК. 05. 01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		32/16	
Тема 2.1 Виды сырья, его характеристика, подготовка и хранение для приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	Содержание 1. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов(мука, крахмал и крахмалопродукты). 2. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов (сахар и сахаросодержащие продукты, пищевая поваренная соль) 3. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов (разрыхлители). 4. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов (молоко и молочные продукты). 5. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов (масла и жиры). 6. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов (яйца и яичные продукты) 7. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов (пищевые ароматизаторы, пряности, пищевые	6	ПК 5.4 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОЛК 10 КК 01-КК 04

	кислоты и красители).		
	8. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов (желерующие вещества, орехи и масличные семена).		
Тема 2.2	Содержание	2	ПК 5.4 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОЛК 10 КК 01-КК 04
Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	1 Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.		
Тема 2.3	Содержание	2	ПК 5.4 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОЛК 10 КК 01-КК 04
Правила взаимозаменяемость и сырья. Оценка качества и безопасности сырья при приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	1. Взаимозаменяемость сырья. Качество и безопасность сырья при приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16	ПК 5.4 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОЛК 10 КК 01-КК 04
	1 Расчет рабочих рецептур.	4	
	2. Составление технико-технологических карт, технологических схем приготовления.	4	
	3. Разработка ассортимента.	4	
	4. Решение задач на взаимозаменяемость видов сырья	4	

Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2		6	
1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).			
2. Подготовка презентаций на тему: "Новые виды оборудования для предприятий общественного питания, их безопасное использование" «Взаимозаменяемость сырья. Качество и безопасность сырья при приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.», Изучение СаНПин.			
Раздел 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.		40/26	
МДК. 05. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		40/26	ПК 5.1 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОЛК 10 КК 01-КК 04
Тема 3.1. Классификация отделочных полуфабрикатов и технологический процесс их приготовления.	Содержание	6	
	1 Виды отделочных полуфабрикатов. Сиропы - классификация, технология приготовления, использование.		
	2 Помада - применение, рецептуры различных видов помады, технология приготовления помады основной, требования к качеству. Желе - применение, технология приготовления, использование.		
	3 Глазури - применение, технология приготовления различных видов глазури и украшений из них.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	ПК 5.1 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОЛК 10 КК 01-КК 04
	1 Общие понятия о кремах. Классификация, ассортимент кремов. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов.	2	
	2 Технологический процесс приготовления кремов на сливочном масле, заварных кремов, белковых кремов, кремов из сливок, сыра, сметаны, творога.	4	
Тема 3.2	Содержание	6	ПК 5.1 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОЛК 10
Организация и проведение	1 Классификация, ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов. Муссы - назначение, технология приготовления. Карамель - ассортимент, технология		

приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и украшений из них.	приготовления, кандир, нугатин.		КК 01-КК 04
	2 Технологический процесс приготовления сахарных мастик и марципана. Техника и варианты оформления ими. Пралине и посыпки.		
	3 Отделочные полуфабрикаты из продуктов и смесей промышленного производства.		
	4 Оценка качества и хранение готовых отделочных полуфабрикатов		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	20	ПК 5.1 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОЛК 10 КК 01-КК 04
	1 Расчет рабочих рецептур, составление технико-технологических карт, технологических схем приготовления.	2	
	2.Разработка ассортимента. Решение задач на взаимозаменяемость видов сырья	2	
	3. Приготовление кремов и украшений из них. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Определение степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых отделочных полуфабрикатов.	4	
	4. Приготовление сиропов, глазури, помады, желе и украшений из них. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Определение степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых отделочных полуфабрикатов.	6	
	5. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и украшений из них – карамель, шоколад, мастика, марципан. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Определения степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых отделочных.	6	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3		2	
1.Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).			

2.Подготовка рефератов, подготовка презентаций : "Новые виды отделочных полуфабрикатов и их безопасное использование"			
Раздел 4. Приготовление, оформление и реализация сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		40/18	
МДК. 05. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		40/18	
Тема 4.1. Ассортимент сложных сдобных хлебобулочных изделий и технологические процессы их приготовления.	Содержание	<i>10</i>	ПК 5.1-5. 2 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОЛК 10 КК 01-КК 04
	1.Ассортимент сложных хлебобулочных изделий, основные определения. Технологические этапы приготовления сложных хлебобулочных изделий.		
	2 Виды теста для приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
	3 Современные технологии приготовления теста и полуфабрикатов из него. Фарши и начинки для приготовления сдобных хлебобулочных изделий.		
	4 Технология приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий.		
	5 Праздничные пироги - ассортимент, технология приготовления(открытые пироги, закрытые пироги, фигурные пироги). Кулебяка, рыбники.		
Тема 4.2. Организация и проведение приготовления праздничного хлеба. Оценка качества сложных сдобных хлебобулочных изделий и правила их хранения.	Содержание	<i>8</i>	ПК 5.1-5. 2 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОЛК 10 КК 01-КК 04
	1.Технология приготовления праздничного хлеба - каравай.		
	2. Технология приготовления праздничного хлеба – калачи, куличи пасхальные.		
	3. Оценка качества сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и правила их хранения.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	<i>18</i>	ПК 5.1-5. 2 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОЛК 10 КК 01-КК 04
	1 Расчёт расхода муки и воды для приготовления сложных хлебобулочных изделий.	<i>1</i>	
	2 Проведение исследований качества муки: «Определение качества пшеничной	<i>1</i>	

	муки по основным органолептическим показателям: цвет, вкус, хруст, запах, содержание и качество сырой клейковины, отбор средней пробы, определение влажности и водопоглотительной способности муки"		
	3 Расчет рабочих рецептур, составление технико-технологических карт, технологических схем приготовления. Разработка ассортимента. Расчёт упёка, припёка и выхода готовых сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2	
	4. Приготовление и оформление сдобных хлебобулочных изделий. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Определение степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых изделий.	8	
	5.Приготовление и оформление праздничного хлеба. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Определение степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых изделий.	6	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4		4	
1.Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).			
2.Работа со сборником рецептур. Составление технологических схем приготовления сдобных хлебобулочных изделий, технико-технологических карт.			
3. Подготовка реферата «Производство хлеба».			
4. Составление презентации по теме: «Сдобные хлебобулочные изделия».			
Раздел 5. Приготовление, оформление и реализация сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.		48/26	
МДК. 05. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		48/26	
Тема 5.1.	Содержание		ПК 5.1-5. 2 ОК 01-ОК 07,
Ассортимент и	1 Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий. Технологический	8	

технологический процесс приготовления выпечных полуфабрикатов.	процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов. Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления. Процессы, происходящие при выпекании полуфабрикатов. полуфабрикатов.		ОК 09, ОЛК 10 КК 01-КК 04
	2 Технологический процесс приготовления бисквитного полуфабриката.		
	3 Технологический процесс приготовления песочного полуфабриката.		
	4 Технологический процесс приготовления воздушного полуфабриката.		
	5 Полуфабрикат из блинчатого теста, вафельный полуфабрикат.		
	6 Технологический процесс приготовления заварного полуфабриката.		
	7 Технологический процесс приготовления слоёного полуфабриката.		
	8 Технологический процесс приготовления миндального, пряничного и крошкового полуфабрикатов.		
	9 Технологический процесс приготовления полуфабриката из сахарного теста, тюлипного теста.		
	10 Выпеченные полуфабрикаты на основе промышленных смесей. Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов.		
Тема 5.2 Технологический процесс приготовления праздничных тортов.	Содержание	6	ПК 5.1-5. 2 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОЛК 10 КК 01-КК 04
	1 Классификация праздничных тортов. Правила монтажа праздничных тортов. Способы и приёмы отделки праздничных тортов.		
	2 Технология приготовления бисквитных тортов.		
	3 Технология приготовления песочных тортов.		
	4 Технология приготовления слоёных тортов.		
	5 Технология приготовления воздушных и муссовых тортов.		
	6 Технология приготовления юбилейных тортов и корпоративных праздничных тортов.		
	7 Оценка качества и хранение сложных мучных кондитерских изделий.		

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	18	ПК 5.1-5. 2 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОЛК 10 КК 01-КК 04
	1 Разработка ассортимента тортов. Составление сырьевых ведомостей для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Составление технико-технологических карт, технологических схем приготовления.	2	
	2 Определение показателей качества мучных кондитерских изделий и праздничных тортов: органолептическим методом.	2	
	3.Приготовление и оформление бисквитных тортов, оценивание качества готовых изделий различными способами в соответствии с технико-технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.	2	
	4. Приготовление и оформление песочных тортов, оценивание качества готовых изделий различными способами в соответствии с технико-технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.	2	
	5. Приготовление и оформление слоёных тортов, оценивание качества готовых изделий различными способами в соответствии с технико-технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.	2	
	6. Приготовление и оформление воздушных и муссовых тортов, пряничных изделий. Оценивание качества готовых изделий различными способами в соответствии с технико-технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.	4	
	7. Приготовление и оформление юбилейных и корпоративных праздничных тортов, оценивание качества готовых изделий различными способами в соответствии с технико-технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования	4	
Тема 5.3 Технологический	Содержание	4	ПК 5.1-5. 2 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОЛК 10
	1 Общие понятия, классификация и ассортимент пирожных.		

процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий	2 Технологический процесс приготовления бисквитных пирожных.		КК 01-КК 04
	3 Технологический процесс приготовления песочных пирожных.		
	4 Технологический процесс приготовления слоёных и заварных пирожных.		
	5 Технологический процесс приготовления воздушных, крошковых пирожных.		
	6 Варианты оформления пирожных различными видами отделочных полуфабрикатов (мастикой, марципаном, карамелью).		
	7 Оценка качества и хранение сложных мелкоштучных кондитерских изделий.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
1 Расчет рецептур мучных кондитерских изделий: состав рецептур, расчет рабочих рецептур, расчет простой рецептуры. Разработка ассортимента.	1		
2 Расчет сложных рецептур: расчет рабочей рецептуры на штучные изделия (без обрезков).	1		
3 Составление сырьевых ведомостей для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Разработка технико-технологических карт на мелкоштучные кондитерские изделия.	1		
4 Определение показателей качества мелкоштучных кондитерских изделий.	1		
5.Приготовление и оформление мелкоштучных кондитерских изделий, оценивание качества готовых изделий в соответствии с технико–технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.	4		
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 5	4		
<p>1.Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).Работа со сборником рецептур.</p> <p>2. Составление технологических схем приготовления различных полуфабрикатов, технико-технологических карт.</p> <p>3.Составление алгоритма приготовления тортов. Составления бракеражных таблиц. Подготовка</p>			

<p>презентация.</p> <p>4.Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p> <p>5.Работа со сборником рецептов. Составление технологических схем приготовления различных полуфабрикатов, технико-технологических карт.</p> <p>6.Составление алгоритма приготовления тортов. Составления бракеражных таблиц.</p> <p>7.Подготовка презентаций.</p>		
<p>Учебная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>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.</p> <p>2.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>3.Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4.Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>5.Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>8.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>9.Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>10.Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований</p>	144	

<p>по безопасности готовой продукции.</p> <p>11.Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>12.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>13.Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>14.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>15.Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>16.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).</p> <p>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.</p> <p>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.</p>		
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <p>1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>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.</p> <p>4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	180	

<p>разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>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.</p> <p>6.Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>7.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8.Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>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.).</p> <p>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.</p>		
<p>Всего</p>	<p>494</p>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Технического оснащения и организации рабочего места», в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по *профессии*.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по *профессии*.

Мастерская «Приготовление и оформление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по данной *профессии*.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по *профессии*.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1.Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, М.: ИЦ «Академия», 2020

2.Иванова И.Н. Рисование и лепка, М.: ИЦ «Академия», 2021

3.Новикова Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, М.: ООО «КноРус-Медиа», 2022

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация практических навыков при приготовлении и оформлении основных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. - разработка ассортимента сложных кондитерских изделий и праздничного хлеба; -умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы продукции; - осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического процесса и приготовление сложных кондитерских изделий и праздничного хлеба; - контроль качества и безопасность подготовленного сырья. 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: -практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p>
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация практических навыков при приготовлении и оформлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. - разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и тортов; -умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и 	<ul style="list-style-type: none"> - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>инвентаря;</p> <ul style="list-style-type: none"> - расчет массы сырья для приготовления кондитерских изделий; - осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического процесса приготовления сложных соусов; - контроль качества и безопасность подготовленного сырья. 	
<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация практических навыков при приготовлении и оформлении сложных мелкоштучных кондитерских изделий. - разработка ассортимента приготовления сложных блюд; - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет сырья для приготовления блюд; - осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического процесса приготовления блюд; - приготовление блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроль качества и безопасность подготовленного сырья. 	
<p>ПК5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация практических навыков приготовления и использования сложных отделочных полуфабрикатов и их использование в оформлении. - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; 	

	<ul style="list-style-type: none"> - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы продуктов и специй для приготовления сложных кондитерских изделий; -осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического процесса приготовления сложных кондитерских изделий - контроль качества и безопасность подготовленного сырья. 	
<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация практических навыков приготовления и использования сложных отделочных полуфабрикатов и их использование в оформлении. -умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы продуктов и специй для приготовления сложных кондитерских изделий; -осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического процесса приготовления сложных кондитерских изделий - контроль качества и безопасность подготовленного сырья 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной</p>

	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
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	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.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	

<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	

Приложение 7. Рабочие программы практик

Приложение 7.1

к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
код и наименование профессии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы:

Программа учебной практики является частью рабочей программы профессионального модуля **ПМ 01.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и Положения об учебной (производственном обучении) и производственной практике обучающихся, осваивающих рамки подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования, утвержденного приказом министерством образования и науки РФ № 291 от 18 апреля 2013 г.

