Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Московской области
«Люберецкий техникум имени Героя Советского Союза,
лётчика-космонавта Ю.А. Гагарина»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

профессии
43.01.09 Повар, кондитер

на базе основного общего образования
Форма обучения очная

Квалификация (и) выпускника
Повар, кондитер

Одобрено на заседании педагогического совета: протокол № 9 от 12.05.2025 г.

Утверждено Приказом ГБПОУ МО «Люберецкий техникум имени Героя Советского Союза, лётчика-космонавта Ю.А. Гагарина» приказ № 290 от 27.05.2025 г.

Директор _____ / О.А. Клубничкина

Согласовано с предприятием-работодателем ООО «Любхлеб» Генеральный директор _____ / М.А. Сухова
подпись

2025 год

2

Лист согласования

Основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 09.12.2016 № 1569 (ред. от 03.07.2024) и примерной ОПОП-П.

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора по учебной работе, заместитель председателя методического совета
_____ О.Ю. Хохлова
«___» _____ 2025

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора по учебно-методической работе, председатель методического совета
_____ И.А. Щербакова
«___» _____ 2025

ОДОБРЕНО
Методической цикловой комиссией
Протокол № 10 от 15.05.2025г
Председатель методической цикловой комиссии
_____ /С.В. Каменев/

Перечень работодателей - представителей кластера, участвующих в разработке данной ОПОП-П

ООО «Любхлеб»

Содержание

Раздел 1. Общие положения **3**

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы 4

1.2. Нормативные документы 4

1.3. Перечень сокращений 5

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы **6**

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

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников: 8

3.2. Профессиональные стандарты 8

3.3. Осваиваемые виды деятельности 9

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

4.1. Общие компетенции 10

4.2. Профессиональные компетенции 14

4.3. Матрица компетенций выпускника 86

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы **102**

5.1. Учебный план 103

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы 107

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте) 109

5.4. Календарный учебный график 112

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей 114

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы 114

5.7. Практическая подготовка 114

5.8. Государственная итоговая аттестация 115

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы **115**

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы 115

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий 115

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы 116

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы 117

Перечень приложений к ОПОП-П:

Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей

Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 3. Материально-техническое оснащение

Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации

Приложение 5. Рабочая программа воспитания

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569 (ред.от 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

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

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

1.2. Нормативные документы

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

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;

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 20.12.2022 № 1152 «О внесении изменения в пункт 17 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762»;

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 Министерства просвещения Российской Федерации от 19 января 2023 г. № 37 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом 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, Минпросвещения России № 390 от 05 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся (в ред. Приказа Минобрнауки России № 1430, Минпросвещения России № 652 от 18 ноября 2020 г.);

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14 июля 2023г. № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 13 декабря 2023 г. № 932 «Об утверждении перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий»;

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

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 г. № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер», рег/ном. 549;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 № 113н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар», рег/ном. 557;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта Пекарь», рег/ном. 682.

1.3 Перечень сокращений:

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ООД – общеобразовательные дисциплины;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

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

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Туризм и сфера услуг
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Профессиональный стандарт **33.010 Кондитер** (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 № 597н, рег/ном.549) Профессиональный стандарт **33.011 Повар** (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 № 113н, рег/ном .557) Профессиональный стандарт **33.014 Пекарь** (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 № 914н, рег/ном. 682)
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер: наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством. При производстве кондитерской и шоколадной продукции с использованием алкоголя - возраст не меньше 18 лет. Профессиональный стандарт 33.011 Повар: наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров. Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь: наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке. При производстве хлебобулочной продукции с использованием алкоголя возраст не меньше 18 лет.
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении

	федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»	
Квалификация (-и) выпускника	Повар ↔ кондитер	
в т.ч. дополнительные квалификации	Пекарь	
Направленности (при наличии)	нет	
Нормативный срок реализации на базе ООО	2 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО	4428 час.	
Срок и объем реализации образовательной программы, рекомендованный отраслью на базе ООО	Туризм и сфера услуг	
	2 года 10 месяцев/4428 ак.ч.	
Объем практики (всего/из них производственной практики)	792/468	
Структура образовательной программы	**Объем, в ак.ч.**	**в т.ч. в форме практической подготовки**
Обязательная часть образовательной программы*	**4428**	**3007**
общеобразовательный цикл	1476	753
общепрофессиональный цикл	434	242
профессиональный цикл	2482	2012
в т.ч. практика: - учебная - производственная	792 324 468	792 324 468
Вариативная часть образовательной программы	596	334
в т.ч. дополнительный профессиональный блок (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой модуль	256	230
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	36
ОП.10* Цифровая экономика в индустрии питания	38	30
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	88	-
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих	140	38

блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	38	-
ПМ.06* Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	256	230
ГИА в форме демонстрационного экзамена	**36**	
Всего	**4428**	**3007**

* отмечен дополнительный блок

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускника по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС СПО - 3.1. 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

3.2. Профессиональные стандарты

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	33.010 Кондитер	Приказ Минтруда и соцзащиты РФ от 07.09.2015г. № 597н (зарегистрирован Минюсте России 21.09.2015г., рег. № 38940)	А. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
2	33.011 Повар	Приказ Минтруда и соцзащиты РФ от 09.03.2022 № 113н (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 г. № 68148)	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
3	33.014 Пекарь	Приказ Минтруда и соцзащиты РФ от 01.12.2015 г. № 914н (зарегистрирован Минюсте России	А. Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места А/21.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению,

		25.12.2015г., рег. № 40270)		продаже и презентации хлебобулочных изделий

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
ВД 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ВД 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ВД 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ВД 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ВД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Вид деятельности, сформированный совместно с работодателем	
ВД 6. Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	ПМ.06* Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

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

	деятельности руководителем	оценивать практическую значимость результатов поиска;
		оформлять результаты поиска
		Знания:
		номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;
		приемы структурирования информации;
		формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	**Умения:**
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
		применять современную научную профессиональную терминологию;
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации;
		современная научная и профессиональная терминология;
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	**Умения:**
		организовывать работу коллектива и команды;
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
		основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:**
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		особенности социального и культурного контекста;
		правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию,	**Умения:**
		понимать и описывать значимость своей профессии*;*

	демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		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, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Умения:**
		соблюдать нормы экологической безопасности;
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
		пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	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 технологии в	**Умения:**
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
		использовать современное программное обеспечение

	профессиональной деятельности	**Знания:**
		современные средства и устройства информатизации;
		порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках	**Умения:**
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;
		кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
		особенности произношения;
		правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	**Умения:**
		рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;
		определять источники финансирования
		Знания:
		основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности
		правила разработки бизнес-планов
		порядок выстраивания презентации
		кредитные банковские продукты

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ВД 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	**Навыки:**
		подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Умения:
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства
		владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием, мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты
		мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части, соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования, безопасно править кухонные ножи
		соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов, проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки
		включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда

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

		виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
		правила утилизации отходов, виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья, продуктов
		способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов, способы правки кухонных ножей
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи
		правила оформления заявок на склад, правила приема продуктов по количеству и качеству
		ответственность за сохранность материальных ценностей, правила снятия остатков на рабочем месте, правила проведения контрольного взвешивания продуктов
		виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов, правила обращения поставщика, правила поверки весоизмерительного оборудования
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	**Навыки:**
		обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		Умения:
		распознавать недоброкачественные продукты, выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом)
		соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте, различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности, соблюдать правила утилизации непищевых отходов

		осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию
		подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности
		соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика
		способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении, способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов
		санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов
		формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов
		способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	**Навыки:**
		приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов
		ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос

		соблюдения правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ выбора, подготовки пряностей и приправ, хранения пряностей и приправ в измельченном виде
		выбора, применения, комбинирования различными способами приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции
		владения техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, правки кухонных ножей, нарезки, измельчения рыбы вручную или механическим способом
		порционирования, формования, панировки различными способами полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы
		соблюдения выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании), проверки качества готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием
		применения различной техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения, выбора материалов, посуды, контейнеров для упаковки
		эстетичной упаковки, комплектования полуфабрикатов в соответствии с их видом, способом и сроком реализации
		обеспечения условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов
		расчет стоимости, ведения расчета с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов
		владения профессиональной терминологией, консультирования потребителей, оказания им помощи в выборе
		Умения:
		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
		Знания:
		приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов
		ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	**Навыки:**
		соблюдения правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ выбора, применения, комбинирования различными способами приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции
		владения техникой работы с ножом при нарезке, филитирования продуктов, снятия филе, правки кухонных ножей

		Умения:
		владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов, нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса,домашней птицы, дичи, кролика
		готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе, владеть профессиональной терминологией
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.)
		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
		Навыки:

2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, с, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умения:
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ
		проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства, владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием
		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты
		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования, подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов
		осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями, обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты

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

		правила оформления заявок на склад, виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовления хранения, отпуска бульонов, отваров
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение до момента использования, выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров
		выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: обжаривать кости мелкого скота, подпекать овощи, замачивать сушеные грибы, доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности, удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона, использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства
		определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса, порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда
		выдерживать температуру подачи бульонов и отваров, охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары, разогревать бульоны и отвары
		Знания:

		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров, температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации
		санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции
		техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи, методы сервировки и подачи бульонов, отваров, температура подачи бульонов, отваров
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования
		правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров, правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров
		требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров, правила маркирования упакованных бульонов, отваров
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценивания качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организации их хранения в процессе приготовления
		Умения:

		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи, взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, использовать региональные продукты для приготовления супов
		выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку, готовить льезоны, закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки
		рационально использовать продукты, полуфабрикаты, соблюдать температурный и временной режим варки супов, изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа
		определять степень готовности супов, доводить супы до вкуса, до определенной консистенции, проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании, охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы, разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов, владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке
		Знания:

		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания
		температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации
		техника порционирования, варианты оформления супов для подачи, виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи супов, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов, правила разогревания супов, требования к безопасности хранения готовых супов правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос, ответственности за правильность расчетов с потребителями
		правила, техника общения с потребителями, базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовки к реализации
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение в процессе приготовления соусов, выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи

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

		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов
		методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов
		органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов
		ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение
		температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации
		правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов, правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов
		требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов, нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции
		техника порционирования, варианты подачи соусов, виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов, методы сервировки и подачи соусов на стол, способы оформления тарелки соусами

		температура подачи соусов, требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров, выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: замачивать сушеные, бланшировать, варить в воде или в молоке, готовить на пару, припускать в воде, бульоне и собственном соку, жарить сырые и предварительно отваренные, жарить на решетке гриля и плоской поверхности, фаршировать, тушить, запекать, готовить овощные пюре, готовить начинки из грибов
		определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов, доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов

		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: замачивать в воде или молоке, бланшировать, варить в воде или в молоке, готовить на пару, припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды
		жарить предварительно отваренные, готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш, готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами, выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые, готовить пюре из бобовых
		определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий
		рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос
		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
		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
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий

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

		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, органолептические способы определения готовности
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты, правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями правила, техника общения с потребителями, базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки

	изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать
		определять степень готовности блюд из яиц, доводить до вкуса
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом, формовать изделия из творога, жарить, варить на пару, запекать изделия из творога, жарить на плоской поверхности, жарить, запекать на гриле

		определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки, доводить до вкуса, проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед от пуском, упаковкой на вынос
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; подготавливать продукты для пиццы
		раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; жарить в большом количестве жира; жарить после предварительного отваривания изделий из теста; разогревать в СВЧ готовые мучные изделия
		порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции, соблюдать выход при порционировании
		выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки, охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции
		разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования, рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

		владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки
		органолептические способы определения готовности, нормы, правила взаимозаменяемости
		техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
		правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

		требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
		правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос, правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
		базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: варить рыбу

		порционными кусками в воде или в молоке, готовить на пару, припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне
		жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре, жарить порционные куски, 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 учетомрационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции, соблюдать выход при порционировании
		выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья
		разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции, выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования

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

		нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья , правила заполнения этикеток
		правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос, правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
		правила, техника общения с потребителями, базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи

		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом
		варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару
		жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности;жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; жарить пластованные тушки птицы под прессом; жарить на шпажках, на вертеле на огнем, на гриле
		тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без бланшировать, отваривать мясные продукты, определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, доводить до вкуса
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, проверять

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

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

		правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос, правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
		правила, техника общения с потребителями, базовый словарный запас на иностранном языке
ВД 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	**Навыки:**
		подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		подбора, подготовки к работе, проверки 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, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов
		осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, обеспечивать хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, своевременно оформлять заявку на склад
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания, виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды

		правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования, правила утилизации отходов
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинар ных изделий, закусок
		условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок
		правила оформления заявок на склад
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их 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
		пассировать овощи, томатные продукты для маринада овощного; доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; готовить производные соуса майонез; корректировать световые оттенки и вкус холодных соусов
		выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок, охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов
		рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты, изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса, определять степень готовности соусов, проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу
		порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции, соблюдать выход соусов при порционировании
		выдерживать температуру подачи, хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования, творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами
		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, ихназначение и использование, классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение
		температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок, виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации
		требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов, техника порционирования, варианты подачи соусов, требования к безопасности хранения готовых соусов
		методы сервировки и подачи соусов на стол, способы оформления тарелки соусами, температура подачи соусов
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления салатов
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, использовать

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

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

		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь
		готовить квашеную капусту; мариновать овощи, репчатый лук, грибы; нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; охлаждать готовые блюда из различных продуктов
		фаршировать куриные и перепелиные яйца; фаршировать шляпки грибов; подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; вырезать украшения 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, хранитьбутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции

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

		упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток
		правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос, правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
		правила, техника общения с потребителями, базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним, организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере

		замачивать желатин, готовить рыбное желе; украшать и заливать рыбные продукты порциями; вынимать рыбное желе из форм; доводить до вкуса; подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, за кусок 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, за кусок из рыбы, нерыбного водного сырья; органолептические способы определения готовности
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, за кусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами, нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи, виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос
		правила, техника общения с потребителями, базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса,	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

	домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним, организовывать их хранение в процессе приготовления
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; порционировть отварную, жареную, запечённую домашнюю птицу, дичь; снимать кожу с отварного языка; нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; украшать и заливать мясные продукты порциями; вынимать готовое желе из форм; доводить до вкуса; подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, за кусок 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, за кусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами, нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи, виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
		правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
		правила, техника общения с потребителями, базовый словарный запас на иностранном языке
ВД 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд,	**Навыки:**
		подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

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

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

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

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

		качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов, органолептические способы определения готовности
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов, техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		правила общения с потребителями, базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; жарить фрукты основным способом и на гриле; проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов
		взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; использовать и выпекать различные виды готового теста
		определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов, доводить до вкуса
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции, соблюдать выход при порционировании
		выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов, охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции, выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос

		владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости, критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов, методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов, органолептические способы определения готовности
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов, техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков

		ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		выбирать, подготавливать ароматические вещества, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: отжимать сок из фруктов, овощей,ягод; смешивать различные соки с другими ингредиентам; проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами;
		готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; готовить лимонады; готовить холодные алкогольные напитки; готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; подготавливать пряности для напитков
		определять степень готовности напитков, доводить их до вкуса, выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать

		соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления, проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции, соблюдать выход при порционировании
		выдерживать температуру подачи холодных напитков, хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
		владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разно образного ассортимента, виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта, виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков, органолептические способы определения готовности, нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи

		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента, требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента
		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос
		правила, техника общения с потребителями, базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		выбирать, подготавливать ароматические вещества, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарныхсвойств: заваривать чай; варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; готовить кофе на песке; обжаривать зерна кофе;

		варить какао, горячий шоколад; готовить горячие алкогольные напитки; подготавливать пряности для напитков
		определять степень готовности напитков, доводить их до вкуса, выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать
		соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления, проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход при порционировании, выдерживать температуру подачи горячих напитков
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
		владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости, критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов, методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов, ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков, органолептические способы определения готовности

		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов, техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента, требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента
		правила расчета с потребителями
		базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя
ВД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера ,оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	**Навыки:**
		подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умения:
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования, выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства, владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием
		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со

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

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

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

		методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта, виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов, органолептические способы определения готовности, нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства
		требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба

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

		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов, методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов, ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба
		органолептические способы определения готовности выпеченных изделий, нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разно образного ассортимента, в том числе региональных, методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
		правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос
		базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:

		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; проводить оформление мучных кондитерских изделий
		выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции, соблюдать выход при порционировании
		выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции, выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий
		рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями

		владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий
		Знания:
		ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом, их сочетаемости, взаимозаменяемости, критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов, методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов, ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий, органолептические способы определения готовности выпеченных изделий
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов, техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
		базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя
		Навыки:

	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		хранения, отпуска, упаковки на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: подготавливать продукты; готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката
		готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции, выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос

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

		пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
		правила, техника общения с потребителями, базовый словарный запас на иностранном языке
ВД 6. Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	ПК 6.1. Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	**Навыки:**
		Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места
		Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства
		Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства
		Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
		Умения:
		Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе
		Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве
		Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции
		Знания:
		Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
		Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции

		Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции
		Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними
		Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания
	ПК 6.2. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий	**Навыки:**
		- Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента - Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции - Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса - Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации - Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию - Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос
		Умения:
		- Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции - Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции - Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда - Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции - Производить расчеты с потребителями с использованием различных норм наличной и безналичной оплаты - Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос
		Знания:

		- Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания - Технологии приготовления хлебобулочной продукции - Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения - Правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства - Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям - Правила и технологии расчетов с потребителями - Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания
	ПК 6.3. Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий	**Навыки:**
		- Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции - Оценка имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации - Заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
		Умения:
		- Применять приемы смешанной закваски - Применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента - Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий
		Знания:
		- Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания

		- Способы организации питания, в том числе диетического - Рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента - Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов - Виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации - Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям - Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты
	ПК 6.4. Формовка хлебобулочных изделий	**Навыки:**
		- Замешивание и формовка теста вручную - Замешивание и формовка теста на специальном оборудовании
		Умения:
		- Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе - Применять различные способы замесов - Определять дефекты теста - Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции - Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе
		Знания:
		-Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания - Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента - Технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента - Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции

		- Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке - Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции - Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции
	ПК 6.5. Выпечка хлебобулочных изделий	**Навыки:**
		- Выпечка несдобных хлебобулочных изделий - Выпечка сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба - Выпечка сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий - Выпечка праздничных тортов, сложных видов печения
		Умения:
		- Технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий - Технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба - Технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий - Технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печения
		Знания:
		- Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания - Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке - Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции - Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции

		- Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции
	ПК 6.6 Презентация и продажа хлебобулочных изделий	**Навыки:**
		- Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в презентации хлебобулочной продукции - Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям презентации хлебобулочной продукции - Презентация готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу - Продажа готовой хлебобулочной продукции потребителям
		Умения:
		- Творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения - Готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу - Соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления - Составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства - Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции - Составлять портфолио на хлебобулочную продукцию - Применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию
		Знания:
		- Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания - Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента

		- Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента - Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции - Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке - Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции - Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции

4.3. Матрица компетенций выпускника

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

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
ВД обязательная часть по ФГОС СПО	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	33.011 Повар	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара

		ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	33.011 Повар	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	33.011 Повар	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	33.011 Повар	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
	ВД 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место,	33.011 Повар	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных	А/01.3 Выполнение подготовительных

	блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		изделий под руководством повара	работ по подготовке рабочего места повара
		ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	33.011 Повар	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	33.011 Повар	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих	33.011 Повар	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и

		соусов разнообразного ассортимента		руководством повара	продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	33.011 Повар	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	33.011 Повар	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных	33.011 Повар	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и

		изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента			кулинарных изделий
		ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	33.011 Повар	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
	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	33.011 Повар	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
		ПК3.2.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок	33.011 Повар	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд,

		разнообразного ассортимента			напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	33.011 Повар	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	33.011 Повар	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	33.011 Повар	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.6.	33.011 Повар	А. Приготовление блюд, напитков и	А/02.3

		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента		кулинарных изделий под руководством повара	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
	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	33.011 Повар	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
		ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	33.011 Повар	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

		ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	33.011 Повар	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	33.011 Повар	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	33.011 Повар	А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
	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,	33.010 Кондитер	А. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места

		исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами		руководством кондитера	
			33.014 Пекарь	А. Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места
		ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	33.010 Кондитер	А. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
			33.014 Пекарь	А. Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
		ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных	33.010 Кондитер	А. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и

		изделий и хлеба разнообразного ассортимента			шоколадной продукции
			33.014 Пекарь	А. Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
		ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	33.010 Кондитер	А. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
			33.014 Пекарь	А. Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
		ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов	33.010 Кондитер	А. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под	А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов,

		разнообразного ассортимента		руководством кондитера	кондитерской и шоколадной продукции
			33.014 Пекарь	А. Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
ВД вариативная часть по запросу работодателя	ВД 6. Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	33.014 Пекарь	А. Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места
			33.014 Пекарь	А. Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий

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

Индекс	**Наименование**	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)	
		Общие компетенции (ОК)	Профессиональные компетенции (ПК)

		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	2.8	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	5.1	5.2	5.3	5.4	5.5
Обязательная часть образовательной программы																																								
ООД.00	**Общеобразовательные дисциплины**																																							
ООД.01	Русский язык				О	О					О						П																							
ООД.02	Литература	О	О	О	О	О	О				О						П																							
ООД.03	История	О	О		О	О	О																															П		
ООД.04	Обществознание	О	О	О	О	О	О	О				О					П																							
ООД.05	География	О	О	О	О	О	О	О		О							П																							
ООДу.06	Иностранный язык	О	О		О						О																											П		
ООД.07	Математика	О	О	О	О	О	О					О																												
ООДу.08	Информатика	О	О							О																														
ООД.09	Физическая культура	О			О				О								П																							
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины	О	О	О	О		О	О									П																							
ООД.11	Физика	О	О		О												П																							
ООДу.12	Химия	О	О		О			О									П																							
ООД.13	Биология	О	О		О			О									П																							
ООД.14	Основы проектной деятельности (в т. ч. индивидуальный проект)	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О																												
ООДд.15	Родной язык (русский)/Россия - моя история	О			О	О											П																							
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**																																							
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	О		О	О			О	О				П				П																							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	О		О						О			П		П	П	П	П		П	П																			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	О	О	О									П				П																							
ОП.04	Экономические и правовые основы	О	О	О											П						П							П										П		

	профессиональной деятельности																																								
ОП.05	Основы калькуляции и учета	О	О	О	О	О			О				П		П		П	П	П	П													П							
ОП.06	Охрана труда	О		О	О		О						П	П	П	П																							
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	О				О	О			О					П	П			П																					
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	О	О				О	О	О				П	П												П						П								
ОП.09	Физическая культура								О				П				П									П						П					П			
П.00	**Профессиональный цикл**																																							
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	П	П	П	П																							
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	П	П	П	П																							
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	П	П	П	П																							
УП.01	Учебная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	П	П	П	П																							
ПП.01	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	П	П	П	П																							
	Экзамен по модулю	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	П	П	П	П																							
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих**	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О					П	П	П	П	П	П	П	П															

	блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																																			
МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О					П	П	П	П	П	П	П	П													
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О					П	П	П	П	П	П	П	П													
УП.02	Учебная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О					П	П	П	П	П	П	П	П													
ПП.02	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О					П	П	П	П	П	П	П	П													
	Экзамен по модулю	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О					П	П	П	П	П	П	П	П													
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О													П	П	П	П	П	П							
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О													П	П	П	П	П	П							

МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О													П	П	П	П	П	П									
УП.03	Учебная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О													П	П	П	П	П	П									
ПП.03	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О													П	П	П	П	П	П									
	Экзамен по модулю	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О													П	П	П	П	П	П									
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О																			П	П	П	П	П					
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О																			П	П	П	П	П					
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О																			П	П	П	П	П					
УП.04	Учебная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О																			П	П	П	П	П					
ПП.04	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О																			П	П	П	П	П					
	Экзамен по модулю	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О																			П	П	П	П	П					
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации**	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О																								П	П	П	П	П

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента																																							
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О																							П	П	П	П	П
МДК.05.02	Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О																							П	П	П	П	П
УП.05	Учебная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О																							П	П	П	П	П
ПП.05	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О																							П	П	П	П	П
	Экзамен по модулю	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О																							П	П	П	П	П

Перенос таблицы

Индекс	**Наименование**	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)	
		Общие компетенции (ОК)	Профессиональные компетенции (ПК по ПМ.06)

		01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	6.1	6.2	6.3	6.4	6.5	6.6	6.7	6.8	6.9	6.10	6.11	6.12
П.00	**Дополнительный профессиональный блок по запросу работодателя**																							
ОПц.12*	Цифровая экономика в индустрии питания		О				О																П	П
ПМ.06*	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям/специальностям**	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П
МДК.06.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П
УП.06	Учебная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П
ПП.06	Производственная практика	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П
	Экзамен по модулю	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. зачет, экзамен и др)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам					
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс	
												1 семестр	2семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*11*	*12*	*13*	*14*	*15*	*16*	*17*	*18*	*19*
ООД. 00	**Общеобразовательные дисциплины**		**1476**	**753**	**1404**				**32**	**1476**		**384**	**466**	**426**	**128**		
ООД. 01	Русский язык	э	72	27	54				10	72		54					
ООД. 02	Литература	д/з	108	54	108					108			76	32			
ООД. 03	История	д/з	136	46	136					136		64	72				
ООД. 04	Обществознание	д/з	72	34	72					72				72			
ООД. 05	География	д/з	72	28	72					72				72			
ООДу. 06	Иностранный язык	д/з	144	144	144					144		64	80				
ООД. 07	Математика	э	200	90	164				14	200		84	80				
ООДу. 08	Информатика	д/з	144	104	144					144				58	86		

ООД. 09	Физическая культура	д/з	72	58	72					72		32	40				
ООД. 10	Основы безопасности и защиты Родины	д/з	68	46	68					68		32	36				
ООД. 11	Физика	д/з	108	14	108					108		32	46	30			
ООДу. 12	Химия	э	144	84	126				8	144		22	36	68			
ООД. 13	Биология	д/з	72	24	72					72				30	42		
ООД. 14	Основы проектной деятельности (в т. ч. индивидуальный проект)	д/з	32		32					32				32			
ООДд	**Дополнительные учебные предметы**																
ООДд. 15	Россия - моя история/Родной язык (русский)	д/з	32		32					32				32			
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**		434	242	192	0		0	0	434							
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	э	36	10	26					36					36		
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	д/з	36	10	26					36			36				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	д/з	36	10	26					36				36			
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	д/з	36	8	28					36						36	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	д/з	36	10	26					36						36	
ОП.06	Охрана труда	д/з	36	10	26					36		36					
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	д/з	72	72						36	36			18	18	18	18
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	д/з	36	10	26					36					36		
ОП.09	Физическая культура	з, д/з	72	72						72				18	18	18	18
ОПц.10*	Цифровая экономика в индустрии питания	д/з	38	30	8					-	38				38		

П.00	**Профессиональный цикл**		**2482**	**2012**	**494**			**18**	**90**	**2482**		**132**	**310**				
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**э**	**460**	**362**	**100**			**4**	**14**	**460**	**88**	**132**	**310**				
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	д/з	**100**	80	40					**100**		36	64				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	э	**162**	102	60					**162**		60	102				
УП.01	Учебная практика	д/з	**72**	72						**72**		36	36				
ПП.01	Производственная практика	д/з	**108**	108						**108**			108				
	Экзамен по модулю	э	**18**					4	14	**18**							
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**э**	**512**	**410**	**86**			**12**	**24**	**512**	**140**			**118**	**358**		
МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	э	**162**	122	42			8	10	**162**				58	86		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	д/з	**224**	180	44					**224**				60	164		
УП.02	Учебная практика	д/з	**36**	36						**36**					36		
ПП.02	Производственная практика	д/з	**72**	72						**72**					72		
	Экзамен по модулю	э	**18**					4	14	**18**							
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации**	**э**	**450**	**368**	**66**			**2**	**34**	**450**	**38**				**196**	**218**	