1.2. Цели и задачи учебной практики

Основная цель учебной практики – формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля ПМ.01 профессии 43.01.09 Повар, кондитер по основному виду профессиональной деятельности, обучения трудовым приемам, операциям и способам выполнения процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

1.3. Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по виду профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

Вид профессиональной деятельности	Требования к умениям
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные

разнообразного ассортимента	<p>приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать недоброкачественные продукты; - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
-----------------------------	--

1.4. Количество часов программы учебной практики

В рамках освоения профессионального модуля ПМ.01– 72 часа.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ПМ.01 профессии 43.01.09 Повар, кондитер по основному виду профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Коды профессиональных компетенций	Наименование результата обучения
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность исходя их цели
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

КодПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов учебной практики	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 1.1-ПК1.4	ПМ.01.- Раздел модуля 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	72	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	Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	24

			<p>овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.</p>	<p>Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.</p>	
<p>Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него.</p>			<p>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).</p>	<p>Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов</p>	<p>48</p>
			<p>4.Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика</p>	<p>Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья</p>	
			<p>5.Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.</p>	<p>Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы</p>	
			<p>6..Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы</p>	<p>Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов</p>	
				<p>Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов</p>	
				<p>Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика</p>	

			<p>(рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).</p> <p>7.Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.</p> <p>8.Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.</p> <p>9.Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>10.Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.</p> <p>11.Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.</p> <p>12.Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;</p> <p>13.Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>14.Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю</p>	<p>Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.</p>	

			<p>горечь.</p> <p>15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p> <p>17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p>		
	Всего часов:	72			72

3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.		72	
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них.	<ul style="list-style-type: none"> - Изучить технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. Правила составления заявки на сырье. - Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. - Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос. 	6	2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	<ul style="list-style-type: none"> - 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. - Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. - Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. - Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними. 	6	2
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них.	<ul style="list-style-type: none"> - Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. - Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического 	6	2

	<p>оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. - Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними 		
<p>Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. <p>Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них - Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде - Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними 	6	2
<p>Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 - Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов. - Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, 	6	2

	температурный режим, сроки хранения.		
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья.	<ul style="list-style-type: none"> - Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья - Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья - Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы. - Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения 	6	2
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	<ul style="list-style-type: none"> - Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. - Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. - Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. 	6	
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов.	<ul style="list-style-type: none"> - Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения <i>мяса и мясного сырья</i>. - Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. 	6	

	<ul style="list-style-type: none"> - Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. - Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение. 		
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов.	<ul style="list-style-type: none"> - Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. - Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. - Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. 	12	
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика.	<ul style="list-style-type: none"> - Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности. - Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение. 	6	
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	<ul style="list-style-type: none"> - Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика - Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. - Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 	6	
Всего:		72	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения

- 2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 - продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению Реализация программы учебной практики по профессиональному модулю ПМ

01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента предполагает наличие учебного кулинарного цеха, либо возможности прохождения практики на предприятии. В соответствии с договором о проведении учебной и производственной практики в АО корпорация ГРИНН гипермаркет «Линия», учебная практика по профессиональному модулю ПМ

01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента проводится на базе этого предприятия.

Оснащение:

1. Производственные цеха:

- овощной;
- горячий;
- мясной;
- рыбный.

2. Фасовочные цеха.

3. Складское помещение.

Оборудование:

- электронные весы;
- витрины;
- стеллажи;
- пароконвектомат;
- овощерезка;
- фритюрница;
- эл. сковорода;
- холодильники;
- эл. плиты;
- морозильная камера;
- производственные столы.

Инструменты и приспособления:

- Гастрономические ножи;
- Формовочные лопатки;
- Овощечистки;
- Разделочные доски;
- Ножницы.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

В рамках профессионального модуля обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю профессии) является прохождение обучающимися учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в учебном кулинарном цехе.

Учебная практика проводится концентрированно, по окончании изучения теоретической части раздела профессионального модуля.

Учебная практика проводится обучающимися самостоятельно под руководством мастера производственного обучения.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Наставники, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, имеют квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС СПО, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики на рабочем месте в форме дифференцированного зачета и на квалификационном экзамене. Обязательным условием допуска к дифференцированному зачету и квалификационному экзамену является - отработка практических навыков по **ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**, освоение ПК и ОК по данному модулю.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
- производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	Наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях и учебной практике.
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	Наблюдение и оценка действий на учебной практике.
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым основным блюдам и гарнирам из овощей и грибов;	Наблюдение и оценка действий на учебной практике.
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых основных блюда гарниров из овощей и грибов;	Наблюдение и оценка действий на учебной практике.
- готовить и оформлять основные простые блюда и гарниры из традиционных овощей и грибов;	Наблюдение и оценка действий на учебной практике.
- оценивать качество готовых блюд.	Бракераж готовых блюд.

Приложение 7.2
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
код и наименование профессии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа практики является частью рабочей программы профессионального модуля **ПМ 01.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и Положения об учебной (производственном обучении) и производственной практике обучающихся, осваивающих Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования, утвержденного приказом министерством образования и науки РФ № 291 от 18 апреля 2013 г.

1.2. Цели и задачи производственной практики

Основная цель производственной практики – формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля ПМ.01 профессии 43.01.09 Повар, кондитер по основному виду профессиональной деятельности, обучения трудовым приемам, операциям и способам выполнения процессов, характерных для соответствующей профессии необходимых для последующего освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

1.3. Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по виду профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

Вид профессиональной деятельности	Требования к умениям
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки

	<p>сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; - проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
--	---

1.4. Количество часов программной производственной практики

В рамках освоения профессионального модуля ПМ.01– 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ПМ.01 профессии 43.01.09 Повар, кондитер по основному виду профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Коды профессиональных компетенций	Наименование результата обучения
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность исходя из цели
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов производственной практики	Виды работ	Наименования тем производственной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 1.1- ПК1.4	ПМ.01.- Раздел модуля 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	72	<p>Виды работ:</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>3. Размораживать мороженую потрошеную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать</p>	<p>Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них</p> <p>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов</p> <p>Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них</p> <p>Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.</p>	22

	<p>Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него.</p>		<p>различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 4.Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика 5.Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 6..Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). 7.Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 8.Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 9.Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 10.Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. 11.Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с</p>	<p>Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов</p> <p>Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p>Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы</p> <p>Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов</p> <p>Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов</p> <p>Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>50</p>
--	---	--	---	--	-----------

			<p>хлебом и без.</p> <p>12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;</p> <p>13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.</p> <p>15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p> <p>17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p>		
	Всего часов:	72			72

3.2. Содержание производственной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем производственной практики	Содержание производственных занятий	Объем часов	Уровень освоения
ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.		72	
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них.	<ul style="list-style-type: none"> - Изучить технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. Правила составления заявки на сырье. - Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. - Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос. 	3ч.20мин.	2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	<ul style="list-style-type: none"> - 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. - Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. - Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. - Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними. 	4ч.	2

<p>Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. - Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них. - Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. - Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними 	<p>7ч. 20мин.</p>	<p>2</p>
<p>Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ - Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них - Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде - Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними 	<p>7ч.20мин</p>	<p>2</p>
<p>Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 - Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление 	<p>7ч.20мин.</p>	<p>2</p>

	<p>излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов.</p> <p>- Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения.</p>		
<p>Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	<p>- Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>- Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья</p> <p>- Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы.</p> <p>- Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения</p>	7ч.20мин.	2
<p>Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы.</p>	<p>- Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>- Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>- Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.</p>	7ч.20мин.	

<p>Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения <i>мяса и мясного сырья</i>. - Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. - Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. - Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение. 	<p>7ч.20мин.</p>	
<p>Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. - Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. - Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. 	<p>7ч. 20мин.</p>	
<p>Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности. - Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение. 	<p>7ч. 20мин.</p>	

Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	<ul style="list-style-type: none"> - Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика - Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. - Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 	7ч.20мин.	
Всего:		72	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 - продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики по профессиональному модулю ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента предполагает наличие учебного кулинарного цеха, либо возможности прохождения практики на предприятии. В соответствии с договором о проведении учебной и производственной практики в АО корпорация ГРИНН гипермаркет «Линия», учебная практика по профессиональному модулю ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента проводится на базе этого предприятия.

Оснащение:

1. Производственные цеха:

- овощной;
- горячий;
- мясной;
- рыбный.

2. Фасовочные цеха.

3. Складское помещение.

Оборудование:

- электронные весы;
- витрины;
- стеллажи;
- пароконвектомат;
- овощерезка;
- фритюрница;
- эл. сковорода;
- холодильники;
- эл. плиты;
- морозильная камера;
- производственные столы.

Инструменты и приспособления:

- Гастрономические ножи;
 - Формовочные лопатки;
 - Овощечистки;
 - Разделочные доски;
- Ножницы.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

В рамках профессионального модуля обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю профессии) является прохождение обучающимися учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в учебном кулинарном цехе.

Учебная практика проводится концентрированно, по окончании изучения теоретической части раздела профессионального модуля.

Учебная практика проводится обучающимися самостоятельно под руководством мастера производственного обучения.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Наставники, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, имеют квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС СПО, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики на рабочем месте в форме дифференцированного зачета и на квалификационном экзамене. Обязательным условием допуска к дифференцированному зачету и квалификационному экзамену является - отработка практических навыков по **ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**, освоение ПК и ОК по данному модулю.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
- производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	Наблюдение и оценка выполнения работ на практических занятиях и учебной практике.
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	Наблюдение и оценка действий на учебной практике.
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым основным блюдам и гарнирам из овощей и грибов;	Наблюдение и оценка действий на учебной практике.
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых основных блюд гарниров из овощей и грибов;	Наблюдение и оценка действий на учебной практике.
- готовить и оформлять основные простые блюда и гарниры из традиционных овощей и грибов;	Наблюдение и оценка действий на учебной практике.
- оценивать качество готовых блюд.	Бракераж готовых блюд.

Приложение 7.3

к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
код и наименование профессии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.02. **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** – является частью основной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.01.09 «Повар, кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1.1.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПК
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

1.2. Цели и задачи рабочей программы учебной практики – требования к результатам освоения программы производственного обучения

В рамках освоения рабочей программы осуществляется практическая подготовка обучающихся. Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении рабочей программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций.

Практическая подготовка осуществляется в колледже.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения рабочей программы учебной практики должен **иметь:**

Практический опыт	Подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных
	приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями
Умения	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
Знания	Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики ПМ.02-180 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Тематический план программы учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов
1	2	3
ПК 2.1	Раздел 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	6
ПК 2.2	Раздел 2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	12
ПК 2.3	Раздел 3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	24
ПК 2.4	Раздел 4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	12
ПК 2.5	Раздел 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	24
ПК 2.6	Раздел 6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	24
ПК 2.7	Раздел 7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	30
ПК 2.8	Раздел 8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичии кролика разнообразного ассортимента	48
Всего		180

2.2.Содержание учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), и тем учебной практики	Содержание работ	Объем часов
1	2	3
ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		36
Раздел 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Практические занятия (практическая подготовка)	6
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	
Раздел 2. Организовывать и проводить приготовление бульонов и отваров.	Практические занятия (практическая подготовка)	6
	Приготовление бульонов и отваров. Правила варки. Классификация. Органолептическая оценка качества, хранение бульонов и отваров.	
	Способы отяжки бульонов. Подготовка мяса для первых блюд. Приготовление щей, борщей.	6
Раздел 3. Организовывать и проводить приготовление супов разнообразного ассортимента.	Практические занятия (практическая подготовка)	6
	Приготовление рассольников, солянок, супов с картофелем, крупами и макаронными изделиями.	
	Приготовление супов-пюре, супов кремов супов с морепродуктами, субпродуктами, с домашней птицей.	6

	Приготовление сладких и холодных супов.	6
	Приготовление супов национальной и европейской кухни.	6
Раздел 4. Организовывать и проводить приготовление соусов различного ассортимента.	Практические занятия (практическая подготовка)	6
	Приготовление горячих соусов белых, красных, соусов без муки. Приготовление сложных яично-масляных смесей.	
	Приготовление сложных горячих фирменных соусов. Приготовление холодных соусов, салатных заправок. Приготовление сложных соусов национальной и европейской кухни.	6
Раздел 5. Организовывать и проводить приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Практические занятия (практическая подготовка)	6
	Приготовление сложных блюд из отварных, припущенных и жареных овощей.	
	Приготовление сложных блюд из тушёных и запечённых овощей.	6
	Приготовление блюд из круп и бобовых. Правила варки каш. Приготовление блюд из макаронных изделий.	6
	Приготовление сложных блюд национальной и европейской кухни.	6
Раздел 6. Организовывать и проводить приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Практические занятия (практическая подготовка)	6
	Приготовление сложных блюд из яиц.	
	Приготовление сложных блюд из творога.	6
	Приготовление сложных блюд из сыра и муки. Приготовление сложных блюд национальной и европейской кухни.	6
Раздел 7. Организовывать и проводить приготовление горячих блюд, кулинарных изделий,	Практические занятия (практическая подготовка)	6
	Приготовление сложных горячих закусок из рыбы.	

закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Приготовление сложных блюд из отварной припущенной и жареной рыбы.	6
	Приготовление сложных блюд из тушёной и запечённой рыбы.	6
	Приготовление сложных блюд из нерыбного водного сырья.	6
	Приготовление сложных блюд из рыбы национальной и европейской кухни.	6
Раздел 8. Организовывать и проводить приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Практические занятия (практическая подготовка)	
	Приготовление сложных горячих закусок из мяса.	6
	Приготовление сложных блюд из отварного и жареного мяса.	6
	Приготовление сложных блюд из тушёного и запеченного мяса.	6
	Приготовление сложных отварных и тушёных блюд из домашней птицы.	6
	Приготовление сложных жареных и запечённых блюд из домашней птицы.	6
	Приготовление сложных блюд из субпродуктов.	6
	Приготовление сложных блюд из дичи и кролика.	6
Приготовление сложных блюд из мяса национальной и европейской кухни.	6	
Всего		180

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация примерной рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебной лаборатории.

Оборудование лаборатории:

- рабочее место преподавателя;

- рабочие места обучающихся;

- производственные столы;

- инвентарь;

- технологическое оборудование: тепловое, механическое, холодильное, весоизмерительное.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- комплект учебно-методических материалов преподавателя;

- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;

Технические средства обучения:

- компьютер;

- мультимедийное оборудование;

- электронные образовательные ресурсы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛиПринт, 2015.- 544с.

10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..

13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш .проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.

14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.

16. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

22. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.

23. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.

24. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.

25. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.

26. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред .проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса учебной практики

Проводится учебная практика по 6 часов в неделю, последовательно по модулям.

Дифференцированный зачет может проходить в форме проверочной работы, устанавливающей освоение видов профессиональной деятельности и профессиональный компетенций по модулю.

3.4. Кадровое обеспечение учебной практики

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 год.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>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</p>	<p>рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; 	<p>Текущий контроль в форме :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Защиты практических работ; - Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы - Тестирование

	<ul style="list-style-type: none"> – 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	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента сложных супов; - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы овощей для изготовления сложных супов; - осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического процесса и приготовление сложных супов; - контроль качества и безопасность подготовленного сырья. 	Текущий контроль в форме : <ul style="list-style-type: none"> - Защиты практических работ; - Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы - Тестирование
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента сложных супов; - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы овощей для изготовления сложных супов; - осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического 	Текущий контроль в форме : <ul style="list-style-type: none"> - Защиты практических работ; - Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы - Тестирование

	<p>процесса и приготовление сложных супов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроль качества и безопасность подготовленного сырья. 	
<p>ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента сложных соусов; - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы сырья для приготовления соусов; - осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического процесса приготовления сложных соусов; - контроль качества и безопасность подготовленного сырья. 	<p>Текущий контроль в форме :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Защиты практических работ; - Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы - Тестирование
<p>ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента приготовления сложных блюд; - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет сырья для приготовления блюд; - осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического процесса приготовления блюд; - приготовление блюд используя различные методы, оборудование и 	<p>Текущий контроль в форме :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Защиты практических работ; - Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы - Тестирование

	<p>инвентарь;</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроль качества и безопасность подготовленного сырья. 	
<p>ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>приготовления сложных блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет сырья для приготовления блюд; - осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического процесса приготовления блюд; - приготовление блюд используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроль качества и безопасность подготовленного сырья. 	<p>Текущий контроль в форме :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Защиты практических работ; - Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы - Тестирование
<p>ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>разработка ассортимента сложных блюд из рыбы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы рыбы для приготовления блюд; - осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы; - подготовка рыбы для сложных 	<p>Текущий контроль в форме :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Защиты практических работ; - Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы - Тестирование

	<p>блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроль качества и безопасность подготовленного сырья.</p>	
<p>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</p>	<p>разработка ассортимента сложных блюд из мяса, с/х птицы; - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы мяса, птицы для приготовления блюд; - осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического процесса приготовления сложных блюд из мяса, с/х птицы; - подготовка рыбы, мяса, с/х птицы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроль качества и безопасность подготовленного сырья.</p>	<p>Текущий контроль в форме : - Защиты практических работ; - Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы - Тестирование</p>

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ**

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

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.02.Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – является частью основной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.01.09 «Повар, кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1.1.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПК
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

1.2. Цели и задачи рабочей программы производственной практики – требования к результатам освоения программы производственного обучения

В рамках освоения рабочей программы осуществляется практическая подготовка обучающихся. Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении рабочей программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций.

Практическая подготовка осуществляется в профильной организации.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения рабочей программы производственной практики должен **иметь:**

Практический опыт	Подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного
	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; оценки качества, порционировании (комплектовании), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями
Умения	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
Знания	Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; ассортимента, рецептов, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики ПМ.02-216 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план программы производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов
1	2	3
ПК 2.1	Раздел 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	6
ПК 2.2	Раздел 2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	18
ПК 2.3	Раздел 3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	30
ПК 2.4	Раздел 4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	18
ПК 2.5	Раздел 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	30
ПК 2.6	Раздел 6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	30
ПК 2.7	Раздел 7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	36
ПК 2.8	Раздел 8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	48
Всего		216

2.2. Содержание производственной практике

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), и тем производственной практики	Содержание работ	Объем часов
1	2	3
ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		36
Раздел 1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Практические занятия (практическая подготовка)	6
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	
Раздел 2. Организовывать и проводить приготовление бульонов и отваров.	Практические занятия (практическая подготовка)	
	Приготовление бульонов и отваров. Правила варки. Классификация. Органолептическая оценка качества, хранение бульонов и отваров..	6
	Способы оттяжки бульонов. Подготовка мяса для первых блюд.	6
	Приготовление щей, борщей	6
Раздел 3. Организовывать и проводить приготовление супов разнообразного ассортимента.	Практические занятия (практическая подготовка)	6
	Приготовление рассольников, солянок, супов с картофелем, крупами и макаронными изделиями..	

	Приготовление супов-пюре, супов кремов супов с морепродуктами, субпродуктами, с домашней птицей.	6
	Приготовление супов с субпродуктами, с домашней птицей.	6
	Приготовление сладких и холодных супов.	6
	Приготовление супов национальной и европейской кухни.	6
Раздел 4. Организовывать и проводить приготовление соусов различного ассортимента.	Практические занятия (практическая подготовка)	6
	Приготовление горячих соусов белых, красных, соусов без муки. Приготовление сложных яично-масляных смесей.	
	Приготовление сложных горячих фирменных соусов.	6
	Приготовление холодных соусов, салатных заправок.	
	Приготовление сложных соусов национальной и европейской кухни.	
Раздел 5. Организовывать и проводить приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Содержание Практические занятия (практическая подготовка)	6
	Приготовление сложных блюд из отварных, припущенных и жареных овощей.	
	Приготовление сложных блюд из тушёных и запечённых овощей.	6
	Приготовление блюд из круп и бобовых. Правила варки каш.	6
	Правила варки макаронных изделий. Приготовление блюд из макаронных изделий.	6
	Приготовление сложных блюд национальной и европейской кухни.	6
Раздел 6. Организовывать и проводить приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Практические занятия (практическая подготовка)	6
	Приготовление сложных блюд из яиц.	
	Приготовление сложных блюд из творога.	6
	Приготовление сложных блюд из сыра и муки	6

	Приготовление сложных блюд национальной кухни.	6
	Приготовление сложных блюд европейской кухни.	6
Раздел 7. Организовывать и проводить приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Практические занятия (практическая подготовка)	6
	Приготовление сложных горячих закусок из рыбы.	
	Приготовление сложных блюд из отварной припущенной и жареной рыбы.	6
	Приготовление сложных блюд из тушёной и запечённой рыбы.	6
	Приготовление сложных блюд из нерыбного водного сырья.	6
	Приготовление сложных блюд из рыбы национальной и европейской кухни.	6
Раздел 8. Организовывать и проводить приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Практические занятия (практическая подготовка)	
	Приготовление сложных горячих закусок из мяса.	6
	Приготовление сложных блюд из отварного и жареного мяса.	6
	Приготовление сложных блюд из тушёного и запеченного мяса.	6
	Приготовление сложных отварных и тушёных блюд из домашней птицы.	6
	Приготовление сложных жареных и запечённых блюд из домашней птицы.	6
	Приготовление сложных блюд из субпродуктов.	6
	Приготовление сложных блюд из дичи и кролика	6
	Приготовление сложных блюд из рыбы национальной и европейской кухни.	6
Всего		216

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация примерной рабочей программы производственной практики предполагает наличие учебной лаборатории.

Оборудование лаборатории:

- рабочее место преподавателя;

- рабочие места обучающихся;

- производственные столы;

- инвентарь;

- технологическое оборудование: тепловое, механическое, холодильное, весоизмерительное.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- комплект учебно-методических материалов преподавателя;

- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине; Технические средства обучения:

- компьютер;

- мультимедийное оборудование;

- электронные образовательные ресурсы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 201501-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш .проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

22. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.

23. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.

24. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.

25. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.

26. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред .проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса производственной практики

Проводится учебная практика по 6 часов в неделю, последовательно по модулям. Дифференцированный зачет может проходить в форме проверочной работы, устанавливающей освоение видов профессиональной деятельности и профессиональный компетенций по модулю.

3.4. Кадровое обеспечение производственной практики

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>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</p>	<p>рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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, 	<p>Текущий контроль в форме :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Защиты практических работ; - Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы - Тестирование

	<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента сложных супов; - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы овощей для изготовления сложных супов; - осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического процесса и приготовление сложных супов; - контроль качества и безопасность подготовленного сырья. 	<p>Текущий контроль в форме :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Защиты практических работ; - Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы - Тестирование
<p>ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента сложных супов; - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; 	<p>Текущий контроль в форме :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Защиты практических работ; - Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы - Тестирование

	<ul style="list-style-type: none"> - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы овощей для изготовления сложных супов; - осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического процесса и приготовление сложных супов; - контроль качества и безопасность подготовленного сырья. 	
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента сложных соусов; - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы сырья для приготовления соусов; - осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического процесса приготовления сложных соусов; - контроль качества и безопасность подготовленного сырья. 	Текущий контроль в форме : <ul style="list-style-type: none"> - Защиты практических работ; - Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы - Тестирование
ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента приготовления сложных блюд; - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; 	Текущий контроль в форме : <ul style="list-style-type: none"> - Защиты практических работ; - Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы - Тестирование

	<ul style="list-style-type: none"> - расчет сырья для приготовления блюд; - осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического процесса приготовления блюд; - приготовление блюд используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроль качества и безопасность подготовленного сырья. 	
ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	<p>приготовления сложных блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет сырья для приготовления блюд; - осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического процесса приготовления блюд; - приготовление блюд используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроль качества и безопасность подготовленного сырья. 	<p>Текущий контроль в форме :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Защиты практических работ; - Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы - Тестирование
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	<p>разработка ассортимента сложных блюд из рыбы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; 	<p>Текущий контроль в форме :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Защиты практических работ; - Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы - Тестирование

	<ul style="list-style-type: none"> - расчет массы рыбы для приготовления блюд; - осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы; - подготовка рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроль качества и безопасность подготовленного сырья. 	
<p>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</p>	<p>разработка ассортимента сложных блюд из мяса, с/х птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы мяса, птицы для приготовления блюд; - осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического процесса приготовления сложных блюд из мяса, с/х птицы; - подготовка рыбы, мяса, с/х птицы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроль качества и безопасность подготовленного сырья. 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Защиты практически работ; - Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы - Тестирование

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – является частью основной программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования в части освоения основного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД.3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПК
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.