	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	э	**100**	80	32				8	**100**					58	34	
МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	э	**224**	180	34			2	8	**224**					138	76	
УП.03	Учебная практика	д/з	**36**	36						**36**						36	
ПП.03	Производственная практика	д/з	**72**	72						**72**						72	
	Экзамен по модулю	э	**18**						18	**18**							
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**э**	**402**	**326**	**90**				**6**	**402**						**78**	**318**
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	д/з	**112**	82	50					**112**						78	34
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков	д/з	**140**	100	40					**140**							140
УП.04	Учебная практика	д/з	**72**	72						**72**							72
ПП.04	Производственная практика	д/з	**72**	72						**72**							72
	Экзамен по модулю	э	**6**						6	**6**							
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации**	**э**	**402**	**316**	**92**				**6**	**402**						**130**	**266**

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента																
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	д/з	**112**	82	42					**112**						60	52
МДК.05.02	Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	д/з	**140**	90	50					**140**						70	70
УП.05	Учебная практика	д/з	**72**	72						**72**							72
ПП.05	Производственная практика	д/з	**72**	72						**72**							72
	Экзамен по модулю	э	**6**						6	**6**							
ПМ.06*	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям/специальностям**	**э**	**256**	**230**	**60**				**6**		**256**					**60**	**190**
МДК.06.01*	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	э	**142**	122	**60**											60	82
УП.06*	Учебная практика	д/з	**36**	36													36
ПП.06*	Производственная практика	д/з	**72**	72													72
	Экзамен по модулю	э	**6**						6								
	ИТОГО:		**4392**	**3007**	**1305**				**122**	**3796**		**576**	**828**	**576**	**828**	**594**	**810**
	Промежуточная аттестация		**180**									**36**	**36**	**36**	**36**	**18**	**18**
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**		**36**							**36**							**36**
ВСЕГО:			**4428**	**3007**	**1305**					**3832**	**596**	**612**	**864**	**612**	**864**	**612**	**864**

* дисциплины (профессиональные модули) дополнительного блока

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП-П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1.	ОПц.10 Цифровая экономика в индустрии питания	38	**2**. ЦОМ/проект	Введение дополнительной дисциплины для расширенного получения умений, знаний, практического опыта по формированию цифровой грамотности с учетом будущей профессии, требований современного рынка труда, цифрового мира и по запросу опорного работодателя ООО «Любхлеб»
2.	ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	88	1. ПОП-П/работодатель	Дополнительно введено 88 часов на модуль с целью повышения конкурентоспособности выпускника на региональном рынке труда и по запросу опорного работодателя ООО «Любхлеб»
3	ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	140	1. ПОП-П/работодатель	Дополнительно введено 140 часов на модуль с целью повышения конкурентоспособности выпускника на региональном рынке труда и по запросу опорного работодателя ООО «Любхлеб»
4	ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	38	1. ПОП-П/работодатель	Дополнительно введено 38 часов на модуль с целью повышения конкурентоспособности выпускника на

				региональном рынке труда и по запросу опорного работодателя ООО «Любхлеб»
5	ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям/специальностям МДК 06.01 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	256	1. ПОП-П/работодатель	Введение дополнительного модуля ПМ.06 объемом 256 часов для освоения нового вида деятельности по организации подготовки блюд детского и диетического питания в школьных столовых и организациях санаторно-курортного профиля с целью повышения конкурентоспособности выпускника на региональном рынке труда и по запросу опорного работодателя ООО «Любхлеб»
Итого:		**560**		

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

№ п/п	Виды работ практик	Код и наименование ПМ, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
1.	1.Ознакомительно-инструктивный этап 2.Подготовка рабочего места, уборка рабочего места 3.Подготовительный этап 4.Приготовление к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента 5.Отчетно-оценочный	ПП по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	108	2	Служба питания ООО «Любхлеб»	Руководитель службы питания ООО Любхлеб»
2.	1.Ознакомительно-инструктивный этап 2.Подготовка рабочего места, уборка рабочего места 3.Подготовительный этап	ПП по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	72	4	Служба питания ООО «Любхлеб»	Руководитель службы питания ООО «Любхлеб»

	4.Приготовление оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, заготовок разнообразного ассортимента 5.Отчетно-оценочный					
3.	1.Ознакомительно-инструктивный этап 2.Подготовка рабочего места, уборка рабочего места 3.Подготовительный этап 4.Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 5.Отчетно-оценочный	ПП по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	72	5	Служба питания ООО «Любхлеб»	Руководитель службы питания «Любхлеб»
4.	1.Ознакомительно-инструктивный этап 2.Подготовка рабочего места, уборка рабочего места 3.Подготовительный этап 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента 5.Отчетно-оценочный	ПП по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	72	6	Служба питания ООО «Любхлеб»	Руководитель службы питания ООО «Любхлеб»
5.	1.Ознакомительно-инструктивный этап 2.Подготовка рабочего места, уборка рабочего места 3.Подготовительный этап 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента 5.Отчетно-оценочный	ПП по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	72	6	Служба питания ООО «Любхлеб»	Руководитель службы питания ООО «Любхлеб»

6.	1.Ознакомительно-инструктивный этап 2.Подготовка рабочего места, уборка рабочего места 3.Подготовительный этап 4.Приготовление к реализации блюд детского и диетического питания простого и сложного ассортимента 5.Отчетно-оценочный	ПП по ПМ.06 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	72	6	Служба питания ООО «Любхлеб»	Руководитель службы питания ООО «Любхлеб»

5.4. Календарный учебный график

курс	тябрь				29 сен – 5 окт	октябрь			27 окт – 2 нояб	ноябрь				декабрь				29 дек – 4 янв	январь			26 янв – 1 фев	февраль			23 фев – 1 мар	март				30 мар – 5 апр	апрель			27 апр – 3 май	май				июнь				29 июн – 5 июл	июль			27 июн – 2 авг	август			
	1-7	8-14	15-21	22-28		6-12	13-19	20-26		3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28		5-11	12-18	19-25		2-8	9-15	16-22		2-8	9-15	16-22	23-29		6-12	13-19	20-26		4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28		6-12	13-19	20-26		3-9	10-16	17-23	24-31	
					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	8	8	8	::	=	=	=	=	=	=	=	=
II																	::	=	=																				0	8	8	::	=	=	=	=	=	=	=	=
III														0	0	8	8 ::	=	=											::	0	0	0	0	0	8	8	8	8	8	8	Ш	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения

	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
::	Промежуточная аттестация
=	Каникулы
0	Учебная практика
8	Производственная практика (по профилю специальности)
X	Производственная практика (преддипломная)
Δ	Подготовка к государственной (итоговой) аттестации
Ш	Государственная итоговая аттестация
*	Неделя отсутствует

Сводные данные по бюджету времени

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Преддипломная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**
1 курс	34	2	3	0	2	0	11	52
2 курс	36	1	2	0	2	0	11	52
3 курс	25	6	8	0	1	1	2	43
Всего	**95**	**9**	**13**	**0**	**5**	**1**	**24**	**147**

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

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

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

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

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

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

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

5.7. Практическая подготовка

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется, в том числе на рабочих местах ООО «Любхлеб», при проведении производственных практики;
- включает в себя обзорные занятия, семинары, мастер-классы, квизы, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на 1, 2, 3, 4 курсах обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также на рабочих местах ООО «Любхлеб» на основании договора о практической подготовке обучающихся.

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в форме демонстрационного экзамена.

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

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

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

6.1.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

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

Кабинеты:

Социально-экономических дисциплин;

Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

Товароведения продовольственных товаров;

Технологии кулинарного и кондитерского производства;

Иностранного языка;

Безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

Технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

Лаборатория № 7 Поварское дело (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

Лаборатория № 8 Кондитерское дело

Лаборатория № 9 Хлебопечение.

Спортивный комплекс

– спортивный зал
– открытый стадион с полосой препятствия

Залы:

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

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

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии по дисциплине и профессиональным модулям:

ОПц.10* Цифровая экономика в индустрии питания;

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

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

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

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

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

ПМ.06* Выполнение работ по одной или нескольким профессиям/специальностям

МДК 06.01 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь.

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

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

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 3.1. 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.

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы осваивают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки ООО «Любхлеб», 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, 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 - 25 %.

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

№ п/п	ФИО (при наличии) специалиста-практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом-практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся

1.	Городилова Татьяна Петровна	ООО «Любхлеб»	инженер-технолог	35

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

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

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

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

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ОГЛАВЛЕНИЕ

«ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА» ……..2

«ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИП К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ…….....23

«ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»…….60

«ПМ.04 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»……..100

«ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»…….....140

«ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ БЛЮД ДЕТСКОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ ПРОСТОГО СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА»...……..180

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

Рабочая программа профессионального модуля

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

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ……..4

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы…….4
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля……..4
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П……...12
2. Структура и содержание профессионального модуля……12
2.1. Трудоемкость освоения модуля……..12
2.2. Структура профессионального модуля……...13
2.3. Содержание профессионального модуля……...14
3. Условия реализации профессионального модуля……20
3.1. Материально-техническое обеспечение…….20
3.2. Учебно-методическое обеспечение……20
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля……..21

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 и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	-
	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;	-
	определять этапы решения задачи;	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	-
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	методы работы в профессиональной и смежных сферах;	-
	составить план действия;	структуру плана для решения задач;	-
	определить необходимые ресурсы;	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;		-
	реализовать составленный план;		-
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		-

ОК 02	определять задачи для поиска информации;	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;	-
	определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска;	приемы структурирования информации;	-
	структурировать получаемую информацию;	формат оформления результатов поиска информации	-
	выделять наиболее значимое в перечне информации;		-
	оценивать практическую значимость результатов поиска;		-
	оформлять результаты поиска		-
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации;	-
	применять современную научную профессиональную терминологию;	современная научная и профессиональная терминология;	-
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды;	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	-
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы проектной деятельности	-
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;	-
	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;	основы здорового образа жизни;	-
	пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;	-

		средства профилактики перенапряжения	-
ОК 09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	современные средства и устройства информатизации;	-
	использовать современное программное обеспечение	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-
ПК 1.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов;	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом;	системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ;	обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы;
	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;	методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов;	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности;
	распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;	последовательность выполнения технологических операций;	упаковки и хранения полуфабрикатов
	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического	санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);	

	оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;		
	обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов;	
	обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними;	
	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;	
	обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;	
		виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;	
		правила утилизации отходов;	
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;	
		виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	
ПК 1.2	выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей,	выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы,

	сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;	грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;	нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности;
	распознавать недоброкачественные продукты;	методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;	осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности;
	контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;	способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;	обеспечения ресурсосбережения
	определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;	способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;	
	контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;	санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;	
	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;	формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	
	контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;		
	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного		

	сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);		
	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов		
ПК 1.3	выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;	выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;	выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
	владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;	правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;	выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд,	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;	

	кулинарных изделий сложного ассортимента;		
	осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;	техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;	
	проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;	правила складирования упакованных полуфабрикатов;	
	осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;	требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов	
	выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;		
	соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);		
	применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)		
ПК 1.4	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции;	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.

	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;		
	выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);	
	комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;	
	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;	
	изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;	правила организации проработки рецептур;	
	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;	
	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;	
	представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;	правила расчета себестоимости полуфабрикатов	
	проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации		

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	Наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
-	-	-	-	-	-

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	262	100
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	72	72
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 01.01 в форме дифференцированного зачета МДК 01.02 в форме дифференцированного зачета Комплексный дифференцированный зачет УП 01 и ПП 01 Экзмен по модулю ПМ 01	18	
Всего	**460**	**280**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК08, ОК09, ПК1.1, ПК1.2, ПК1.3 ПК1.4	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и ранения кулинарных полуфабрикатов	100	40		60	-	-		
	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	162	60		102	-	-		
	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	108	108						108
	Промежуточная аттестация	18		18					
	Всего:	***460***	*280*		*162*				

2.3 Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	5
Раздел 1. Организация процесса приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		**60/40**	
МДК 01.01. Организация процесса приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		**60/40**	
Тема 1.1 Общие понятия о производстве полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	**Содержание**	**8**	
	1. Классификация, ассортимент полуфабрикатов. Принципы производства и сочетаемости ингредиентов.Технологические документы.		ПК1.1 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК08, ОК09
	Практические занятия	**8**	
	1. Оформление технологических карт.		
	2. Оформление технико -технологических карт.		
Тема 1.2 Организация процесса приготовления полуфабрикатов	**Содержание**	**12**	
	1. Организация работы: овощного цеха, мясного цеха, рыбного цеха, птицегольевого цеха, мясо-рыбного цеха		ПК1.1 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК08, ОК09
	Практические занятия	**16**	
	1. Организация рабочего места повара для приготовления овощных п/ф. Организация рабочего места повара при приготовлении крупных п/ф из рыбы.		
	2. Организация рабочего места повара при приготовлении порционных п/ф из рыбы. Организация рабочего места повара для приготовления крупнокусковых п/ф из мяса.		
	3. Организация рабочего места повара при приготовлении порционных п/ф из мяса. Организация рабочего места повара при приготовлении рубленных п/ф из мяса.		
	4. Составить требование на сырье и расходные материалы в кладовую в соответствии с заказом.		