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента может быть использована для дополнительного профессионального образования и профессиональной подготовки работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи рабочей программы учебной практики – требования к результатам освоения программы производственного обучения

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения рабочей программы учебной практики должен:

иметь практический опыт:	<ul style="list-style-type: none"> - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетической подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складирование неиспользованных продуктов; - порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведении расчетов с потребителями.
уметь:	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы применения, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать, комплектовать, эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований безопасности готовой продукции


В рамках освоения рабочей программы осуществляется практическая подготовка обучающихся. Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении рабочей программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций. Практическая подготовка осуществляется в колледже.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики ПМ.03 -72 часа.

1.4 Результаты освоения рабочей программы учебной практики

Результатом освоения программы рабочей практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** в том числе профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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.

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: Рабочая программа учебной практики Условное обозначение :РП УП ПМ 03 43.01.09	Редакция № 3 Изменение №	Лист 7 из 13 Контрольный экз.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Тематический план программы учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов
1	2	3
ПК 3.1. ОК 1-7,9,10	Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями	12
ПК 3.2 ОК 1-7,9,10	Раздел 2. Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	12
ПК 3.3 ОК 1-7,9,10	Раздел 3 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.	12
ПК 3.4 ОК 1-7,9,10	Раздел 4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	12
ПК 3.5 ОК 1-7,9,10	Раздел 5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	12
ПК 3.6 ОК 1-7,9,10	Раздел 6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	12
Всего:		72

2.2.Содержание обучения по учебной практике ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), и тем учебной практики	Содержание работ	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями	Практические занятия (практическая подготовка)	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация работы холодного цеха. Техническое оснащение и организация рабочих мест при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции. 2. Характеристика рабочих мест поваров холодного цеха. 3. Организация хранения и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции. 	12
Раздел 2. Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	<ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность холодных соусов и заправок. 2. Приготовление холодных соусов, заправок и маринадов – заправок на растительном масле, соусы на растительном масле. 3. Приготовление соусов на уксусе (маринады), масляных смесей, желе (ланспик). 4. Приготовление оригинальных соусов и заправок. Изучение промышленных соусов, ароматизаторов, уксусов. 5. Авторский подход к технологии приготовления и использования соусов. 6. Требования к качеству холодных соусов, условия и сроки хранения. 	12
Раздел 3 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация, ассортимент и пищевая ценность салатов. Способы приготовления салатов. Общие правила подготовки продуктов для салатов. Способы нарезки овощей. Основные правила украшения салатов. 2. Приготовление салатов из сырых овощей и фруктов, салатов из вареных овощей и винегретов. 3. Приготовление салатов из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и рыбы. 4. Приготовление перемешиваемых салатов, салаты-коктейли, теплые салаты. 	12

	5.Оформление и способы подачи салатов.	
Раздел 4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление канапе и мелкие банкетные закуски, закусок в корзиночках и валованах, лёгкие закуски (закуски на шпажках). 2. Приготовление закуски из яиц. Блюда и закусок из овощей и грибов. Закусочные рулеты. 3. Приготовление сложных закусок (тартар закусочный, карпаччо, веррины). Закусочные изделия из теста. 4. Приготовление блюд и закусок из сыра, блюда и закусок из измельчённых масс. 	12
Раздел 5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	<ol style="list-style-type: none"> 1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных блюд из рыбы. Рыбная гастрономия порциями. Закуски из сельди. 2. Приготовление отварных блюд и закусок, фаршированных блюд и закусок. 3. Приготовление заливных блюд и закусок. 4. Приготовление блюд и закусок из нерыбного водного сырья. 	12
Раздел 6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	<ol style="list-style-type: none"> 1.Ассортимент и пищевая ценность холодных блюд из мяса. Мясо и мясная гастрономия. 2. Приготовление отварных блюд и закусок, запечённых блюд и закусок. 3. Приготовление жареных блюд и закусок, фаршированных блюд и закусок. 4. Приготовление заливных блюд и закусок. 5.Ассортимент и пищевая ценность холодных блюд из домашней птицы, дичи. 6. Приготовление блюд и закусок из мяса птицы и дичи,блюд и закусок из мяса кролика. 7. Контроль качества, условия хранения холодных блюд и закусок. 8. Оформление и подача холодных блюд и закусок. 	12
Всего:		72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация примерной рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебной лаборатории.

Оборудование кулинарной лаборатории:

- рабочее место мастера;
- рабочие места обучающихся;
- производственные столы;
- инвентарь;
- технологическое оборудование: тепловое, механическое, холодильное, весоизмерительное.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине; Технические средства обучения:
- компьютер;
- мультимедийное оборудование;
- электронные образовательные ресурсы.

3.2. Общие требования к организации образовательного процесса учебной практики

Проводится учебная практика по 6 часов в день, последовательно по разделам. Дифференцированный зачет может проходить в форме проверочной работы, устанавливающей освоение видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций по модулю.

3.3. Кадровое обеспечение учебной практики

Реализация программы квалифицированных рабочих и служащих должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 3.1Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватный выбор и целевое, безопасное 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<p>использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных 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 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 горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
--	---	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1.Область применения программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента— является частью основной программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитера базе основного общего образования в части освоения основного вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД.3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПК
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.

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента может быть использована для дополнительного профессионального образования и профессиональной подготовки работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи рабочей программы производственной практики – требования к результатам освоения программы производственного обучения

В рамках освоения рабочей программы осуществляется практическая подготовка обучающихся.

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении рабочей программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций.

Практическая подготовка осуществляется в профильной организации.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения рабочей программы производственной практики должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетической подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складирование неиспользованных продуктов; - порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведении расчетов с потребителями.
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы применения, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать, комплектовать, эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований безопасности готовой продукции

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики ПМ.03-108 часов.

1.4. Результаты освоения рабочей программы производственной практики

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** в том числе профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы д 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, канале, 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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план программы производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов
1	2	3
ПК 3.1.	Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями	12
ПК 3.2	Раздел 2. Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	18
ПК 3.3	Раздел 3 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.	18
ПК 3.4	Раздел 4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	18
ПК 3.5	Раздел 5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	18
ПК 3.6	Раздел 6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	24
Всего:		108

2.2.Содержание обучения по производственной практике

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), и тем производственной практики	Содержание работ	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями	Практические занятия (практическая подготовка)	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация работы холодного цеха. Техническое оснащение и организация рабочих мест при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции. 2. Характеристика рабочих мест поваров холодного цеха. 3. Организация хранения и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции. 	12
Раздел 2. Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	<ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность холодных соусов и заправок. 2. Холодные соусы, заправки и маринады – заправки на растительном масле, соусы на растительном масле. 3. Соусы на уксусе (маринады). Масляные смеси. Желе (ланспик). 4. Оригинальные соусы и заправки. Промышленные соусы, ароматизаторы, уксусы. 5. Авторский подход к технологии приготовления и использования соусов. 6. Требования к качеству холодных соусов, условия и сроки хранения. 	18
Раздел 3 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация, ассортимент и пищевая ценность салатов. Способы приготовления салатов. Общие правила подготовки продуктов для салатов. Способы нарезки овощей. Основные правила украшения салатов. 2. Салаты из сырых овощей и фруктов. Салаты из варёных овощей. Винегреты. 3. Салаты из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и рыбы. 4. Неперемешиваемые салаты. Салаты-коктейли. Тёплые салаты. 5. Оформление и способы подачи салатов. 	18

<p>Раздел 4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Канапе и мелкие банкетные закуски. Закуски в корзиночках и валоуанах. Лёгкие закуски (закуски на шпажках). 2. Закуски из яиц. Блюда и закуски из овощей и грибов. Закусочные рулеты. 3. Приготовление сложных закусок (тартар закусочный, карпаччо, веррины). Закусочные изделия из теста. 4. Блюда и закуски из сыра. Блюда и закуски из измельчённых масс. 	<p>18</p>
<p>Раздел 5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных блюд из рыбы. Рыбная гастрономия порциями. Закуски из сельди. 2. Отварные блюда и закуски. Фаршированные блюда и закуски. 3. Заливные блюда и закуски. 4. Блюда и закуски из нерыбного водного сырья. 	<p>18</p>
<p>Раздел 6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ассортимент и пищевая ценность холодных блюд из мяса. Мясо и мясная гастрономия. 2. Отварные блюда и закуски. Запечённые блюда и закуски. 4. Жареные блюда и закуски. Фаршированные блюда и закуски. 5. Заливные блюда и закуски. 8. Ассортимент и пищевая ценность холодных блюд из домашней птицы, дичи. Блюда и закуски из мяса птицы и дичи. Блюда и закуски из мяса кролика. 9. Контроль качества, условия хранения холодных блюд и закусок. 10. Оформление и подача холодных блюд и закусок. 	<p>24</p>
<p>Всего:</p>		<p>108</p>

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к организации проведения производственной практики на базе предприятий и организаций соответствующего профиля

1. Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров между Государственным профессиональным образовательным учреждением Тульской области «Донской политехнический колледж» и организацией, куда направляются студенты. Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки студентов по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».
2. Производственная (профессиональная) практика может осуществляться как непрерывным циклом, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием практики и теоретическим обучением.
3. Закрепление баз практик осуществляется администрацией ГПОУ ТО «ДПК» на основе прямых связей, договоров с организациями независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности.
4. Студенты ГПОУ ТО «ДПК» при прохождении производственной (профессиональной) практики в организациях обязаны:
 - полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной (профессиональной) практики;
 - соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
 - изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.
5. Руководители практики от учебного заведения:
 - устанавливают связь с руководителями практики от организации и совместно с ним составляют рабочую программу проведения практики;
 - разрабатывают тематику индивидуальных заданий;
 - принимают участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
 - осуществляют контроль за правильностью использования студентов в период практики;
 - оказывают методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий;
 - оценивают результаты выполнения практикантами программы практики.
6. Руководитель организации, его заместитель или один из ведущих специалистов осуществляет общее руководство практикой студентов.

3.2. Документальное оформление производственной практики

Производственная практика по профилю специальности (технологическая).

Обучающиеся направляются на практику на основании приказа директора ГПОУТО «ДПК».

При организации практики ответственный преподаватель (мастер производственного обучения):

- решает вопрос о закреплении руководителей практики из числа работников предприятия;
- устанавливает связь с руководителями практики от организации и совместно с ним составляют рабочую программу проведения практики в соответствии с ФГОС;
- проводит инструктаж по ОТ и ТБ на рабочем месте;
- разрабатывает тематику заданий;
- осуществляет контроль за правильностью использования обучающихся в период практики;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий.
- Обучающиеся при прохождении практики по специальности в организациях обязаны:
 - полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
 - соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
 - изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила техники безопасности.
 - По окончании практики, обучающиеся представляют преподавателю (мастеру) для

контроля дневники по производственной практике и характеристику с места прохождения практики.

- Практика заканчивается выполнением проверочной квалификационной работы согласно перечня проверочных квалификационных работ по профессии, составленного в соответствии с программой практики и требованиями квалификационной характеристики по направлению подготовки.
- Перечень проверочных квалификационных работ по профессии составляется мастерами производственного обучения, рассматривается старшим мастером и методической комиссией, утверждается заместителем директора по УПР.
- Результаты выполнения проверочных квалификационных работ оформляются в Аттестационном листе по производственной практике. По результатам выполнения проверочных квалификационных работ обучающемуся выставляются оценки.

Записи выставляются в журналы учета производственного обучения и в зачетные книжки обучающихся.

В комплект документов руководителя практики от учебного заведения входят:

- положение о производственной (профессиональной) практике студентов колледжа;
- договора с организациями (предприятиями) либо письма от организаций (предприятий) о прохождении студентами колледжа практики на их базе;
- приказ о назначении руководителя практики от учебного заведения;
- рабочая программа практики;
- график производственной (профессиональной) практики
- график консультаций и проверок;
- перечень предприятий, на которых проводится практика;
- перечень учебно-производственных работ и упражнений;
- журнал учета работы руководителя практики с перечнем предприятий, на которых студенты проходят практику;
- дневник производственной практики;
- аттестационный лист по производственной практике;
- итоговая ведомость результатов по профессиональному модулю.