Тема 1.3 Техническое оснащение процесса приготовления полуфабрикатов	**Содержание**		**16**	ПК1.1 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК08, ОК09
	1.	Виды, назначение технологического оборудования. Механическое оборудование овощного, рыбного, мясного цеха.		
	2.	Весоизмерительное оборудование. Санитарные требования кинвентарю, посуде.		
	Практические занятия		**8**	
	1.	Изучение устройства и правил эксплуатации машины кухонной универсальной. Изучение устройства и правил эксплуатации машины овощемоечной.		
	2.	Изучение устройства и правил эксплуатации электрической пилы. Изучение устройства и правил эксплуатации фаршемешалки.		
	3.	Изучение устройства и правил эксплуатации вакууматора.		
	4.	Таблица на отличительные особенности механического оборудования. Таблица на отличительные особенности холодильного оборудования.		
Тема 1.4 Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	**Содержание**		**24**	ПК 1.1, ПК 1.4, ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК08, ОК09
	1.	Характеристика методов кулинарной обработки.		
	2.	Характеристика технологических процессов обработки сырья.		
	3.	Основные правила обработки продуктов.		
	4.	Контроль качества и безопасности приготовления полуфабрикатов.		
	5.	Замораживание и вакуумирование продуктов.		
	Практические занятия		**8**	
	1.	Расчёт отходов и потерь массы овощей.		
	2.	Расчёт отходов и потерь массы рыбы.		
	3.	Расчёт отходов и потерь массы мяса.		
	4.	Расчёт отходов и потерь массы птицы.		
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			**102/60**	
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				
	Содержание		**12**	

Тема 2.1. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов экзотических и редких видов	1.	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов.		ПК1.2 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК08, ОК09
	2.	Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанных овощей, плодов и грибов. Хранение, подготовка к реализации обработанных овощей, грибов. Правила охлаждения, замораживания, вакуумирования обработанных и нарезанных овощей, плодов, грибов. Требования к качеству, безопасности обработанных овощей и грибов. Условия и сроки хранения обработанных охлажденных, замороженных, вакуумированных овощей, плодов, грибов		
	Лабораторные занятия		**9**	
	1	Обработка и нарезка картофеля и других корнеплодов разными вариантами		
	2	Обработка капустных, луковых овощей.		
	3	Обработка плодовых овощей.		
Тема 2.2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции	**Содержание**		**18**	ПК 1.3 ПК 1.4, ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК08, ОК09
	1.	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 безкостей, чистое филе, «бабочка», мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты панированные в различных панировках. Способы маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.		
	Лабораторные занятия		**9**	
	1.	Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы		
	2.	Приготовление рыбной котлетной массы и п/ф из неё		
	3.	Обработка нерыбного водного сырья. Приготовление порционных полуфабрикатов.		
	Содержание		**18**	

Тема 2.3. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов редких видов	1.	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш крупного рогатого и мелкого рогатого скота, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение.		ПК 1.2, ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК08, ОК09
		Лабораторные занятия	**6**	
	1.	Механическая кулинарная обработка мясных продуктов частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение.		
Тема 2.4. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для сложной кулинарной продукции	**Содержание**		**12**	ПК 1.3, ПК 1.4, ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК08, ОК09
	1.	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристикаметодов 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 рубленоймассы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Лабораторные занятия		**6**	
	1.	Обработка и приготовление крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из мяса. Обработка и приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.		
	2.	Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы без хлебом		
Тема 2.5. Обработка домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание**		**16**	ПК 1.2, ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК08, ОК09
	1.	Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатойдичи, кролика. Оценка качества и безопасности.		
	Лабораторные занятия		**4**	
	1.	Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.		
Тема 2.6. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика для сложной	**Содержание**		**12**	ПК 1.3, ПК 1.4, ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК08, ОК09
	1.	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.		
	Лабораторные занятия		**16**	
	1.	Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из птицы.		

кулинарной продукции	2.	Приготовление полуфабрикатов из филе птицы.		
	3.	Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи,кролика.		
	4.	Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из неё		
Учебная практика УП. ПМ. 01 **Виды работ:** 1 Инструктаж по охране труда; 2 Первичная обработка клубнеплодов и их нарезка 3 Первичная обработка корнеплодов и их нарезка 4 Первичная обработка капустных и луковых овощей. Форма их нарезки 5 Первичная обработка плодовых овощей. Форма их нарезки 6 Первичная обработка салатных десертных овощей. 7 Первичная обработка грибов. Форма их нарезки 8 Обработка чешуйчатой рыбы 9 Обработка бесчешуйчатой рыбы 10 Обработка нерыбного водного сырья 11 Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы 12 Приготовление полуфабрикатов рыба для жаренная 13 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и из нерыбного водного сырья для фарширования 14 Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикаты из нее 15 Приготовление кнельной массы и полуфабрикаты из нее 16 Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья 17 Обработка и подготовка говяжьей, свиной и бараньей туши 18 Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса 19 Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из домашней птицы 20 Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины 21 Приготовление порционных полуфабрикатов из баранины 22 Приготовление порционных полуфабрикатов из свинины 23 Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса 24 Приготовление полуфабрикатов из рубленной и котлетной массы из мяса 25 Обработка и подготовка субпродуктов 26 Обработка и подготовка домашней птицы 27 Обработка и подготовка дичи и кролика 28 Приготовление порционных полуфабрикатов из домашней птицы и дичи 29 Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы 30 Приготовление полуфабрикатов из рубленной и котлетной массы из домашней птицы идичи 31 Приготовление полуфабрикатов из кнельной массы из домашней птицы и дичи		**72**	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК08, ОК09	

Производственная практика ПП.ПМ. 01 **Виды работ:** 1. Структура предприятия. Инструктаж по охране труда; 2. Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов и их нарезка 3. Первичная обработка капустных и луковых овощей. Форма их нарезки 4. Первичная обработка плодовых, салатных десертных овощей и грибов. Форма их нарезки 5. Обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы и нерыбного водного сырья 6. Приготовление крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из рыбы и из нерыбноговодного сырья 7. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и из нерыбного водного сырья для фарширования 8. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикаты из нее 9. Обработка и подготовка говяжьей, свиной и бараньей туши 10. Обработка и подготовка субпродуктов 11. Приготовление крупнокусковых, мелкокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса 12. Приготовление полуфабрикатов из рубленной и котлетной массы из мяса 13. Обработка и подготовка домашней птицы, дичи и кролика 14. Приготовление крупнокусковых, мелкокусковых и порционных полуфабрикатов издомашней птицы и дичи 15. Приготовление полуфабрикатов из рубленной и котлетной массы из домашней птицы идичи	**108**	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК08, ОК09
Промежуточная аттестация – экзамен по модулю	**18**	
Всего по ПМ 01	**460**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля оборудовано специальное помещение - Лаборатория «Поварское дело», оснащенная:

Основное оборудование:

- рабочее место преподавателя
- 5 ученических специализированных столов производственных с моечными ваннами, передвижными столами, шкафами холодильными
- место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Пароконвектомат; Плита индукционная; Посудомоечная машина; Весы настольные электронные; Микроволновая печь; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Ларь морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Планетарный миксер; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка или процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный; Фризер для мороженного; Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Кофемолка; Сплит-система инверторного типа; Набор инструментов для карвинга и другие инструменты необходимые для приготовления блюд, а также наборы кастрюль, сковород, ножей и т.д.. Более подробная информация об оснащении Лаборатории «Поварское дело» содержится в Приложении 3 ОПОП-П.

3.2.Информационное обеспечение реализации программы:

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

Печатные издания:

1. Самородова И.П. «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» Учебник для студ. учреждений ср. проф. образования, Москва, изд. центр «Академия». 2022г. – 192с.
2. Семичева Г.П. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» Учебник для студ. учреждений ср. проф. образования**,** Москва, изд. центр «Академия». 2022г. – 256 с.

Дополнительные источники:

1. Дубровская Н.И., ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. М.:Стандарт информ.
2. Харченко Н.Э., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, М.: Академия, 2021 г.
3. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь для сред. проф. образования. М.: Академия, 2022 г.
4. ГОСТ Р 52675-2006 Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия
5. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукциюобщественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
6. СанПиН 2.3.2.1324-03 Санитарно -эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
7. СанПиН 2.3.2.1078-01Санитарно -эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

Электронные издания (электронные ресурсы):

http://restoran.ru;
https://kyxarka.ru;
https://povar.ru;
https://www.gastronom.ru;

https://www.chefs.ru;
http://www.prorestoran.com.
ЭОР: Приготовление блюд из овощей и грибов. М.: Академия, 2023 г.
ЭОР: Приготовление блюд из рыбы. М.: Академия, 2023 г.
ЭОР: Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. М.: Академия, 2022 г.

Электронные образовательные ресурсы (учебные пособия образовательной платформы «Юрайт»)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК,ОК	**Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)**	**Формы контроля и методы оценки**
ПК 1.1, ОК 01, ОК 02	*подготавливает рабочее место к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществляет контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; владеет актуальными методами работы; оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации;*	*Педагогическое наблюдение, активность и ответственность за собственную образовательную деятельность, экспертная оценка результатов выполненных работ: практических, лабораторных занятий, решения ситуационных задач, оценка тестового контроля. Проверочные /контрольные работы,* *Промежуточная аттестация :* *комплексный дифференцированный зачет по УП 01 и ПП01.* *Экзамен по модулю.*
ПК 1.2 ОК 02, ОК03, ОК 04	*обрабатывает экзотические и редкие виды сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; контролирует качество и безопасность, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями при выполнении профессионально ориентированной деятельности.*	
ПК 1.3 ОК 01, ОК 02 ОК03, ОК 04, ОК 08, ОК09	*подготавливает к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; оценивает результат и последствия своих действий; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями при выполнении профессионально ориентированной деятельности; пользуется средствами профилактики*	

	перенапряжения характерными для специальности; использует современное программное обеспечение	
ПК 1.4 ОК 01, ОК 02 ОК03, ОК 04, ОК 08, ОК09	*разрабатывает и адаптирует рецептуру полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведет расчеты с потребителем; оформляет презентации результатов проработки; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение*	

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

Рабочая программа профессионального модуля

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

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ……25

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы…….25

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля……..25

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П……...45

2. Структура и содержание профессионального модуля…….....46

2.1. Трудоемкость освоения модуля……46

2.2. Структура профессионального модуля……46

2.3. Содержание профессионального модуля……..47

3. Условия реализации профессионального модуля……...55

3.1. Материально-техническое обеспечение……....55

3.2. Учебно-методическое обеспечение……55

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля…….56

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1 Цель и и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	-
	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;	-
	определять этапы решения задачи;	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	-
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	методы работы в профессиональной и смежных сферах;	-
	составить план действия;	структуру плана для решения задач;	-
	определить необходимые ресурсы;	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;		-
	реализовать составленный план;		-
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		-
ОК 02	определять задачи для поиска информации;	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;	-
	определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска;	приемы структурирования информации;	-

	структурировать получаемую информацию;	формат оформления результатов поиска информации	-
	выделять наиболее значимое в перечне информации;		-
	оценивать практическую значимость результатов поиска;		-
	оформлять результаты поиска		-
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации;	-
	применять современную научную профессиональную терминологию;	современная научная и профессиональная терминология;	-
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды;	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	-
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы проектной деятельности	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	-
ОК 06.	понимать и описывать значимость своей профессии;	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;	-
	применять стандарты антикоррупционного поведения	значимость профессиональной деятельности по профессии;	-
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности;	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	-
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;	-
		пути обеспечения ресурсосбережения	-
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;	-
	применять рациональные приемы двигательных функций	основы здорового образа жизни;	-

	в профессиональной деятельности;		
	пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;	-
		средства профилактики перенапряжения	-
ОК 09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	современные средства и устройства информатизации;	-
	использовать современное программное обеспечение	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-
ОК 10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);	-
	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;	-
	кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	особенности произношения;	-
	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ОК 11	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	-
	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;		-
	определять источники финансирования		-
ПК 2.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест,	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья,	выполнения подготовки рабочих мест к

	оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;	материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;	безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;	обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
	контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения;	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;	
	распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	
	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в	последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;	

	соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;		
	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;	
	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте;	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;	
	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	правила утилизации отходов;	
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;	
		виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	
ПК 2.2	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	

	основных продуктов и дополнительных ингредиентов;		
	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;	актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента;	
	осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	правила разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	
	использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента;	правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;	
	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента;	
	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;	охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения	
	обеспечивать безопасность готовых супов;	способы выявления и исправления дефектов;	
	определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента;		
	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;		
	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;		

	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов;		
	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;		
	контролировать температуру подачи супов;		
	организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции;		
	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;		
	рассчитывать стоимость супов;		
	вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи;		
	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;		
	консультировать потребителей;		
	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.		
ПК 2.3	выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента
	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	
	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	характеристика региональных видов сырья, продуктов;	

	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;	
	использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента;	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;	
	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов; варианты подбора пряностей и приправ;	
	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;	
	организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;	
	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	
	обеспечивать безопасность готовых соусов;	современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента;	
	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента;	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;	
	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;	
	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов,	техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи;	

	готовые соусы для организации хранения;		
	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов;	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	
	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента;	
	контролировать температуру подачи соусов;	температура подачи соусов сложного ассортимента;	
	организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции;	правила разогревания охлажденных, замороженных соусов; требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента;	
	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов;	
	рассчитывать стоимость соусов;	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;	
	вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи;	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	
	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;		
	консультировать потребителей;		
	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд		
ПК 2.4	выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления;	выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;	
	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий,	

		варианты подбора пряностей и приправ;	
	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	
	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности;	
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	
	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;	методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;	
	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;	требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;	
	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;	
	организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;	
	минимизировать потери питательных веществ, массы	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	

	продукта при термической обработке;		
	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;		
	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;		
	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;		
	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;		
	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;		
	контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;		
	организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;		
	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;		
	рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;		
	вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи;		
	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;		
	консультировать потребителей;		

	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд		
ПК 2.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	
	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;	
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;	
	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;	
	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями	варианты подбора пряностей и приправ;	

	в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;		
	организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;	
	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности;	
	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	
	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;	современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;	
	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;	техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи;	
	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	
	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;	
	контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;	температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;	
	организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;	правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;	
	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;	требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;	

	рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;	
	вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи;	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;	
	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;		
	консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд		
ПК 2.6	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	
	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	характеристика региональных видов сырья, продуктов;	
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;	
	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов,	

	рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	
	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	
	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	варианты подбора пряностей и приправ;	
	организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;	
	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	
	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;	
	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	
	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;	современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	
	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного	

	водного сырья, готовые блюда для организации хранения;	водного сырья сложного ассортимента;	
	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;	
	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;	
	контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	
	организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	
	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	
	рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	
	вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;	требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	
	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	
	консультировать потребителей;	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;	
	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	
ПК 2.7	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных

	потребителей, видов и форм обслуживания;		категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
	осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	
	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	характеристика региональных видов сырья, продуктов;	
	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;	
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	
	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	
	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;	варианты подбора пряностей и приправ;	
	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;	

	взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;		
	организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	
	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;	
	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	
	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	
	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	
	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;	
	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;	
	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	

	контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	
	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос	температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	
	рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	
	вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;	требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	
	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	
	консультировать потребителей;	правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя;	
	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК 2.8	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий

			потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем
	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;	
	выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);	
	комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;	
	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	
	изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;	
	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;	правила организации проработки рецептур;	
	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;	правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
	представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;		
	проводить мастер-класс и презентации для представления		

	результатов разработки новой рецептуры		

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	Наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	-	-	-	-	-

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	162	122
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	108	108
учебная	36	36
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: Комплексный диффернцированный зачет МДК 02.01 и МДК 02.02; Комплексный дифференцированный зачет УП 02 и ПП 02 Экзамен по модулю ПМ 02	18	
Всего	**288**	**230**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ОК10, ОК11, ПК2.1, ПК2.2, ПК2.3, ПК2.4, ПК2.5, ПК2.6, ПК2.7, ПК2.8	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	162	122	162	162	-	-		
	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	224	180	224	224	-	-		
	Учебная практика	36	36					36	
	Производственная практика	72	72						72
	Промежуточная аттестация	18		18					
	Всего:	***512***	*410*	***404***	*386*	***-***	***-***	***36***	***72***

2.3.Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа (проект)		Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	*2*		*3*	*4*
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			**162**	ПК2.1, ПК2.8 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ОК10, ОК11
МДК 02.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			**162/122**	
Тема 1.1 Классификацияи характеристика процессов Приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	**Содержание**		**8**	
	1.	Формирование качества кулинарной продукции. Классификация, технологические основы производства продукции. Формирование качества кулинарной продукции.	4	
	2.	Способы кулинарной обработки продуктов, классификация способов тепловой обработки.	4	
	Практические занятия		**24**	
	1	Адаптация рецептур блюд в соответствии взаимозаменяемости продуктов рецептур блюд, использования сезонных продуктов в соответствии с изменения выхода блюда. Адаптация рецептур блюд в соответствии с изменением. Различных категорий потребителей.	24	
Тема 1.2 Свойства основных веществ, их изменение при кулинарной обработке	**Содержание**		**8**	
	1.	Белки. Жиры. Роль в формировании качества продукции	4	ПК 2.1, ПК2.2, ПК2.8 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ОК10, ОК11
	2.	Углеводы. Роль в формировании качества готовой продукции Роль воды в формировании качества готовой продукции	4	
	Практические занятия		**24**	
	1	Расчёт пищевой ценности блюда	24	
Тема 1.3.	**Содержание**		**8**	ПК2.1, ПК2.2, ПК2.8

Товароведческая характеристика **Пряностей и приправ**	**1**	Правила использования пряностей	4	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ОК10, ОК11
	2	Сочетание и использование приправ и пряностей, подбор пряных букетов	4	
	Практические занятия		**24**	
	1	Товароведческая оценка качества пряностей.	24	
Тема 1.4 Организация технического оснащения технологического процесса сложной кулинарной продукции	**Содержание**		**8**	ПК2.1, ПК2.2, ПК2.8 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ОК10, ОК11
	1	Организация работы горячих цехов на предприятиях	2	
	2	Участки и линии в горячем цехе .Организация работы соусного отделения	2	
	3	Организация рабочего места повара в горячем цехе Техника безопасности в горячем цехе	2	
	4	Санитарные требования к организации работы в горячем цехе. Оборудование горячего цеха	2	
	Практические занятия		**26**	
	1	Организация рабочего места. Подбор оборудования, инвентаря, посуды для приготовления горячих соусов, супов, блюд из овощей, макаронных изделий.	26	
	2	Подбор оборудования, инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд из яиц и творога. Подбор оборудования, инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд из рыбы, мяса, птицы.		
Тема 1.5. Инновационные виды оборудования	**Содержание**		**8**	ПК2.1, ПК2.6, ПК2.8 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ОК10, ОК11
	1	Основные направления использования оборудования при организации ресторанной продукции Технология CookChill	8	
	Практические занятия		**24**	
	2	Оборудование для молекулярной кухни Стефан-гриль. Вакуумное маринование. Технология Sous-vide. Пакоджетинг Термомиксинг, аромадистилляция.	24	
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			**224**	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			**224/180**	

Тема 2.1 Технология приготовления сложных супов	**Содержание**	**4**	
	Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд	*4*	ПК2.2, ПК2.8 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ОК10, ОК11
	Лабораторная работа	**20**	
	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для супов промышленного производства	*6*	
	Методы и технология приготовления супов. Заправочных, прозрачных, супов-пюре, сладких, холодных, молочных.	*4*	
	Методы и технология приготовления гарниров для супов. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов.	*6*	
	Требования к качеству и хранению супов	*4*	
Тема 2.2. Технология приготовления соусов	**Содержание**	**4**	ПК2.3, ПК2.8 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ОК10, ОК11
	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов.	*4*	
	Лабораторная работа	**20**	
	Актуальные направления в приготовлении соусов.	*4*	
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для соусов.	*4*	
	Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для соусов. Современный взгляд на приготовление соусов и их кулинарное использование.	*4*	
	Методы и технология приготовления соусов. Соусы на мясном бульоне. Соусы на рыбном бульоне.	*4*	
	Соусы на грибном бульоне. Соусы молочные. Соусы сметанные. Соусы яично-масляные. Требования к качеству соусов. Сроки хранения.	*4*	
Тема 2.3. Технология приготовления блюд из овощей и грибов	**Содержание**	**4**	ПК2.3, ПК2.4, ПК2.5, ПК2.6, ПК2.8 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06,
	Актуальные направления в приготовлении соусов блюд и гарниров из отварных и жареных овощей и грибов.	*4*	
	Лабораторная работа	**20**	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и	*6*	

	жареных овощей и грибов.		ОК07, ОК08, ОК09, ОК10, ОК11
	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов.	*6*	
	Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска горячих блюд из овощей из грибов (отварных, припущенных, жаренных, тушёных, запеченных).	*8*	
Тема 2.4. Технология приготовления блюд из сыра, яиц и творога	**Содержание**	**4**	ПК2.3, ПК2.4, ПК2.5, ПК2.6, ПК 2.7, ПК2.8 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ОК10, ОК11
	Ассортимент, правила выбора основных продуктов и ингредиентов значение в питании сложных блюд из сыра, яиц и творога.	*4*	
	Лабораторная работа	**20**	
	Приготовление, оформление и отпуск сложных блюд из сыра, яиц и творога. Оформление тарелки.	*6*	
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сложных блюд из сыра, яиц и творога, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	*8*	
	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	*6*	
Тема 2.5 Технология Приготовления блюд из круп бобовых и макаронных изделий	**Содержание**	**4**	ПК2.3, ПК2.4, ПК2.5, ПК2.6, ПК 2.7, ПК2.8 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ОК10, ОК11
	Ассортимент, правила выбора основных продуктов и ингредиентов значение в питании блюд из круп бобовых и макаронных изделий.	*4*	
	Лабораторная работа	**20**	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из круп бобовых и макаронных изделий. Оформление тарелки.	*8*	
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска блюд из круп бобовых и макаронных изделий, способ подачи в зависимости от типа предприятия и способы подачи блюда	*6*	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп и макаронных изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	*6*	
Тема 2.6 Технология Приготовления блюд из мяса	**Содержание**	**6**	ПК2.5, ПК2.6, ПК 2.7, ПК2.8 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06,
	Ассортимент, правила выбора основных продуктов и ингредиентов значение в питании сложных блюд из мяса, птицы.	*6*	
	Лабораторная работа	**20**	

	Приготовление, оформление и отпуск сложных горячих блюд из мяса, птицы (отварного и припущенного, жареного, тушеного, запеченного, рубленого). Оформление тарелки.	*6*	ОК07, ОК08, ОК09, ОК10, ОК11
	Приготовление, оформление и отпуск сложных горячих блюд из субпродуктов. Оформление тарелки.	*4*	
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сложных горячих блюд из мяса, птицы способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	*6*	
	Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса в тушеном и запеченном виде. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы.	*4*	
Тема 2.7 Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов	**Содержание**	**6**	ПК2.6, ПК 2.7, ПК2.8 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ОК10, ОК11
	Ассортимент, значение в питании сложных горячих блюд из рыбы и морепродуктов.	*6*	
	Лабораторная работа	**20**	
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к сложным горячим блюдам из рыбы и морепродуктов	*6*	
	Приготовление, оформление и отпуск сложных горячих блюд из рыбы (отварного и припущенного, жареного, тушеного, запеченного, рубленого) и морепродуктов. Оформление тарелки.	*6*	
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сложных горячих блюд из мяса, способов подачи в Зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд. Требования к качеству, условия и срок их ранения.	*4*	
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы и морепродуктов.	*4*	
Тема 2.8 Охлажденные и быстрозамороженные блюда и кулинарные изделия	**Содержание**	**6**	ПК2.1, ПК2.2, ПК2.3, ПК2.4, ПК2.5, ПК2.6, ПК 2.7, ПК2.8 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ОК10, ОК11
	Ассортимент, фасовка, упаковка, маркировка Быстро замороженной продукции и охлажденных блюд и кулинарной продукции в функциональных емкостях.	*6*	
	Лабораторная работа	**20**	
	Значение использования быстро замороженной продукции в развитии общественного питания. Особенность технологического процесса производства охлажденной и быстро замороженной продукции.	*6*	

	Технологический процесс производства и упаковки охлажденной продукции.		
	Охлажденные быстро замороженной продукции, блюда и кулинарные изделия в герметизированных мягких полимерных пакетах. Фасовка, упаковка. Сроки и условия хранения.	*6*	
	Разогревание и реализация охлажденной продукции. Особенности технологического процесса производства быстро замороженной продукции. Факторы, влияющие на качество быстро замороженной продукции. Качество охлажденной и быстро замороженной продукции	*8*	
Тема 2.9 Современные направления в технологии приготовления и оформления сложной горячей кулинарной продукции	**Содержание**	**6**	ПК2.1, ПК2.2, ПК2.3, ПК2.4, ПК2.5, ПК2.6, ПК 2.7, ПК2.8 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ОК10, ОК11
	Оформление и украшение блюд.	*6*	
	Лабораторная работа	**20**	
	Оформление и украшение блюд. Способ приготовления и подачи сложной горячей кулинарной продукции в стиле «Фьюжн».	*10*	
	Современные требования к дизайну блюд.	*10*	
УчебнаяпрактикаУП.ПМ.02 Виды работ: 1. Инструктаж по охране труда; 2. Приготовлениебульонов.(костный,мясо-костный,изптицы,рыбныйбульон, 3. Приготовление отваров (грибной отвар) 4. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов. 5. Приготовление, оформление и отпуск щей, борщей. 6. Приготовление, оформление и отпуск рассольников, солянок 7. Приготовление,оформлениеиотпусксуповкартофельныхсовощами,крупой,бобовыми,с макаронными изделиями 8. Приготовление, оформление и отпуск супов молочных. 9. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке, соусов яично-масляных,соусов на сливках. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов 10. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов 11. Приготовление,оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных, припущенных,овощей и грибов 12. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных, запеченных, жареных		**36**	ПК2.1, ПК2.2, ПК2.3, ПК2.4, ПК2.5, ПК2.6, ПК 2.7, ПК2.8 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ОК10, ОК11

овощей и грибов 13. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий 14. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, сыра 15. Приготовление, подготовка к реализации блюд из творога 16. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки 17. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы 18. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы 19. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья 20. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном и припущенном виде 21. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в жареном виде, в тушеном виде (с соусом и без), в запеченном виде (с соусом и без) 22. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика		
ПроизводственнаяпрактикаПП.ПМ.02 **Видыработ:** 1. Структура предприятия. Инструктаж по охране труда; 2. Приготовление бульонов (костный, мясо-костный, из птицы, рыбный бульон) Приготовление отваров (грибной отвар) 3. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов. Приготовление, оформление и отпуск рассольников, солянок. 4. Приготовление, оформление и отпуск щей, борщей. 5. Приготовление, оформление и отпуск супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми, с макаронными изделиями 6. Приготовление, оформление и отпуск супов молочных 7. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке, соусов яично-масляных, соусов на сливках. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов 8. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов 9. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных, припущенных, тушеных, запеченных, жареных овощей и грибов 10. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий 11. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, сыра, из творога 12. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки 13. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной, припущенной, тушеной, жареной, запеченной рыбы 14. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	**72**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ОК10, ОК11 ПК2.1, ПК2.2, ПК2.3, ПК2.4, ПК2.5, ПК2.6, ПК 2.7, ПК2.8

15. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном, в жареном, в тушеном виде (с соусом и без), в запеченном виде (с соусом и без) 16. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика		
Промежуточная аттестация – экзамен по модулю	**18**	
Всего по ПМ.02	**512**	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля оборудовано специальное помещение - Лаборатория «Поварское дело», оснащенная:

Основное оборудование:

- рабочее место преподавателя
- 5 ученических специализированных столов производственных с моечными ваннами, передвижными столами, шкафами холодильными
- место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Пароконвектомат; Плита индукционная; Посудомоечная машина; Весы настольные электронные; Микроволновая печь; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Ларь морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Планетарный миксер; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка или процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный; Фризер для мороженного; Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Кофемолка; Сплит-система инверторного типа; Набор инструментов для карвинга и другие инструменты необходимые для приготовления блюд, а также наборы кастрюль, сковород, ножей и т.д.. Более подробная информация об оснащении Лаборатории «Поварское дело» содержится в Приложении 3 ОПОП-П.

3.2 Информационноеобеспечениереализациипрограммы:

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

Печатныеиздания:

1. Андонова Н.И., КачуринаТ.А. Учебник для ср. проф. образования «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», Москва: изд. центр «Академия», 2023 г.-256 с.
2. Качурина Т.А. Учебник для ср. проф. образования «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», Москва: изд. центр «Академия», 2022 г.-240 с.