3.3 Общие требования к организации образовательного процесса производственной практики

Проводится производственной практика по 7.2 часов в день, последовательно по разделам.

Дифференцированный зачет может проходить в форме проверочной работы, устанавливающей освоение видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций по модулю.

3.4. Кадровое обеспечение производственной практики

Реализация программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии «Повар, кондитер» должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике 	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий практики, защита отчета по практике</p>

	<p>безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); 	

<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных 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 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 горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос 	
---	---	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.04 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля составлена в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1. Организовывать и проводить приготовление холодных сладких блюд, десертов, напитков.

ПК 2. Организовывать и проводить приготовление горячих сладких блюд, десертов, напитков.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована на курсах повышения квалификации, переподготовки незанятого населения работников для предприятий общественного питания при наличии среднего общего образования; ограничений по опыту работы и возрасту нет.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: **иметь практический опыт:**

- расчёта массы сырья для приготовления холодного и горячего сладких блюд, десертов и напитков;
- приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сладких блюд и десертов;
- оформления и отделки холодных и горячих сладких блюд и десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приёмы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков;
- проводить расчёты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков;
- принимать решения по организации процессов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков;
- выбирать способы сервировки и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

знать:

- ассортимент холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления холодных сладких блюд и десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;

- технологию приготовления горячих сладких блюд и десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления холодных сладких блюд и десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих сладких блюд и десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих сладких блюд и десертов;
- варианты оформления и техника декорирования холодных и горячих сладких блюд и десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих сладких блюд и десертов
- сервировка и подача холодных и горячих сладких блюд и десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих сладких блюд и десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих сладких блюд и десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов.

В рамках освоения рабочей программы осуществляется практическая подготовка обучающихся. Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении рабочей программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций.

Практическая подготовка осуществляется в колледже.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики ПМ.04 -72 часов.

1.4. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Организовывать приготовление и подготовку к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.
ПК 4.2	Проводить процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.
ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий.
ОК.8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК.9	Ориентироваться в условиях частной смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план программы учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов
1	2	3
ПК 4.1	Раздел 1. Организация приготовления и подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.	36
ПК 4.2	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.	36
Всего:		72

2.2.Содержание обучения по учебной практике

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), и тем учебной практики	Содержание работ	Объем часов
1	2	3
ПМ.04 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.		72
Раздел 1. Организовывать приготовление и подготовку к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.	Практические занятия (практическая подготовка)	
	1 Тема 1.1. Организация рабочего места при приготовлении холодных и горячих сладких блюд и десертов. Тема 1.2 Техническое оснащение Тема 1.3 Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления, хранения и реализации готовых блюд и напитков. Тема 1.4 Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, необходимых для приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов. Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Тема 1.5 Выполнение технологического процесса приготовления холодных сладких блюд и десертов: желе, муссы, самбуки, кремы, гранита, щербет. Тема 1.6 Оформление и декорирование сложных холодных и горячих десертов.	36
Раздел 2. Проводить процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.	2 Тема 2.1 Организация рабочего места для приготовления горячих сладких блюд, напитков и сложных десертов. Тема 2.2 Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении горячих сладких блюд,	36

	<p>напитков и сложных десертов.</p> <p>Тема 2.3 Правила взаимозаменяемости сырья. Оценка качества и безопасности сырья. Контроль качества сырья и безопасности сырья и готовой продукции</p> <p>Тема 2.4 Выполнение технологического процесса приготовления горячих напитков: чай, кофе, какао, компоты, кисели.</p> <p>Тема 2.5 Выполнение технологического процесса приготовления горячих сладких блюд и сложных десертов: капкейки, мафины, овощные кексы, блюда из яблок, штрудель, каша гурьевская, суфле, пай, мильфей клубничный.</p> <p>Тема 2.6 Оформление и декорирование сложных холодных и горячих десертов. Оценка качества готовых сладких блюд и десертов, выявление и устранение возможных дефектов.</p>	
Всего:	72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация примерной рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебной лаборатории.

Оборудование лаборатории:

- рабочее место преподавателя;

- рабочие места обучающихся;

- производственные столы;

- инвентарь;

- технологическое оборудование: тепловое, механическое, холодильное, весоизмерительное.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- комплект учебно-методических материалов преподавателя;

- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;

Технические средства обучения:

- компьютер;

- мультимедийное оборудование;

- электронные образовательные ресурсы.

3.2. Информационное обеспечение обучения:

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. А.В. Синицына Е.И. Соколова Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.. М.: «Академия», 2019г
2. С.А. Данильченко О.Е. Саенко Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов Кнорус Москва 2018 г.
3. Товароведение пищевых продуктов: уч. пособие для СПО/З.П. Матюхина, Э.П. Королева. М.: «Академия», 2015г.
4. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: уч. пособие для СПО. М.: «Академия», 2012г.

Дополнительные источники:

1. Основы кулинарного мастерства: учеб. пособие для студентов СПО. М. «Академия», 2007г.
2. Профессиональные журналы «Гастрономъ», «Питание и общество», «Рестораторъ» и другие.
3. Интернет-ресурсы: сайты

-<http://supercook.ru>- Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов;

-<http://x-food.ru>-Тайны кулинарии;

1.2. Общие требования к организации образовательного процесса учебной практики

Проводится учебная практика по 6 часов в неделю, последовательно по разделам.

Дифференцированный зачет может проходить в форме проверочной работы, устанавливающей освоение видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций по модулю.

1.3. Кадровое обеспечение учебной практики

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК.4.1 Организовывать и проводить приготовление холодных сладких блюд и десертов</p>	<p>- демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессу приготовления;</p> <p>- демонстрация навыков организации рабочего места;</p> <p>- обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование;</p> <p>- определение органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для приготовления холодных десертов;</p> <p>- осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления холодных десертов;</p> <p>- демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении холодных десертов;</p> <p>- демонстрация различных методов приготовления холодных десертов;</p> <p>- демонстрация сервировки и вариантов оформления готового холодного десерта для подачи;</p> <p>- соответствие готового холодного десерта требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция)</p> <p>- соблюдение правил и условий хранения готового холодного десерта.</p>	<p>Текущий контроль в форме :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Защиты практических работ; - Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы - Тестирование по разделу МДК
<p>ПК.4.2 Организовывать и проводить приготовление горячих сладких блюд, напитков и десертов</p>	<p>- демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессу приготовления;</p> <p>- демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места;</p> <p>- определение органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для приготовления горячих десертов;</p> <p>- осуществление расчета необходимого количества продуктов для приготовления для приготовления горячих десертов;</p> <p>- обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование;</p> <p>- демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении сложных горячих десертов;</p>	<p>Текущий контроль в форме :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Защиты практических работ; - Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы - Тестирование по разделу МДК

<ul style="list-style-type: none">-демонстрация сервировки и вариантов оформления готового горячего десерта для подачи;-соответствие готового горячего десерта требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция);-соблюдение правил и условий хранения готового горячего десерта.	
---	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.04 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля составлена в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1. Организовывать и проводить приготовление холодных сладких блюд, десертов, напитков.

ПК 2. Организовывать и проводить приготовление горячих сладких блюд, десертов, напитков.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована на курсах повышения квалификации, переподготовки незанятого населения работников для предприятий общественного питания при наличии среднего общего образования; ограничений по опыту работы и возрасту нет.

1.2. Цели и задачи рабочей программы производственной практики – требования к результатам освоения программы производственного обучения

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения рабочей программы производственной практики должен **иметь практический опыт:**

- расчёта массы сырья для приготовления холодного и горячего сладких блюд, десертов и напитков;
- приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сладких блюд и десертов;
- оформления и отделки холодных и горячих сладких блюд и десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приёмы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков;
- проводить расчёты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков;
- принимать решения по организации процессов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков;
- выбирать способы сервировки и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

знать:

- ассортимент холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков;

- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
 - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
 - методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
 - технологию приготовления холодных сладких блюд и десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
 - технологию приготовления горячих сладких блюд и десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
 - правила охлаждения и замораживания основ для приготовления холодных сладких блюд и десертов;
 - варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов;
 - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих сладких блюд и десертов;
 - начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих сладких блюд и десертов;
 - варианты оформления и техника декорирования холодных и горячих сладких блюд и десертов;
 - актуальные направления в приготовлении холодных и горячих сладких блюд и десертов;
- сервировка и подача холодных и горячих сладких блюд и десертов;
 - температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов;
 - температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих сладких блюд и десертов;
 - требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих сладких блюд и десертов;
 - основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов;
 - требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов.

В рамках освоения рабочей программы осуществляется практическая подготовка обучающихся.

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении рабочей программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций.

Практическая подготовка осуществляется в профильной организации.

1.3.Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы производственной практики ПМ.04 -72 часа.

1.4.Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
-----	----------------------------------

ПК4.1	Организовывать приготовление и подготовку к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.
ПК4.2	Проводить процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.
ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК.2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК.3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий.
ОК.8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК.9	Ориентироваться в условиях частной смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план программы производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов
1	2	3
ПК 4.1	Раздел 1. Организовывать приготовление и подготовку к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.	36
ПК 4.2	Раздел 2 Проводить процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.	36
Всего:		72

2.2.Содержание обучения по производственной практике

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), и тем производственной практики	Содержание работ	Объем часов
1	2	3
ПМ.04 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.		72
Раздел 1. Организовывать приготовление и подготовку к реализации горячих и холодных сладкихблюд, десертов, напитков.	Практические занятия (практическая подготовка)	
	1 Тема 1.1. Организация рабочего места при приготовлении холодных и горячих сладких блюд и десертов. Тема 1.2 Техническое оснащение Тема 1.3 Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления, хранения и реализации готовых блюд и напитков. Тема 1.4 Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, необходимых для приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов. Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Тема 1.5 Выполнение технологического процесса приготовления холодных сладких блюд и десертов: желе, муссы, самбуки, кремы, гранита,щербет. Тема 1.6 Оформление и декорирование сложных холодных и горячих десертов.	36
Раздел 2. Проводить процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.	2 Тема2.1 Организация рабочего места для приготовления горячих сладких блюд , напитков и сложных десертов. Тема 2.2 Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении горячих сладких блюд,	36

	<p>напитков и сложных десертов.</p> <p>Тема 2.3 Правила взаимозаменяемости сырья. Оценка качества и безопасности сырья. Контроль качества сырья и безопасности сырья и готовой продукции</p> <p>Тема 2.4 Выполнение технологического процесса приготовления горячих напитков: чай, кофе, какао, компоты, кисели.</p> <p>Тема 2.5 Выполнение технологического процесса приготовления горячих сладких блюд и сложных десертов: капкейки, мафины, овощные кексы, блюда из яблок, штрудель, каша гурьевская, суфле, пай, мильфей клубничный.</p> <p>Тема 2.6 Оформление и декорирование сложных холодных и горячих десертов. Оценка качества готовых сладких блюд и десертов, выявление и устранение возможных дефектов.</p>	
Всего:	72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к организации проведения производственной практики на базе предприятий и организаций соответствующего профиля

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров между Государственным профессиональным образовательным учреждением Тульской области «Донской политехнический колледж» и организацией, куда направляются студенты. Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки студентов по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Производственная (профессиональная) практика может осуществляться как непрерывным циклом, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием практики и теоретическим обучением.

Закрепление баз практик осуществляется администрацией ГПОУ ТО «ДПК» на основе прямых связей, договоров с организациями независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности.

Студенты ГПОУ ТО «ДПК» при прохождении производственной (профессиональной) практики в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной (профессиональной) практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности. Руководители практики от учебного заведения:
 - устанавливают связь с руководителями практики от организации и совместно с ним составляют рабочую программу проведения практики;
 - разрабатывают тематику индивидуальных заданий;
 - принимают участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
 - осуществляют контроль за правильностью использования студентов в период практики;
 - оказывают методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий;
 - оценивают результаты выполнения практикантами программы практики.

Руководитель организации, его заместитель или один из ведущих специалистов осуществляет общее руководство практикой студентов.

3.2. Документальное оформление производственной практики

Производственная практика по профилю специальности (технологическая).

Обучающиеся направляются на практику на основании приказа директора ГПОУ ТО «ДПК»

При организации практики ответственный преподаватель (мастер производственного обучения):

- решает вопрос о закреплении руководителей практики из числа работников предприятия;
- устанавливает связь с руководителями практики от организации и совместно с ним составляют рабочую программу проведения практики в соответствии с ФГОС;
- проводит инструктаж по ОТ и ТБ на рабочем месте;
- разрабатывает тематику заданий;
- осуществляет контроль за правильностью использования обучающихся в период практики;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий.