Дополнительныеисточники:

Харченко Н.Э., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, М.: Академия, 2020 г.

Электронныеиздания(электронныересурсы):

http://restoran.ru;
https://kyxarka.ru;
https://povar.ru;
https://www.gastronom.ru;
https://www.chefs.ru;
http://www.prorestoran.com.

Электронные образовательные ресурсы (учебные пособия образовательной платформы «Юрайт»)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК,ОК	**Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)**	**Формы контроля и методы оценки**
ПК 2.1, ОК 01, ОК 02	*подготавливает рабочее место к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивает наличие качественного сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, осуществляет контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; владеет актуальными методами работы; оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации;*	*Педагогическое наблюдение, активность и ответственность за собственную образовательную деятельность, экспертная оценка результатов выполненных работ: практических, лабораторных занятий, решения ситуационных задач, оценка тестового контроля. Проверочные /контрольные работы,* *Промежуточная аттестация :* *комплексный дифференцированный зачет по УП 02 и ПП 02.* *Экзамен по модулю.*
ПК 2.2 ОК 02, ОК 03, ОК 04	*выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями при выполнении профессионально ориентированной деятельности.*	
ПК 2.3 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 08, ОК 09	*выполненяет непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента; оценивает результат и последствия своих действий; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями при выполнении профессионально ориентированной деятельности; пользуется средствами профилактики перенапряжения характерными для специальности; использует современное программное обеспечение*	

ПК 2.4 *ОК 01,* *ОК 02* *ОК 03,* *ОК 04,* *ОК 08,* *ОК 09*	*выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведет расчеты с потребителем; оформляет презентации результатов проработки; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение*	
ПК 2.5 *ОК 01,* *ОК 02* *ОК 03,* *ОК 04,* *ОК 05,* *ОК 06,* *ОК 07,* *ОК 08,* *ОК 09,* *ОК 10,* *ОК 11*	*выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформляет презентации результатов проработки; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	
ПК 2.6 *ОК 01,* *ОК 02* *ОК 03,* *ОК 04,* *ОК 05,* *ОК 06,* *ОК 07,*	*выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформляет презентации результатов проработки; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с*	

ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	*группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	
ПК 2.7 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	*выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформляет презентации результатов проработки; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	
ПК 2.8 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	*выполняет разработку, адаптацию рецептур, оформляет и готовит к реализации горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, в том числе авторские, брендовые, региональные с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведет расчеты с потребителями; оформляет презентации результатов проработки; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной*	

	тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	

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

Рабочая программа профессионального модуля

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

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ……62

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы……62

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля…….62

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П……...85

2. Структура и содержание профессионального модуля……86

2.1. Трудоемкость освоения модуля……86

2.2. Структура профессионального модуля……87

2.3. Содержание профессионального модуля……..88

3. Условия реализации профессионального модуля……...95

3.1. Материально-техническое обеспечение……95

3.2. Учебно-методическое обеспечение……95

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля…….96

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 и место профессионального модуля в структуре образовательной программы:

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	-
	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;	-
	определять этапы решения задачи;	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	-
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	методы работы в профессиональной и смежных сферах;	-
	составить план действия;	структуру плана для решения задач;	-
	определить необходимые ресурсы;	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;		-
	реализовать составленный план;		-
	оценивать результат и последствия своих действий		-

	(самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02	определять задачи для поиска информации;	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;	-
	определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска;	приемы структурирования информации;	-
	структурировать получаемую информацию;	формат оформления результатов поиска информации	-
	выделять наиболее значимое в перечне информации;		-
	оценивать практическую значимость результатов поиска;		-
	оформлять результаты поиска		-
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации;	-
	применять современную научную профессиональную терминологию;	современная научная и профессиональная терминология;	-
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды;	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	-
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы проектной деятельности	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	-

ОК 06.	понимать и описывать значимость своей профессии*;*	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;	-
	применять стандарты антикоррупционного поведения	значимость профессиональной деятельности по профессии;	-
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности;	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	-
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;	-
		пути обеспечения ресурсосбережения	-
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;	-
	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;	основы здорового образа жизни;	-
	пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;	-
		средства профилактики перенапряжения	-
ОК 09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	современные средства и устройства информатизации;	-
	использовать современное программное обеспечение	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-

ОК 10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);	-
	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;	-
	кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	особенности произношения;	-
	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ОК 11	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	-
	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;		-
	определять источники финансирования		-
ПК 3.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных

	инструкциями и регламентами;		приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;	обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
	контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;	
	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;	
	распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	

	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;	последовательность выполнения технологических операций;	
	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;	
	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;	
	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;	
	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	правила утилизации непищевых отходов;	
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;	
		виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	

ПК 3.2	выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	
	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	характеристика региональных видов сырья, продуктов;	
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;	
	использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента;	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;	
	контролировать, осуществлять выбор,	варианты сочетания основных продуктов с другими	

	комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;	ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ;	
	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования;	
	организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	
	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	
	обеспечивать безопасность готовых соусов;	современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;	
	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;	
	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов,	

		полуфабрикатов промышленного производства;	
	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок;	техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;	
	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	
	контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок;	методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;	
	организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции;	температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;	
	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок;	требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента;	
	вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи;	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок;	
	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;	
	консультировать потребителей;	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	
	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд		
ПК 3.3	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	процессы приготовления, творческого оформление и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента

	потребителей, видов и форм обслуживания;		с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	
	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;	характеристика региональных видов сырья, продуктов;	
	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;	
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов;	
	использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов;	
	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в	варианты подбора пряностей и приправ;	

	соответствии с заказом, способом обслуживания;		
	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;	
	организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	
	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;	правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	
	обеспечивать безопасность готовых салатов;	современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента;	
	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;	
	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;	

	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;	техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	
	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов;	методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; температура подачи салатов сложного ассортимента;	
	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;	
	контролировать температуру подачи салатов;	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов;	
	организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;	
	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов;	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	
	вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи;		
	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;		
	консультировать потребителей;		
	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд		
ПК 3.4	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок

	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	
	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;	характеристика региональных видов сырья, продуктов;	
	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;	
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок;	
	использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок;	

	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;	варианты подбора пряностей и приправ;	
	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;	
	организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	
	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности;	
	обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок;	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	
	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента;	современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;	

	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;	
	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;	
	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок;	техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи;	
	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	
	контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок;	методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;	
	организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;	температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;	
	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок;	правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;	
	вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;	требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента;	
	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок;	
	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке,	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;	

	оказывать им помощь в выборе блюд		
		базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	
ПК 3.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	процессы приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	
	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;	
	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	

	ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;		
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	
	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	варианты подбора пряностей и приправ;	
	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;	
	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	
	организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;	

	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	
	обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	
	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	
	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;	
	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения;	техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;	
	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	
	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	
	контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	

	организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;	требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	
	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	
	рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;	
	вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	
	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;		
	консультировать потребителей;		
	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд		
ПК 3.6	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных	

		продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	
	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;	
	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	
	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	варианты подбора пряностей и приправ;	
	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента;	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;	
	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	

	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;	
	организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	
	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке;	современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	
	обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	
	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;	
	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые	техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из	

	дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;	мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;	
	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	
	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	
	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	
	контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	
	организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;	требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	
	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	
	вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;	
	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	
	консультировать потребителей;		

	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд		
ПК 3.7	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);	оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;	ведения расчетов с потребителями
	выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;	
	комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;	правила организации проработки рецептур;	
	проводить проработку новой или адаптированной	правила, методики расчета количества сырья и продуктов,	

	рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры;	выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;	
	изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;	
	рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;	правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству;		
	проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры		

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	Наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	-	-	-	-	-

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	324	260
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	108	180
учебная	36	36
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: Комплесный дтфференцированный зачет МДК 03.01 и МДК 03.02 Комплексный дифференцированный зачет УП 03 и ПП 03 Экзмен по модулю ПМ 03	 18	
Всего	**450**	**368**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05,	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	100	80	100	100	-	-		
ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ОК10,	Раздел 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	224	180	224	224	-	-		
ОК11, ПК3.1, ПК3.2, ПК3.3, ПК3.4, ПК3.5, ПК3.6, ПК3.7	Учебная практика	36	36					36	
	Производственная практика	72	72						72
	Промежуточная аттестация	18		18					
	Всего:	***450***	*368*	***342***	*324*	-	-	***72***	***108***

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	5
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		**100**	
МДК 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		**100/80**	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления холодной кулинарной продукции	**Содержание**	**4**	
	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика и последовательность этапов.	2	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции.	2	
	Практические занятия	**26**	
	Адаптация рецептур блюд в соответствии с взаимозаменяемости продуктов.	6	
	Адаптация рецептур блюд в соответствии с изменения выхода блюда.	6	
	Адаптация рецептур блюд в соответствии с изменением различных категорий потребителей	6	
	Адаптация рецептур блюд в соответствии с использования сезонных продуктов	8	
Тема 1.2. Организация контроля качества	**Содержание**	**8**	
	Товароведная характеристика (плодовоовощных товаров, рыбных, нерыбных, мясных, молочно-жировых товаров	2	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,
	Оценка качества холодной кулинарной продукции. Органолептический анализ контроля качества.	2	
	Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов и приготовлению холодных блюд и закусок.	2	

	Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	2	ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Практические занятия	**26**	
	Оценка качества салата из свежих овощей	8	
	Оценка качества салата из варёных овощей	8	
	Технология Cook & Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	10	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодной кулинарной продукции	**Содержание**	**8**	
	Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест.	2	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	2	
	Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке).	2	
	Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола»	2	
	Практические занятия	**28**	
	Решение ситуационных задач по подбору оборудования, инвентаря, посуды для приготовления холодных соусов. Организация рабочего места повара для холодных соусов инвентаря, посуды для приготовления холодных закусок.	4	
	Решение ситуационных задач по подбору оборудования, инвентаря, посуды для приготовления бутербродов Организация рабочего места повара для приготовления бутербродов.	4	
	Решение ситуационных задач по подбору оборудования, инвентаря, посуды для приготовления холодных закусок. Организация рабочего места повара для приготовления холодных закусок.	4	
	Решение ситуационных задач по подбору оборудования, инвентаря, посуды для приготовления салатов Организация рабочего места повара по приготовлению салатов	4	

	Отработка умений безопасной эксплуатации слайсера. Отработка умений безопасной эксплуатации овощерезки. Тренинг по организации хранения холодных блюд и закусок.	4	
	Отработка умений эксплуатации аппарата для вакуумирования. Отработка умений эксплуатации шкафа холодильного. Отработка умений пользования инструментами.	4	
	Решение ситуационных задач по подбору оборудования, инвентаря, посуды для приготовления холодных блюд. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд. Проверочная работа.	4	
Раздел 2. Процессы приготовления и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		**224**	
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		**224/180**	
Тема 2.1. Приготовление и хранение холодных соусов, заправок	**Содержание**	**6**	
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства.	6	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Лабораторная работа	**30**	
	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)	10	
	Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.	10	
	Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	10	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов	**Содержание**	**6**	
	Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	6	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7 ОК 01, ОК 02,
	Лабораторная работа	**30**	
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с	6	

	технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов		ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	6	
	Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира	6	
	Приготовление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов.	6	
	Приготовление и отпуск салатов из вареных овощей.	6	
Тема 2.3. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	**Содержание**	**8**	
	Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.	8	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Лабораторные занятия	**30**	
	Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии **Cook&Serve**	8	

	Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос	8	
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола»	6	
	Приготовление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных. Приготовление и отпуск холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди. Приготовление и отпуск холодных закусок из рыбы, мяса, птицы. Приготовление и отпуск региональных и авторских холодных закусок.	8	
Тема 2.4. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	**Содержание**	**8**	
	Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	8	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Лабораторные занятия	**30**	
	Приготовление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	6	
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки.	8	

	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	8	
	Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	8	
Тема 2.5 Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, птицы, дичи	**Содержание**	**8**	
	Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок из мяса, птицы, дичи. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	2	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.). Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	4	
	Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из мяса, птицы, дичи для отпуска на вынос. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Лабораторные занятия	**30**	
	Приготовление и отпуск холодных блюд из мяса и домашней птицы.	30	
Тема 2.6 Расчёт массы сырья для приготовления сложных холодных блюд	**Содержание**	**8**	
	Расчёт массы сырья для приготовления сложных холодных блюд. Разработка технологической документации.	8	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Практические занятия	**30**	
	Расчёт пищевой ценности холодных блюд и закусок. Расчёт массы сырья для приготовления сложных холодных блюд. Составление технико - технологической карты.	30	
Учебная практика УП. ПМ. 03 **Виды работ:** 1. Инструктаж по охране труда; 2. Приготовление, оформление и отпуск бутербродов.		**72**	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7 ОК 01, ОК 02,

3. Приготовление, оформление и отпуск салатов. 4. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из овощей 5. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из яиц 6. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из рыбы 7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из сельди 8. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья. 9. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из мяса. 10. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. 11. Приготовление, оформление и отпуск холодных и закусок из домашней птицы. 12. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы.		ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Производственная практика ПП.ПМ.03 **Виды работ:** 1. Структура предприятия. Инструктаж по охране труда; 2. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами 3. Приготовление и непродолжительное хранение салатных заправок, холодных соусов, масленых смесей 4. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей. 5. Приготовление, оформление и отпуск салатов из фруктов 6. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегретов) Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе. 8. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из яиц и сыра 9. Приготовление, оформление и отпуск гастрономических продуктов порциями 10. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из овощей 11. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. 12. Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из сельди 13. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. 14. Приготовление, оформление и отпуск закусок блюд из мяса.	**108**	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Промежуточная аттестация – экзамен по модулю	**18**	
Всего по ПМ.03	**522**	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля оборудовано специальное помещение - Лаборатория «Поварское дело», оснащенная:

Основное оборудование:

- рабочее место преподавателя
- 5 ученических специализированных столов производственных с моечными ваннами, передвижными столами, шкафами холодильными
- место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Пароконвектомат; Плита индукционная; Посудомоечная машина; Весы настольные электронные; Микроволновая печь; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Ларь морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Планетарный миксер; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка или процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный; Фризер для мороженного; Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Кофемолка; Сплит-система инверторного типа; Набор инструментов для карвинга и другие инструменты необходимые для приготовления блюд, а также наборы кастрюль, сковород, ножей и т.д.. Более подробная информация об оснащении Лаборатории «Поварское дело» содержится в Приложении 3 ОПОП-П.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы:

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

Печатные издания:

1. Качурина Т.А. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», Учебник для ср. проф. Образования, Москва: изд. центр «Академия», 2022 г.-256 с.