Обучающиеся при прохождении практики по специальности в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила техники безопасности.

По окончании практики, обучающиеся представляют преподавателю (мастеру) для контроля дневники по производственной практике и характеристику с места прохождения практики.

Практика заканчивается выполнением проверочной квалификационной работы согласно перечня проверочных квалификационных работ по профессии, составленного в соответствии с программой практики и требованиями квалификационной характеристики по направлению подготовки.

Перечень проверочных квалификационных работ по профессии составляется мастерами производственного обучения, рассматривается старшим мастером и методической комиссией, утверждается заместителем директора по УПР.

Результаты выполнения проверочных квалификационных работ оформляются в Аттестационном листе по производственной практике. По результатам выполнения проверочных квалификационных работ обучающемуся выставляются оценки.

Записи выставляются в журналы учета производственного обучения и в зачетные книжки обучающихся.

В комплект документов руководителя практики от учебного заведения входят:

- положение о производственной (профессиональной) практике студентов колледжа;
- договора с организациями (предприятиями) либо письма от организаций(предприятий) о прохождении студентами колледжа практики на их базе;
- приказ о назначении руководителя практики от учебного заведения;
- рабочая программа практики;
- график производственной (профессиональной) практики;
- график консультаций и проверок;
- перечень предприятий, на которых проводится практика;
- перечень учебно-производственных работ и упражнений;
- журнал учета работы руководителя практики с перечнем предприятий, на которых студенты проходят практику;
- дневник производственной практики;
- аттестационный лист по производственной практике;
- итоговая ведомость результатов по профессиональному модулю.

3.3. Информационное обеспечение обучения:

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. А.В. Сеницына Е.И. Соколова Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.. М.: «Академия», 2019г
2. С.А. Данильченко О.Е. Саенко Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов Кнорус Москва 2018 г.
3. Товароведение пищевых продуктов: уч. пособие для СПО/З.П. Матюхина, Э.П. Королева. М.: «Академия», 2015г.
4. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: уч. пособие для СПО. М.: «Академия», 2012г.

Дополнительные источники:

1. Основы кулинарного мастерства: учеб. пособие для студентов СПО. М. «Академия», 2007г.
2. Профессиональные журналы «Гастрономъ», «Питание и общество», «Рестораторъ» и другие.
3. Интернет-ресурсы: сайты
-<http://supercook/ru/> Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов;
-<http://x-food/ru/> Тайны кулинарии;

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК.4.1 Организовывать и проводить приготовление холодных сладких блюд и десертов</p>	<p>-демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессу приготовления; -демонстрация навыков организации рабочего места; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -определение органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для приготовления холодных десертов; -осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления холодных десертов; -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении холодных десертов; -демонстрация различных методов приготовления холодных десертов; -демонстрация сервировки и вариантов оформления готового холодного десерта для подачи; -соответствие готового холодного десерта требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция) -соблюдение правил и условий хранения готового холодного десерта.</p>	<p>Текущий контроль в форме : - Защиты практических работ; - Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы - Тестирование по разделу МДК</p>
<p>ПК.4.2 Организовывать и проводить приготовление горячих сладких блюд, напитков и десертов</p>	<p>- демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессу приготовления; -демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; -определение органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для приготовления горячих десертов; -осуществление расчета необходимого количества продуктов для приготовления для приготовления горячих десертов; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -демонстрация последовательности</p>	<p>Текущий контроль в форме : - Защиты практических работ; - Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы - Тестирование по разделу МДК</p>

	<p>технологического процесса при приготовлении сложных горячих десертов;</p> <ul style="list-style-type: none">-демонстрация сервировки и вариантов оформления готового горячего десерта для подачи;-соответствие готового горячего десерта требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция);-соблюдение правил и условий хранения готового горячего десерта.	
--	--	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента – является частью основной программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии

43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента может быть использована для дополнительного профессионального образования и профессиональной подготовки работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2.Цели и задачи рабочей программы учебной практики – требования к результатам освоения программы производственного обучения

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения рабочей программы учебной практики должен **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

-организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

-приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

-оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

-контроля качества и безопасности готовой продукции;

-организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

-изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

-оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

-органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных

изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.

В рамках освоения рабочей программы осуществляется практическая подготовка обучающихся. Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении рабочей программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций.

Практическая подготовка осуществляется в колледже.

1.3.Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики ПМ.05 -144 часов.

Результатом освоения программы рабочей практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план программы учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов
1	2	3
ПК 5.1-5.4	Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления, оформления и реализации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	24
ПК 5.4	Раздел 2. Подбор и подготовка сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Взаимозаменяемость видов сырья.	30
ПК 5.1	Раздел 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	30
ПК 5.1-5.2	Раздел 4. Приготовление, оформление и реализация сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	30
ПК 5.2-5.4	Раздел 5. Приготовление, оформление и реализация сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	30
Всего:		144

2.2.Содержание обучения по учебной практике

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), и тем учебной практики	Содержание работ	Объем часов
1	2	3
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента		144
Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления, оформления и реализации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Практические занятия (практическая подготовка)	
	1 Тема 1.1. Организация рабочего места в кондитерском цехе Тема 1.2 Техническое оснащение Тема 1.3 Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления, хранения и реализации готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Тема 1.4 Контроль качества сырья и безопасности сырья и готовой продукции. Тема 1.5Актуальные направления совершенствования организации производства сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	24
Раздел 2. Подбор и подготовка сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Взаимозаменяемость видов сырья.	2 Тема2.1 Виды сырья, его характеристика, подготовка и хранение для приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Тема 2.2 Правила выбора и варианты сочетания основных продуктови дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Тема 2.3 Правила взаимозаменяемости сырья. Оценка качества и безопасности сырья при приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	30

Раздел 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	3	Тема 3.1. Классификация отделочных полуфабрикатов и технологический процесс их приготовления. Тема 3.2 Организация и проведение приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и украшений из них.	30
Раздел 4. Приготовление, оформление и реализация сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	4	Тема 4.1. Ассортимент сложных сдобных хлебобулочных изделий и технологические процессы их приготовления. Тема 4.2. Организация и проведение приготовления праздничного хлеба. Оценка качества сложных сдобных хлебобулочных изделий и правила их хранения.	30
Раздел 5. Приготовление, оформление и реализация сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	5	Тема 5.1. Ассортимент и технологический процесс приготовления Тема 5.2 Технологический процесс приготовления праздничных тортов, выпечных полуфабрикатов. Тема 5.3 Технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий.	30
Всего:			144

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация примерной рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебной лаборатории.

Оборудование лаборатории:

- рабочее место преподавателя;

- рабочие места обучающихся;

- производственные столы;

- инвентарь;

- технологическое оборудование: тепловое, механическое, холодильное, весоизмерительное.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- комплект учебно-методических материалов преподавателя;

- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;

Технические средства обучения:

- компьютер;

- мультимедийное оборудование;

- электронные образовательные ресурсы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

1. Бурчакова И.Ю С.В. Ермилова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 384 с;

2. Бурчакова И. Ю Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторно-практические работы учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

Дополнительная литература:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий .-М.:Изд. центр «Академия» ,2010.- 301 с.

2. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: СанПиН 2.3.2.1078-01.-М.:РИТ Экспресс,2002.-216 с.

3. Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания .- М.:ФОРУМ, 2008 - 394 с.

4. Кузнецова Л.И. Производство заварных сортов хлеба с использованием ржаной муки .- СПб. :Береста,2003.-298с.

5. Матюхина З.П Товароведение пищевых продуктов. - М.:Издательский центр «Академия» ,2008.

6. Пучкова Л.И. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий Ч.1. Технология хлеба. СПб.: ГИОРД ,2005-559 с.

9. Сборник рецептов и технологических инструкций по приготовлению диетических и профилактических сортов хлебобулочных изделий. - М.:Пищепромиздат .1997.-191 с.

10. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания .-СПб:Профикс,2006.

11. Сборник рецептов на хлебобулочные изделия, вырабатываемые по государственным стандартам. - М.:Артель-М,1998.-87 с.

12. Сборник технологических инструкций для производства хлеба и хлебобулочных изделий. – М.:Прейскурантиздат .1999.-493 с.

13. Хромеев В.М. Оборудование хлебопекарного производства. – М.:ИРПО; Изд.

.центр «Академия», 2000.- 320 с. 26

14. Цыганова Т.Б Технология хлебопекарного производства. М.:ПрофОбрИздат ,2001.- 432

15.Цыганова Т.Б Технология и организация производства хлебобулочных изделий .- М.:ИРПО; Изд. центр «Академия», 2010.- 446с.

3.3.Общие требования к организации образовательного процесса учебной практики

Проводится учебная практика по 6 часов в неделю, последовательно по разделам.

Дифференцированный зачет может проходить в форме проверочной работы, устанавливающей освоение видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций по модулю.

3.4.Кадровое обеспечение учебной практики

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК5. 1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация практических навыков при приготовлении и оформлении основных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. - разработка ассортимента сложных кондитерских изделий и праздничного хлеба; - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы продукции; - осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического процесса и приготовление сложных кондитерских изделий и праздничного хлеба; - контроль качества и безопасность подготовленного сырья. 	<p>Текущий контроль в форме :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Защиты практических работ; - Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы - Тестирование по разделу МДК
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация практических навыков при приготовлении и оформлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. - разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и тортов; - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы сырья для приготовления кондитерских изделий; - осуществление точного и правильноговзвешивания на весах; - организация технологического процесса приготовления сложных соусов; - контроль качества и безопасность подготовленного сырья. 	<p>Текущий контроль в форме :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Защиты практических работ; - Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы - Тестирование по разделу МДК
<p>ПК 5.3. Осуществлять</p>	<p>-демонстрация практических навыков при</p>	<p>Текущий контроль в</p>

<p>изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p>	<p>приготовлении и оформлении сложных мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента приготовления сложных блюд; - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет сырья для приготовления блюд; - осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического процесса приготовления блюд; - приготовление блюд используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроль качества и безопасность подготовленного сырья. 	<p>форме :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Защиты практических работ; - Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы - Тестирование по разделу МДК
<p>ПК5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>-- демонстрация практических навыков приготовления и использования сложных отделочных полуфабрикатов и их использование в оформлении.</p> <ul style="list-style-type: none"> - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы продуктов и специй для приготовления сложных кондитерских изделий; - осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического процесса приготовления сложных кондитерских изделий - контроль качества и безопасность подготовленного сырья. 	<p>Текущий контроль в форме :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Защиты практических работ; - Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы - Тестирование по разделу МДК
<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного</p>	<p>-- демонстрация практических навыков приготовления и использования сложных отделочных полуфабрикатов и их использование в оформлении.</p> <ul style="list-style-type: none"> - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; 	<p>Текущий контроль в форме :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Защиты практических работ; - Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы

<p>ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы продуктов и специй для приготовления сложных кондитерских изделий; - осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического процесса приготовления сложных кондитерских изделий - контроль качества и безопасность подготовленного сырья. 	<p>- Тестирование по разделу МДК</p>
----------------------	---	--------------------------------------

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента – является частью основной программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента может быть использована для дополнительного профессионального образования и профессиональной подготовки работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2.Цели и задачи рабочей программы производственной практики – требования к результатам освоения программы производственного обучения

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения рабочей программы производственной практики должен **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и исп

- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- контроля качества и безопасности готовой продукции;

- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.

знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

В рамках освоения рабочей программы осуществляется практическая подготовка обучающихся.

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении

рабочей программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций.

Практическая подготовка осуществляется в профильной организации.

1.1. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы производственной практики ПМ.05 -180 часов.

Результатом освоения программы рабочей практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план программы производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов
1	2	3
ПК 5.1-5.4	Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления, оформления и реализации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	30
ПК 5.4	Раздел 2. Подбор и подготовка сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Взаимозаменяемость видов сырья.	30
ПК 5.1	Раздел 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	40
ПК 5.1-5.2	Раздел 4. Приготовление, оформление и реализация сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	40
ПК 5.2-5.4	Раздел 5. Приготовление, оформление и реализация сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	40
Всего:		180

2.2. Содержание обучения по производственной практике

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), и тем производственной практики	Содержание работ	Объем часов
1	2	3
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента		180
Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления, оформления и реализации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Практические занятия (практическая подготовка)	
	1 Тема 1.1. Организация рабочего места в кондитерском цехе Тема 1.2 Техническое оснащение Тема 1.3 Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления, хранения и реализации готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Тема 1.4 Контроль качества сырья и безопасности сырья и готовой продукции. Тема 1.5 Актуальные направления совершенствования организации производства сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	30
Раздел 2. Подбор и подготовка сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Взаимозаменяемость видов сырья.	2 Тема 2.1 Виды сырья, его характеристика, подготовка и хранение для приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Тема 2.2 Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Тема 2.3 Правила взаимозаменяемости сырья. Оценка качества и безопасности сырья при приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	30

Раздел 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	3	Тема 3.1. Классификация отделочных полуфабрикатов и технологический процесс их приготовления. Тема 3.2 Организация и проведение приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и украшений из них.	40
Раздел 4. Приготовление, оформление и реализация сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	4	Тема 4.1. Ассортимент сложных сдобных хлебобулочных изделий и технологические процессы их приготовления. Тема 4.2. Организация и проведение приготовления праздничного хлеба. Оценка качества сложных сдобных хлебобулочных изделий и правила их хранения.	40
Раздел 5. Приготовление, оформление и реализация сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	5	Тема 5.1. Ассортимент и технологический процесс приготовления Тема 5.2 Технологический процесс приготовления праздничных тортов, выпечных полуфабрикатов. Тема 5.3 Технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий.	40
Всего:			180

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к организации проведения производственной практики на базе предприятий и организаций соответствующего профиля

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров между Государственным профессиональным образовательным учреждением Тульской области «Донской политехнический колледж» и организацией, куда направляются студенты. Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки студентов по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Производственная (профессиональная) практика может осуществляться как непрерывным циклом, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием практики и теоретическим обучением.

Закрепление баз практик осуществляется администрацией ГПОУ ТО «ДПК» на основе прямых связей, договоров с организациями независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности.

Студенты ГПОУ ТО «ДПК» при прохождении производственной (профессиональной) практики в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной (профессиональной) практики;

- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;

- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

Руководители практики от учебного заведения:

- устанавливают связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики;

- разрабатывают тематику индивидуальных заданий;

- принимают участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;

- осуществляют контроль за правильностью использования студентов в период практики;

- оказывают методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий;

- оценивают результаты выполнения практикантами программы практики.

Руководитель организации, его заместитель или один из ведущих специалистов осуществляет общее руководство практикой студентов.

3.2. Документальное оформление производственной практики

Производственная практика по профилю специальности (технологическая).

3.2.1. Обучающиеся направляются на практику на основании приказа директора ГПОУ ТО «ДПК»

3.2.2. При организации практики ответственный преподаватель (мастер производственного обучения):

- решает вопрос о закреплении руководителей практики из числа работников предприятия;
- устанавливает связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики в соответствии с ФГОС;
- проводит инструктаж по ОТ и ТБ на рабочем месте;
- разрабатывает тематику заданий;
- осуществляет контроль за правильностью использования обучающихся в период практики;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий.

3.2.3. Обучающиеся при прохождении практики по специальности в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила техники безопасности.

3.2.4. По окончании практики, обучающиеся представляют преподавателю (мастеру) для контроля дневники по производственной практике и характеристику с места прохождения практики.

3.2.5. Практика заканчивается выполнением проверочной квалификационной работы согласно перечня проверочных квалификационных работ по профессии, составленного в соответствии с программой практики и требованиями квалификационной характеристики по направлению подготовки.

3.2.6. Перечень проверочных квалификационных работ по профессии составляется мастерами производственного обучения, рассматривается старшим мастером и методической комиссией, утверждается заместителем директора по УПР.

3.2.7. Результаты выполнения проверочных квалификационных работ оформляются в Аттестационном листе по производственной практике. По результатам выполнения проверочных квалификационных работ обучающемуся выставляются оценки.

Записи выставляются в журналы учета производственного обучения и в зачетные книжки обучающихся.

В комплект документов руководителя практики от учебного заведения входят:

- положение о производственной (профессиональной) практике студентов колледжа;
- договора с организациями (предприятиями) либо письма от организаций (предприятий) о прохождении студентами колледжа практики на их базе;
- приказ о назначении руководителя практики от учебного заведения;
- рабочая программа практики;
- график производственной (профессиональной) практики;
- график консультаций и проверок;
- перечень предприятий, на которых проводится практика;
- перечень учебно-производственных работ и упражнений;
- журнал учета работы руководителя практики с перечнем предприятий, на которых студенты проходят практику;
- дневник производственной практики;
- аттестационный лист по производственной практике;
- итоговая ведомость результатов по профессиональному модулю.

3.3. Информационное обеспечение обучения

1. Бурчакова И.Ю С.В. Ермилова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования – М.:

Издательский центр «Академия», 2017. – 384 с;

2. Бурчакова И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторно-практические работы учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

Дополнительная литература:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий .-М.:Изд. центр «Академия», 2010.- 301 с.

2. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: СанПиН 2.3.2.1078-01.-М.:РИТ Экспресс,2002.-216 с.

3. Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания .- М.:ФОРУМ, 2008 - 394 с.

4. Кузнецова Л.И. Производство заварных сортов хлеба с использованием ржаной муки .- СПб. :Береста,2003.-298с.

5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. - М.:Издательский центр «Академия», 2008.

6. Пучкова Л.И. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий Ч.1. Технология хлеба. СПб.: ГИОРД ,2005-559 с.

9. Сборник рецептур и технологических инструкций по приготовлению диетических и профилактических сортов хлебобулочных изделий. - М.:Пищепромиздат .1997.-191 с.

10. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания .-СПб:Профикс,2006.

11. Сборник рецептур на хлебобулочные изделия, вырабатываемые по государственным стандартам. - М.:Артель-М,1998.-87 с

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем-руководителем практики в форме проверки и защиты отчетов по производственной практике, проводимой в рамках профессионального модуля ПМ. 05.

По завершению изучения междисциплинарных курсов и прохождения производственной практики по ПМ. 05 обучающийся сдает экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю.

Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация практических навыков при приготовлении и оформлении основных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. - разработка ассортимента; - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы продукции; - осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического процесса и приготовление сложных кондитерских изделий и праздничного хлеба; - контроль качества и безопасность подготовленного сырья. 	<p>Текущий контроль в форме :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Защиты практических работ; - Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы - Тестирование по разделу МДК
ПК 2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация практических навыков при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов; - разработка ассортимента; - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки 	<p>Текущий контроль в форме :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Защиты практических работ; - Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы - Тестирование по разделу МДК

	<p>качества сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы сырья для приготовления кондитерских изделий; - осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического процесса приготовления сложных соусов; - контроль качества и безопасность подготовленного сырья. 	
<p>ПК 3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация практических навыков при приготовлении и оформлении сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - разработка ассортимента приготовления сложных блюд; - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет сырья для приготовления блюд; - осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического процесса приготовления блюд; - приготовление блюд используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроль качества и безопасность подготовленного сырья. 	<p>Текущий контроль в форме :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Защиты практических работ; - Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы - Тестирование по разделу МДК
<p>ПК 4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация практических навыков приготовления и использования сложных отделочных полуфабрикатов и их использование в оформлении. - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки 	<p>Текущий контроль в форме :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Защиты практических работ; - Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы - Тестирование по разделу МДК

	<p>качества сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы продуктов и специй для приготовления сложных кондитерских изделий; - осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического процесса приготовления сложных кондитерских изделий - контроль качества и безопасность подготовленного сырья. 	
<p>ПК 5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация практических навыков приготовления и использования сложных отделочных полуфабрикатов и их использование в оформлении. - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; <ul style="list-style-type: none"> - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы продуктов и специй для приготовления сложных кондитерских изделий; - осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического процесса приготовления сложных кондитерских изделий - контроль качества и безопасность подготовленного сырья. 	<p>Текущий контроль в форме :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Защиты практических работ; - Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы - Тестирование по разделу МДК

Приложение 7.10
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
код и наименование профессии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ КУЛИНАРНОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ
ПРОДУКЦИИ РЕГИОНАЛЬНОЙ КУХНИ И КУХНИ НАРОДОВ МИРА**

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Программа учебной практики является частью рабочей программы профессионального модуля **ПМ 06. Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира** в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):): приготовление, оформление и презентация кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира разнообразного ассортимента Положения об учебной (производственном обучении) и производственной практике обучающихся, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования, утвержденного приказом министерством образования и науки РФ № 291 от 18 апреля 2013 г.

1.1. Цели и задачи учебной практики

Основная цель учебной практики–формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля ПМ.06 профессии 43.01.09 Повар, кондитер по основному виду профессиональной деятельности, обучения трудовым приемам, операциям и способам выполнения процессов, характерных для соответствующей профессии необходимых для последующего освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- в подготовке, уборке рабочего места повара, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- в подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов;
- в обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами;
- в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации продукции региональной кухни и кухни народов мира разнообразного ассортимента;
- в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;

1.2. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики ПМ.06 - 144 часа.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ПМ.06 профессии 43.01.09 Повар, кондитер по основному виду профессиональной деятельности (ВПД): приготовление, оформление и презентация кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира разнообразного ассортимента

Коды профессиональных компетенций	Наименование результата обучения
ВД 1	приготовление, оформление и презентация кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира разнообразного ассортимента
ПК 6.1.	Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, кулинарное и кондитерское сырье, исходные материалы к работе по приготовлению продукции региональной кухни, в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 6.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.
ПК 6.3.	Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, кулинарное и кондитерское сырье, исходные материалы к работе по приготовлению продукции кухни народов мира, в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 6.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции кухни народов мира разнообразного ассортимента.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК. 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1.Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем производственной практики	Количество часов по темам
ПК 6.1-6.4	ПМ 06 Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира	144	<ul style="list-style-type: none"> - Организация рабочего места для приготовления холодных и горячих блюд и закусок, мучных изделий региональной кухни и кухни народов мира; - Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, необходимых для приготовления холодных и горячих блюд и закусок. Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - Выполнение технологического процесса приготовления холодных и горячих блюд и закусок, мучных изделий региональной кухни и кухни народов мира; - Оценка качества готовых блюд, выявление и устранение возможных дефектов. 	Тема 1.Организация и техническое оснащение кулинарного и кондитерского цеха. Техника безопасности при приготовлении блюд региональной кухни и кухни народов мира.	24
				Тема 2.Технология приготовления блюд региональной кухни.	24
				Тема 3. Технология приготовления блюд Итальянской и французской кухни.	24
				Тема 4.Технология приготовления блюд Немецкой и Английской кухни.	24
				Тема 5.Технология приготовления блюд Американской кухни.	24
				Тема 6. Технология приготовления блюд среднеазиатской кухни.	24
	Всего часов:				144

3.2. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), и тем учебной практики	Содержание работ	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	
ПМ.06 . Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира		144	
Раздел 1. Организация и техническое оснащение кулинарного и кондитерского цеха. Техника безопасности при приготовлении блюд региональной кухни и кухни народов мира.	Содержание		
	1 Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.	6	2
	2 Организации рабочего места для приготовления кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.	6	2
	3 Техника безопасности при работе в холодном и горячем цехах при приготовлении блюд региональной кухни и кухни народов мира.	6	2
	4 Техника безопасности при работе в кондитерском цехе при приготовлении кондитерских изделий региональной кухни и кухни народов мира.	6	2
Раздел 2. Технология приготовления блюд региональной кухни.	1 Приготовление холодных блюд региональной кухни.	6	2
	2 Приготовление горячих блюд региональной кухни.	6	2
	3 Приготовление кондитерских изделий региональной кухни.	6	2

	4	Приготовление кондитерских изделий региональной кухни.	6	2
Раздел 3. Технология приготовления блюд итальянской и французской кухни.	1	Приготовление блюд итальянской кухни.	6	2
	2	Приготовление блюд итальянской кухни.	6	2
	3	Приготовление блюд французской кухни.	6	2
	4	Приготовление блюд французской кухни.	6	2
Раздел 4. Технология приготовления блюд немецкой и английской кухни.	1	Приготовление блюд немецкой кухни.	6	2
	2	Приготовление блюд немецкой кухни.	6	2
	3	Приготовление блюд английской кухни.	6	2
	4	Приготовление блюд английской кухни.	6	2
Раздел 5. Технология приготовления блюд американской кухни.	1	Приготовление холодных блюд и закусок американской кухни.	6	2
	2	Приготовление горячих блюд американской кухни.	6	2
	3	Приготовление горячих блюд американской кухни.	6	2
	4	Приготовление десертов американской кухни.	6	2
Раздел 6. Технология приготовления блюд среднеазиатской кухни.	1	Приготовление холодных блюд и закусок среднеазиатской кухни.	6	2
	2	Приготовление горячих блюд среднеазиатской кухни.	6	2
	3	Приготовление горячих блюд среднеазиатской кухни.	6	2
	4	Приготовление десертов среднеазиатской кухни.	6	2
Всего:			144	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики по профессиональному модулю **ПМ 06. Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира** предполагает наличие учебного кулинарного и кондитерского цеха, либо возможности прохождения практики на предприятии.