2. Семичева Г.П. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.», Учебник для ср. проф. Образования, Москва, изд. центр «Академия», 2022 г.-240 с.

Дополнительные источники:

Харченко Н.Э., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, М.: Академия, 2021 г.

Электронные издания (электронные ресурсы):

https://www.kuharka.ru/

https://www.restoran.ru/

https://povar.ru/

https://www.gastronom.ru/

https://www.chefs.ru/

Электронные образовательные ресурсы (учебные пособия образовательной платформы «Юрайт»)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК,ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 3.1, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	*подготавливает рабочее место к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивает наличие качественного сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, осуществляет контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	*Педагогическое наблюдение, активность и ответственность за собственную образовательную деятельность, экспертная оценка результатов выполненных работ: практических, лабораторных занятий, решения ситуационных задач, оценка тестового контроля. Проверочные /контрольные работы,* *Промежуточная аттестация : комплексный дифференцированный зачет по УП 03 и ПП 03. Экзамен по модулю.*
ПК 3.2 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	*выполняет приготовление, непродолжительне хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики*	

	перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК 3.3 *ОК 01,* *ОК 02* *ОК 03,* *ОК 04,* *ОК 05,* *ОК 06,* *ОК 07,* *ОК 08,* *ОК 09,* *ОК 10,* *ОК 11*	*выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	
ПК 3.4 *ОК 01,* *ОК 02* *ОК 03,* *ОК 04,* *ОК 05,* *ОК 06,* *ОК 07,* *ОК 08,* *ОК 09,* *ОК 10,* *ОК 11*	*выполняет приготовление, творчески оформляет презентацию, готовит к реализации канапе, холодные закуски сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики*	

	перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК 3.5 *ОК 01,* *ОК 02* *ОК 03,* *ОК 04,* *ОК 05,* *ОК 06,* *ОК 07,* *ОК 08,* *ОК 09,* *ОК 10,* *ОК 11*	*выполняет приготовление, творчески оформляет, готовит к реализации холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	
ПК 3.6 *ОК 01,* *ОК 02* *ОК 03,* *ОК 04,* *ОК 05,* *ОК 06,* *ОК 07,* *ОК 08,* *ОК 09,* *ОК 10,* *ОК 11*	*выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики*	

	перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК 3.7 *ОК 01,* *ОК 02* *ОК 03,* *ОК 04,* *ОК 05,* *ОК 06,* *ОК 07,* *ОК 08,* *ОК 09,* *ОК 10,* *ОК 11*	*выполняет разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформляет и готовит к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; рассчитывает потребителей; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	

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

Рабочая программа профессионального модуля

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

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ……..102

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы…….102

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля……..102

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.……126

2. Структура и содержание профессионального модуля…….126

2.1. Трудоемкость освоения модуля……...127

2.2. Структура профессионального модуля……...127

2.3. Содержание профессионального модуля……128

3. Условия реализации профессионального модуля……135

3.1. Материально-техническое обеспечение……135

3.2. Учебно-методическое обеспечение……135

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля……136

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 и место профессионального модуля в структуре образовательной программы:

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.3. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01.	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	-
	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;	-
	определять этапы решения задачи;	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	-
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	методы работы в профессиональной и смежных сферах;	-
	составить план действия; определить необходимые ресурсы;	структуру плана для решения задач;	-
	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
	реализовать составленный план;		-
	оценивать результат и последствия своих действий		-

	(самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02.	определять задачи для поиска информации;	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;	-
	определять необходимые источники информации;	приемы структурирования информации;	-
	планировать процесс поиска;	формат оформления результатов поиска информации	-
	структурировать получаемую информацию;		-
	выделять наиболее значимое в перечне информации;		-
	оценивать практическую значимость результатов поиска;		-
	оформлять результаты поиска		-
ОК 03.	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	содержание актуальной нормативно-правовой документации;	-
	применять современную научную профессиональную терминологию;	современная научная и профессиональная терминология;	-
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	современная научная и профессиональная терминология;	-
		современная научная и профессиональная терминология;	-
		возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
ОК 04.	организовывать работу коллектива и команды;	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	-

	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы проектной деятельности	-
ОК 05.	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке;	особенности социального и культурного контекста;	-
	проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов и построения устных сообщений	-
ОК 06.	понимать и описывать значимость своей профессии;	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;	-
	применять стандарты антикоррупционного поведения	значимость профессиональной деятельности по профессии;	-
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК 07.	соблюдать нормы экологической безопасности;	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	-
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;	-
		пути обеспечения ресурсосбережения	-
ОК 08.	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;	-
	применять рациональные приемы двигательных	основы здорового образа жизни;	-

	функций в профессиональной деятельности;		
	пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;	-
		средства профилактики перенапряжения	-
ОК 09.	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	современные средства и устройства информатизации;	-
	использовать современное программное обеспечение	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-
ОК 10.	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;	-
	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);	-
	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;	-
	кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	особенности произношения;	-
	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности	-

ОК 11.	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	-
	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;		-
	определять источники финансирования		-
ПК 4.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;	процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;	выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;	обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;
	контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными	осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки

		факторами (системы ХАССП);	и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;	
	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;	
	распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	
	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;	последовательность выполнения технологических операций;	
	контролировать соблюдение правил техники безопасности,	требования к личной гигиене персонала при подготовке	

	пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;	производственного инвентаря и кухонной посуды;	
	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;	
	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;	
	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	правила утилизации непищевых отходов;	
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;	
		виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	
ПК 4.2	выполнять и контролировать приготовление,	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к	выполнения приготовления, творческого

	творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	
	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;	характеристика региональных видов сырья, продуктов;	
	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента;	
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;	

	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов;	варианты подбора пряностей и приправ;	
	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;	ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;	
	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;	
	организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	
	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	
	обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до	современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента;	

	вкуса холодные десерты;		
	оценивать качество органолептическим способом;	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;	
	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;	
	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента;	техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;	
	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов;	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	
	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента;	
	контролировать температуру подачи холодных десертов;	температура подачи холодных десертов сложного ассортимента;	
	организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;	требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;	
	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию	правила маркирования упакованных холодных	

	с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;	десертов сложного ассортимента;	
	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);	правила общения с потребителями;	
	рассчитывать стоимость холодных десертов;	базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке;	
	вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи;	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;	
	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	
	консультировать потребителей;		
	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе		
ПК 4.3	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских,	

		брендовых, региональных;	
	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	
	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;	характеристика региональных видов сырья, продуктов;	
	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;	
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;	
	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;	варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила	

		композиции, коррекции цвета;	
	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	
	организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	
	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;	современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента;	
	обеспечивать безопасность готовой продукции;	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;	
	определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты;	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов,	

		полуфабрикатов промышленного производства;	
	оценивать качество органолептическим способом;	техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;	
	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	
	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов;	методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;	
	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	температура подачи горячих десертов сложного ассортимента;	
	контролировать температуру подачи горячих десертов;	требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;	
	организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;	правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента;	
	охлаждать и замораживать готовую	правила и техники общения,	

	кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;	ориентированные на потребителя;	
	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	
	рассчитывать стоимость горячих десертов;		
	вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи;		
	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;		
	консультировать потребителей;		
	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе		
ПК 4.4	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том	

		числе авторских, брендовых, региональных;	
	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	
	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков;	характеристика региональных видов сырья, продуктов;	
	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента;	
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков;	
	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;	варианты подбора пряностей и приправ;	

	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования;	
	организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;	
	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	
	обеспечивать безопасность готовой продукции;	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	
	определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;	современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента;	
	оценивать качество органолептическим способом;	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных	

		напитков сложного ассортимента;	
	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;	
	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков;	техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи;	
	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	
	контролировать температуру подачи холодных напитков;		
	организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;		
	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;		
	организовывать, контролировать процесс		

	подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);		
	рассчитывать стоимость холодных напитков;		
	вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи;		
	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;		
	консультировать потребителей;		
	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе		
ПК 4.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	
	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и	характеристика региональных видов сырья, продуктов;	

	безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;		
	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков;	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента;	
	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков;	
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	варианты подбора пряностей и приправ;	
	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков;	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;	
	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;	
	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;	

	основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;		
	организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;	
	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;	современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента;	
	обеспечивать безопасность готовой продукции;	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;	
	определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки;	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;	
	оценивать качество органолептическим способом;	техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи;	

	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;	
	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков;	методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента;	
	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;	температура подачи горячих напитков сложного ассортимента;	
	контролировать температуру подачи горячих напитков;	требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента;	
	организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;	правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента;	
	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;	
	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования,	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке	

	непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);		
	рассчитывать стоимость горячих напитков;		
	вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи;		
	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;		
	консультировать потребителей;		
	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе		
ПК 4.6	выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков;	ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки
	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и	

		заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);	
	выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;	
	комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;	правила организации проработки рецептур;	
	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;	
	изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;	
	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;	правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков	
	оформлять акт проработки новой или		

	адаптированной рецептуры;		
	представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры		

1.3 Обоснование часов вариатичной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	Наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	-	-	Промежуточная аттестация - экзамен по модулю	18	Добавление часов на проведение аттестационных испытаний продиктованы требованиями современного рынка труда и по запросу работодателей
				18	

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	252	182
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	72	72

производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: Комплексный дифференцированый зачет МДК 04.01 и МДК 04.02 Комплексный дифференцированный зачет УП 04 и ПП 04 Экзмен по модулю ПМ 04	18	
Всего	**414**	**326**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ОК10, ОК11, ПК4.1, ПК4.2, ПК4.3, ПК4.4, ПК4.5, ПК4.6	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и гоорячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	112	82	112	112	-	-		
	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	140	100	140	140	-	-		
	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	72	72						72
	Промежуточная аттестация	18		18					
	Всего:	***414***	*326*	***270***	*252*	-	-	***72***	***72***

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	5
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		**112**	
МДК 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		**112/82**	
Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранениюхолодных и горячих десертов, напитков	**Содержание**	**14**	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11,
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенностиподачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления.	6	
	2. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента.	8	
	Практические занятия	**40**	
	1. Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков сучетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов,изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей,методов обслуживания.	4	
	2. Приём и оценка качества сырья для приготовления холодных игорячих десертов, напитков сложного ассортимента. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовыххолодных и горячих десертов, напитков.	4	
	3. Краткая характеристика сырья, подготовка сырья для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложногоассортимента. Краткая характеристика сырья, подготовка сырья для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложногоассортимента.	4	
	4. Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	4	

	5.	Комбинирование способов приготовления холодных и горячихдесертов, напитков, с учетом ассортимента продукции	6	
	6.	Адаптация рецептур десертов в соответствии с взаимозаменяемости продуктов. Адаптация рецептур десертов в соответствии с изменения выхода блюда.	6	
	7.	Адаптация рецептур десертов в соответствии с изменением различных категорий потребителей. Адаптация рецептур десертов в соответствии с использования сезонных продуктов.	6	
	8.	Адаптация рецептур напитков в соответствии с взаимозаменяемости продуктов. Адаптация рецептур напитков в соответствии с изменения выхода блюда.	6	
Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание**		**16**	
	1.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	6	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11,
	2.	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования,правила ухода за ними.	10	
	Практические занятия		**42**	
	1.	Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов,напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	4	
	2.	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	4	
	3.	Решение ситуационных задач по подбору оборудования, инвентаря,посуды для приготовления холодных напитков. Отработка умений пользования инструментами.	4	
	4.	Решение ситуационных задач по подбору оборудования, инвентаря,посуды для приготовления горячих сладких блюд. Отработка умений пользования инструментами.	6	

	5.	Организация рабочего места повара по приготовлению холодныхсладких блюд. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих напитков.	6	
	6.	Отработка умений безопасной эксплуатации миксера.	6	
	7.	Отработка умений безопасной эксплуатации блендера.	6	
	8.	Тренинг по организации хранения десертов и напитков. Отработка умений безопасной эксплуатации газовой горелки.	6	
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			**140**	
МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			**140/100**	
Тема 2.1. Приготовление декоративных украшений для десертови напитков	**Содержание**		**12**	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	1.	Классификация, ассортимент п/ф для приготовления декоративных украшений для десертов и напитков	12	
	Лабораторные занятия		**16**	
	Приготовление декоративных украшений из различного вида теста, отделочных материалов, шоколада, соусов.		4	
	Оценка качества декоративных украшений для десертов и напитков		4	
	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасномухранению пищевых продуктов (ХАССП).		4	
	Приготовление декоративных украшений для десертов и напитков		4	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализациихолодных	**Содержание**		**14**	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 03,

десертов	1.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящеготипа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.	14	ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09 10 ОК 10, ОК 11 ОК 10, ОК 11 ОК 10, ОК 11
	Лабораторные занятия		**42**	
	1.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Приготовление и отпуск желированных сладких блюд.	14	
	2.	Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяногосалата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусыдля десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачихолодных десертов сложного ассортимента. Приготовление и отпуск холодных авторских десертов сложногоприготовления.	14	
	3.	Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска,	14	

		способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовкахолодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Требования к качеству, условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАСС). Приготовление и отпуск региональных холодных десертов.		
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализациигорячих десертов	**Содержание**		**14**	
	1.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбораосновных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.	14	
	Лабораторные занятия		**42**	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11,
	1.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане,варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакиваниев жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов,тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращенияпотерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Приготовление и отпуск горячих сладких блюд сложногоприготовления.	14	
	2.	Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячегосуфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю,десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложногоассортимента. Приготовление и отпуск горячих авторских десертов.	14	

	3.	Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Требования к качеству, условия исроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	14	
Учебная практика УП. ПМ. 04 **Виды работ:** 1 Инструктаж по технике безопасности. Охрана труда. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. 2 Приготовление, оформление, отпуск, желированных сладких блюд 3 Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских 4 Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд региональных 5 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента 6 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов 7 Приготовление, оформление, отпуск и презентация безалкогольных холодных напитков. 8 Приготовление, оформление, отпуск и презентация алкогольных холодных напитков. 9 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих безалкогольных напитков сложного ассортимента 10 Приготовление, оформление, отпуск и презентация алкогольных горячих напитков сложногоассортимента. 11 Приготовление, оформление, отпуск и презентация безалкогольных коктейлей. 12 Приготовление, оформление, отпуск и презентация алкогольных коктейлей.		**72**	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11,
Производственная практика ПП.ПМ. 04 **Виды работ:** 1. Инструктаж по технике безопасности. Охрана труда. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и		**108**	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 ОК 01, ОК 02,

регламентами. 2. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд: желе, муссов. 3. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества самбука. 4. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских 5. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд региональных. 6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента 7. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд сложного ассортимента 8. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов, в т.ч. региональных. 9. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков. 10. Приготовление, оформление, отпуск и презентация киселей. 11. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента 12. Приготовление, оформление, отпуск и презентация безалкогольных коктейлей. 13. Приготовление, оформление, отпуск и презентация алкогольных коктейлей.		ОК 03, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Промежуточная аттестация – экзамен по модулю	**18**	
Всего по ПМ.04	**450**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля оборудованы специальные помещения - Лаборатории «Поварское дело» и «Кондитерское дело» оснащенные:

Основное оборудование:

- рабочее место преподавателя
- 5 ученических специализированных столов производственных с моечными ваннами, передвижными столами, шкафами холодильными
- место для презентации готовой кулинарной или кондитерской продукции.