Оснащение лабораторий:

Оборудование:

- электронные весы;
- пароконвектомат;
- овощерезка;
- фритюрница;
- эл.сковорода;
- взбивальная машина;
- тестомесильная машина;
- холодильники;
- эл. плиты;
- морозильная камера;
- производственные столы.

Инструменты и приспособления:

- Гастрономические ножи;
- Формовочные лопатки;
- Овощечистки;
- Разделочные доски;
- Ножницы.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится рассредоточенно, в процессе изучения теоретической части раздела профессионального модуля.

Учебная практика проводится обучающимися самостоятельно под руководством мастера производственного обучения.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Наставники, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, имеют квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС СПО, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики на рабочем месте в форме дифференцированного зачета и на квалификационном экзамене. Обязательным условием допуска к дифференцированному зачету и квалификационному экзамену является - отработка практических навыков по ПМ

06. Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира, освоение ПК и ОК по данному модулю.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
в подготовке, уборке рабочего места повара, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;	Наблюдение и оценка выполнения работ на учебной практике.
– в подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов;	Наблюдение и оценка выполнения работ на учебной практике.
– в обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами;	Наблюдение и оценка выполнения работ на учебной практике.
– в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации продукции региональной кухни и кухни народов мира разнообразного ассортимента;	Наблюдение и оценка выполнения работ на учебной практике.
– в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	Наблюдение и оценка выполнения работ на учебной практике.

Приложение 7.11

к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
код и наименование профессии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ.06 ПРИГОТОВЛЕНИЕ КУЛИНАРНОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ
ПРОДУКЦИИ РЕГИОНАЛЬНОЙ КУХНИ И КУХНИ НАРОДОВ МИРА**

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Программа производственной практики является частью рабочей программы профессионального модуля **ПМ 06. Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира** в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):): приготовление, оформление и презентация кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира разнообразного ассортимента Положения об учебной (производственном обучении) и производственной практике обучающихся, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования, утвержденного приказом министерством образования и науки РФ № 291 от 18 апреля 2013 г.

1.1. Цели и задачи производственной практики

Производственная практика направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по специальности.

ПК 6.1. Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, кулинарное и кондитерское сырье, исходные материалы к работе по приготовлению продукции региональной кухни, в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 6.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий региональной кухни.

ПК 6.3. Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, кулинарное и кондитерское сырье, исходные материалы к работе по приготовлению продукции кухни народов мира, в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 6.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий кухни народов мира.

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

1.2. Количество часов на освоение производственной практики: 324 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план производственной практики

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала	Объём часов
ПМ 06 Приготовление кулинарной кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира		324
Тема 1. Ознакомление с предприятием, его основными структурными подразделениями и их функциями. Инструктаж по технике безопасности и противопожарной безопасности.	Организация производства предприятия общественного питания. Правила техники безопасности и пожарной безопасности на предприятии.	7,2
Тема 2. Технология приготовления блюд региональной кухни.	Приготовление кулинарных и кондитерских изделий региональной кухни.	64
Тема 3. Технология приготовления блюд Итальянской и французской кухни.	Приготовление блюд итальянской и французской кухни.	64
Тема 4. Технология приготовления блюд Немецкой и Английской кухни.	Приготовление блюд немецкой и английской кухни.	63
Тема 5. Технология приготовления блюд Американской кухни.	Приготовление блюд американской кухни.	63
Тема 6. Технология приготовления блюд Канадской кухни.	Приготовление блюд среднеазиатской кухни.	63

2.2. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), и тем производственной практики	Содержание работ	Объем часов
1	2	3
ПМ.06 . Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира		324
Раздел 1. Ознакомление с предприятием, его основными структурными подразделениями и их функциями. Инструктаж по технике безопасности и противопожарной безопасности.	Содержание	
	1 Организация производства на предприятии общественного питания. Правилатехники и пожарной безопасности на предприятии.	7,2
Тема 2.Технология приготовления блюд региональной кухни.	1 Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.	7,2
	2 Организации рабочего места повара для приготовления кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.	7,2
	3 Техника безопасности при работе в холодном и горячем цехах при приготовлении блюд региональной кухни.	7,2
	4 Техника безопасности при работе в кондитерском цехе при приготовлении кондитерских изделий региональной кухни.	7,2
	5 Приготовление холодных блюд региональной кухни.	7,2
	6 Приготовление горячих блюд региональной кухни.	7,2
	7 Приготовление горячих блюд региональной кухни.	7,2
	8 Приготовление кондитерских изделий региональной кухни.	7,2
	9 Приготовление кондитерских изделий региональной кухни.	7,2
Тема 3. Технология приготовления блюд Итальянской и	Содержание	

французской кухни.	1	Приготовление холодных блюд и закусок итальянской кухни.	7,2
	2	Приготовление горячих блюд и закусок итальянской кухни.	7,2
	3	Приготовление холодных и горячих десертов итальянской кухни.	7,2
	4	Приготовление кондитерских изделий итальянской кухни.	7,2
	5	Приготовление холодных блюд и закусок французской кухни.	7,2
	6	Приготовление горячих блюд и закусок французской кухни.	7,2
	7	Приготовление холодных и горячих десертов французской кухни.	7,2
	8	Приготовление кондитерских изделий французской кухни.	7,2
	9	Органолептическая оценка качества готовых блюд.	7,2
Тема 4.Технология приготовления блюд Немецкой и Английской кухни.	Содержание		
	1	Приготовление холодных блюд и закусок немецкой кухни.	7,2
	2	Приготовление горячих блюд и закусок немецкой кухни.	7,2
	3	Приготовление холодных и горячих десертов немецкой кухни.	7,2
	4	Приготовление кондитерских изделий немецкой кухни.	7,2
	5	Приготовление холодных блюд и закусок английской кухни.	7,2
	6	Приготовление горячих блюд и закусок английской кухни.	7,2
	7	Приготовление холодных и горячих десертов английской кухни.	7,2
	8	Приготовление кондитерских изделий английской кухни.	7,2
9	Органолептическая оценка качества готовых блюд	5,4	
Тема 5.Технология приготовления блюд Американской кухни.	Содержание		
	1	Приготовление холодных блюд и закусок американской кухни.	7,2
	2	Приготовление холодных блюд и закусок американской кухни.	7,2
	3	Приготовление холодных блюд и закусок американской кухни.	7,2
	4	Приготовление горячих блюд американской кухни.	7,2
	5	Приготовление горячих блюд американской кухни.	7,2
	6	Приготовление горячих блюд американской кухни.	7,2
	7	Приготовление десертов американской кухни.	7,2
	8	Приготовление десертов американской кухни.	7,2

	9	Органолептическая оценка качества готовых блюд.	5,4
Тема 6. Технология приготовления блюд среднеазиатской кухни.	Содержание		
	1	Приготовление холодных блюд и закусок среднеазиатской кухни.	7,2
	2	Приготовление холодных блюд и закусок среднеазиатской кухни.	7,2
	3	Приготовление горячих блюд и закусок среднеазиатской кухни.	7,2
	4	Приготовление горячих блюд и закусок среднеазиатской кухни.	7,2
	5	Приготовление холодных и горячих десертов среднеазиатской кухни.	7,2
	6	Приготовление холодных и горячих десертов среднеазиатской кухни.	7,2
	7	Приготовление мучных кондитерских изделий среднеазиатской кухни.	7,2
	8	Приготовление мучных кондитерских изделий среднеазиатской кухни.	7,2
	9	Органолептическая оценка качества готовых блюд.	5,4
Всего:			324

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к организации проведения производственной практики на базе предприятий и организаций соответствующего профиля

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров между Государственным профессиональным образовательным учреждением Тульской области «Донской политехнический колледж» и организацией, куда направляются студенты. Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки студентов по профессии 43.01.09 « Повар, кондитер».

Производственная (профессиональная) практика может осуществляться как непрерывным циклом, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием практики и теоретическим обучением.

Закрепление баз практик осуществляется администрацией ГПОУ ТО «ДПК» на основе прямых связей, договоров с организациями независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности.

Студенты ГПОУ ТО «ДПК» при прохождении производственной (профессиональной) практики в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной (профессиональной) практики;
 - соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
 - изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.
- Руководители практики от учебного заведения:
- устанавливают связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики;
 - разрабатывают тематику индивидуальных заданий;
 - принимают участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
 - осуществляют контроль за правильностью использования студентов в период практики;
 - оказывают методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий;
 - оценивают результаты выполнения практикантами программы практики.

Руководитель организации, его заместитель или один из ведущих специалистов осуществляет общее руководство практикой студентов.

3.2. Документальное оформление производственной практики

Производственная практика по профилю специальности (технологическая).

1.1.1. Обучающиеся направляются на практику на основании приказа директора ГПОУ ТО «ДПК»

1.1.2. При организации практики ответственный преподаватель (мастер производственного обучения):

- решает вопрос о закреплении руководителей практики из числа работников предприятия;
- устанавливает связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики в соответствии с ФГОС;
- проводит инструктаж по ОТ и ТБ на рабочем месте;
- разрабатывает тематику заданий;
- осуществляет контроль за правильностью использования обучающихся в период практики;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий.

1.1.3. Обучающиеся при прохождении практики по специальности в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила техники безопасности.

1.1.4. По окончании практики, обучающиеся представляют преподавателю (мастеру) для контроля дневники по производственной практике и характеристику с места прохождения практики.

1.1.5. Практика заканчивается выполнением проверочной квалификационной работы согласно перечня проверочных квалификационных работ по профессии, составленного в соответствии с программой практики и требованиями квалификационной характеристики по направлению подготовки.

1.1.6. Перечень проверочных квалификационных работ по профессии составляется мастерами производственного обучения, рассматривается старшим мастером и методической комиссией, утверждается заместителем директора по УПР.

1.1.7. Результаты выполнения проверочных квалификационных работ оформляются в Аттестационном листе по производственной практике. По результатам выполнения проверочных квалификационных работ обучающемуся выставляются оценки.

Записи выставляются в журналы учета производственного обучения и в зачетные книжки обучающихся.

В комплект документов руководителя практики от учебного заведения входят:

- положение о производственной (профессиональной) практике студентов колледжа;
- договора с организациями (предприятиями) либо письма от организаций (предприятий) о прохождении студентами колледжа практики на их базе;
- приказ о назначении руководителя практики от учебного заведения;
- рабочая программа практики;
- график производственной (профессиональной) практики;
- график консультаций и проверок;
- перечень предприятий, на которых проводится практика;
- перечень учебно-производственных работ и упражнений;
- журнал учета работы руководителя практики с перечнем предприятий, на которых студенты проходят практику;
- дневник производственной практики;
- аттестационный лист по производственной практике;
- итоговая ведомость результатов по профессиональному модулю.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем-руководителем практики в форме проверки и защиты отчетов по производственной практике, проводимой в рамках профессионального модуля ПМ. 06.

По завершению изучения междисциплинарных курсов и прохождения производственной практики по ПМ. 06 обучающийся сдает экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Практический опыт	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ПК 6.1. Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, кулинарное и кондитерское сырье, исходные материалы к работе по приготовлению продукции региональной кухни, в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>- в подготовке, уборке рабочего места повара, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - в подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов; - в обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами;</p>	<p>Формы контроля: Посещение баз практики, беседы с руководителями от предприятий. Отчет по ПМ 06; Характеристика с предприятия базы-практики; Аттестационный лист Методы контроля: Наблюдение за процессом прохождения производственной практики на предприятии и формированием профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности ПМ 06</p>
<p>ПК 6.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий региональной кухни.</p>	<p>- в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации продукции региональной кухни и кухни народов мира разнообразного ассортимента; - в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;</p>	
<p>ПК 6.3. Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, кулинарное и кондитерское сырье, исходные материалы к работе по приготовлению продукции кухни народов мира, в соответствии с</p>	<p>в подготовке, уборке рабочего места повара, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p>	

инструкциями и регламентами.	<ul style="list-style-type: none"> – в подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов; – в обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами; 	
ПК 6.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий кухни народов мира.	<ul style="list-style-type: none"> - в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации продукции региональной кухни и кухни народов мира разнообразного ассортимента; – в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; 	