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Лаборатория «Поварское дело»: Пароконвектомат; Плита индукционная; Посудомоечная машина; Весы настольные электронные; Микроволновая печь; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Ларь морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Планетарный миксер; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка или процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный; Фризер для мороженного; Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Кофемолка; Сплит-система инверторного типа; Набор инструментов для карвинга и другие инструменты необходимые для приготовления блюд, а также наборы кастрюль, сковород, ножей и т.д..

Лаборатория «Кондитерское дело»: Пароконвектомат; Посудомоечная машина; Весы настольные электронные; Микроволновая печь; Тележка шпилька; Лампа для карамели; Ванна для растапливания шоколада; Куттер; Процессор кухонный; Газовая горелка карамелизатор большая и малая; Шкаф холодильный; Планетарный миксер; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Блюдо для подачи десертов на дегустацию; Мини-инкубатор для кристаллов какао-масла; Фризер для мороженного; Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Скалка кондитерская для моделирования; Сплит-система инверторного типа; Набор кондитерских насадок, наборы инструментов лопаток, решеток и другие инструменты необходимые для приготовления кондитерских изделий, а также наборы подставок, противней и т.д.

Более подробная информация об оснащении Лабораторий содержится в Приложении 3 ОПОП-П.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы:

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

Печатные издания:

Синицына А.В., Соколова Е. И. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»: учебник для ср. проф. Образования, Москва, изд. центр «Академия», 2021 г.-304 с.

Дополнительные источники:

Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум. Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: Академия, 2023 г, 240 с.

Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь для сред. проф. образования. М.: Академия, 2020 г.

Харченко Н.Э., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, М.: Академия, 2022 г., 496 с. ЭОР: Приготовление сладких блюд и напитков, М.: Академия, 2021 г.

Электронные издания (электронные ресурсы):

http://www.ohranatruda.ru/

http://fcior.edu.ru/;

http://www.jur-jur.ru/;

http:/ /www.pitportal.ru/
https://www.kuharka.ru/
https://www.restoran.ru/
https://povar.ru/
https://www.gastronom.ru/
https://www.chefs.ru/
Электронные образовательные ресурсы (учебные пособия образовательной платформы «Юрайт»).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК,ОК	**Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)**	**Формы контроля и методы оценки**
ПК 4.1, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	*подготавливает рабочее место к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивает наличие качественного сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; осуществляет контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	*Педагогическое наблюдение, активность и ответственность за собственную образовательную деятельность, экспертная оценка результатов выполненных работ: практических, лабораторных занятий, решения ситуационных задач, оценка тестового контроля. Проверочные /контрольные работы,* *Промежуточная аттестация: комплексный дифференцированный зачет по УП 04 и ПП 04. Экзамен по модулю.*
ПК 4.2 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07,	*выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне*	

ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	*информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	
ПК 4.3 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	*выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	
ПК 4.4 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07,	*выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию;*	

ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	*выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	
ПК 4.5 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	*выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	
ПК 4.6 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07,	*выполняет разработку, адаптацию и презентацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведет расчеты, оформляет и презентует результаты проработки; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих*	

ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	*действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	

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

Рабочая программа профессионального модуля

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

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ……142

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы…….142

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля……..142

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.……165

2. Структура и содержание профессионального модуля……166

2.1. Трудоемкость освоения модуля……..166

2.2. Структура профессионального модуля……..166

2.3. Содержание профессионального модуля……...168

3. Условия реализации профессионального модуля……175

3.1. Материально-техническое обеспечение…….175

3.2. Учебно-методическое обеспечение…….175

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля……..176

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 и место профессионального модуля в структуре образовательной программы:

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

ОК 02.	определять задачи для поиска информации;	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;	-
	определять необходимые источники информации;	приемы структурирования информации;	-
	планировать процесс поиска;	формат оформления результатов поиска информации	-
	структурировать получаемую информацию;		-
	выделять наиболее значимое в перечне информации;		-
	оценивать практическую значимость результатов поиска;		-
	оформлять результаты поиска		-
ОК 03.	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	содержание актуальной нормативно-правовой документации;	-
	применять современную научную профессиональную терминологию;	современная научная и профессиональная терминология;	-
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	современная научная и профессиональная терминология;	-
		современная научная и профессиональная терминология;	-
		возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
ОК 04.	организовывать работу коллектива и команды;	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	-
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы проектной деятельности	-
ОК 05.	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке;	особенности социального и культурного контекста;	-
	проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов и построения устных сообщений	-

ОК 06.	понимать и описывать значимость своей профессии;	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;	-
	применять стандарты антикоррупционного поведения	значимость профессиональной деятельности по профессии;	-
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК 07.	соблюдать нормы экологической безопасности;	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	-
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;	-
		пути обеспечения ресурсосбережения	-
ОК 08.	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;	-
	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;	основы здорового образа жизни;	-
	пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;	-
		средства профилактики перенапряжения	-
ОК 09.	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	современные средства и устройства информатизации;	-
	использовать современное программное обеспечение	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-

ОК 10.	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;	-
	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);	-
	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;	-
	кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	особенности произношения;	-
	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ОК 11.	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	-
	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;		-
	определять источники финансирования		-
ПК 5.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материаловдля приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного

	соответствии с инструкциями и регламентами; приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;	ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	оценивать наличие ресурсов;	требования охраны труда, пожарной безопасности техники безопасности при выполнении работ;	обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
	составлять заявку и обеспечивать полу чение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента материалов, продуктов сучетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

			разнообразного ассортимента
	оценить качество и безопасность сырья,продуктов, материалов;	методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;	
	распределять задания между подчиненными в соответсвии с их квалификацией;	важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;	
	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;	методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;	
	разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;	важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;	
	контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	
	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического	

	чистоты;	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	
	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;	
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;	
		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;	
		виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств,предназначенных для последующего использования;	
		правила утилизации отходов;	
		виды, назначение упаковочныхматериалов, способы хранения сырья и продуктов;	
		виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;	
		способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 5.2	выполнять и контролировать приготовление, хранение	процессы приготовления, хранения и презентации	выполнение приготовления и

	отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных,мучных кондитерских изделий;	хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;	
	организовывать их хранение до моментаиспользования;	температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;	
	выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;	
	распознавать недоброкачественные продукты;	нормы взаимозаменяемости сырья ипродуктов;	
	контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;	
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов	
	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;		
	контролировать, осуществлять		

	выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;		
	контролировать ротацию продуктов;		
	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;		
	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);		
	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;		
	контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;		
	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;		
	соблюдать, контролировать температурный и временной режимпроцессов приготовления;		
	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;		

	определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;		
	доводить отделочные полуфабрикаты доопределенного вкуса, консистенции (текстуры);		
	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;		
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;		
	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;		
	проверять качество готовых отделочныхполуфабрикатов перед использованием;		
	контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения		
ПК 5.3	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и

			безопасности готовой продукции
	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;	
	организовывать их хранение до момента использования;	температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;	
	выбирать, подготавливать ароматиче ские и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;	
	распознавать недоброкачественные про дукты;	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	
	контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;	
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;	

	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;	виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;	
	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;	методы сервировки и подачи хлебобу- лочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;	
	контролировать ротацию продуктов;	требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;	
	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;	правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	
	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);		
	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;		
	контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований		

	рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;		
	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;		
	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;		
	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;		
	доводить тесто до определенной консистенции;		
	определять степеньготовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;		
	владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервровки готовых изделий;		
	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;		
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;		

	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;		
	проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;		
	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;		
	контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);		
	контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;		
	контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;		
	рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;		
	поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		

ПК 5.4	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;	
	организовывать их хранение до момента использования;	температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	
	выбирать, подготавливать ароматиче- ские и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	
	распознавать недоброкачественные продукты;	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	
	контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в	закладки ароматических, красящих веществ;	

	соответствии с рецептурой;		
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;	
	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	
	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;	методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	
	контролировать ротацию продуктов;	требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	
	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	правила маркирования и упаковывания	
	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);		
	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;		
	контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного		

	ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;		
	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;		
	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;		
	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;		
	доводить тесто до определенной консистенции;		
	определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;		
	владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;		
	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;		
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного		

	ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;		
	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;		
	проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;		
	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;		
	контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;		
	контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;		
	рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;		
	поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		
ПК 5.5	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей	выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и

	категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;	
	организовывать их хранение до момента использования;	температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	
	выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	
	распознавать недоброкачественные продукты;	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	
	контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;	
	сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;	техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;	

	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	
	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	
	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;	требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	
	контролировать ротацию продуктов;	правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;		
	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);		
	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;		
	контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов		

	и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;		
	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;		
	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;		
	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;		
	доводить тесто до определенной консистенции;		
	определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;		
	владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;		
	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;		
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;		
	выбирать в соответствии со способом приготовления,		

	безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;		
	проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;		
	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;		
	контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);		
	контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;		
	контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерскиеизделия на вынос и для транспортирования;		
	рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;		
	поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучныхкондитерских изделий сложного ассортимента		
ПК 5.6	выполнять и контролировать адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых,	процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских,	выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских

	региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;	брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;	изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;
	подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	ведения расчетов, оформления результатов проработки
	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления;	
	выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;	
	комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;	
	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;	правила организации проработки рецептур;	
	изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	
	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых	правила оформления актов проработки,	

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;	составления технологической документации по ее результатам;	
	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;	правила расчета себестоимости	
	представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству;		
	проводить мастер-класс для представления		

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	Наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	-	-	-	-	-

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия	252	172
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	432	432
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: Комплексный дифференцированный зачет МДК 05.01 и МДК 05.02 Комплексный дифференцированный зачет УП 05 и ПП 05 Экзмен по модулю ПМ 05	18	
Всего	**414**	**316**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ОК10, ОК11, ПК5.1,	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	112	82	112	112	-	-		
	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	140	90	140	140	-	-		
	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	72	72						72

ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4, ПК5.5, ПК5.6	Промежуточная аттестация	18		18					
	Всего:	***414***	*317*	***270***	*252*	*-*	*-*	***72***	***72***

2.3 Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		**112**	
МДК 05. 01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		**112/82**	
Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**	**14**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6
	1. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	6	
	2. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства	8	
	Практические занятия	**42**	
	Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий	6	
	Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептур хлебобулочных ,мучных кондитерских изделий сложного ассортимента .Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования. Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления	6	
	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера. Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6	
	Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	

	Правила подготовки кондитерского сырья и Продуктов к использованию. Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса удешевления стоимости.		
	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости ,рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	6	
	Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования	6	
	Адаптация рецептур пирожных в соответствии с взаимозаменяемости продуктов. Адаптация рецептур тортов в соответствии с изменения выхода блюда. Адаптация рецептур тортов в соответствии с изменением различных категорий потребителей. Адаптация рецептур пирожных в соответствии с использования сезонных продуктов.	6	
Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**	**16**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6
	1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	16	
	Практические занятия	**40**	
	Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.	8	
	Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий	14	
	Решение ситуационных задач по подбору оборудования, инвентаря, посуды для приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий.	10	
	Организация рабочего места повара по приготовлению пирожных тортов.	8	
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		**140**	

МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		**140/90**	
Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**	**12**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6
	Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	12	
	Лабораторные занятия	**22**	
	Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	Желе: виды правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой из аварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	4	
	Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога ,сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные) .Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	4	
	Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6	
	Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	6	
Тема 2.2.	**Содержание**	**12**	

Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	1. Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	12	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6
	Лабораторные занятия	**22**	
	Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста.	2	
	Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	4	
	Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и много порционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки.	4	
	Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	6	
	Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию. Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий.	6	
Тема 2.3. **Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента**	**Содержание**	**12**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6
	1. Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста	12	
	Лабораторные занятия	**24**	
	Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда». Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»).	6	
	Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	6	
	Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и много порционных	6	

	изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.		
	Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию. Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий. Приготовление, оформление региональных мучных кондитерских изделий.	6	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	**Содержание**	**14**	
	1.Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных.	14	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6
	Лабораторные занятия	**22**	
	Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур). Техники и варианты оформления	6	
	Оценка качества. Условия и сроки хранения тортов	4	
	Способы подачи пирожных и тортов. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	6	
	Приготовление, оформление тортов и пирожных	6	
Учебная практика УП. ПМ. 05 **Виды работ:** 1. Инструктаж по технике безопасности. Охрана труда. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. 2. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества сиропов 3.Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества глазури. 4.Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов. 5.Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества сахарной мастики и марципана 6.Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий региональных. 7.Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста. 8.Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста. 9.Приготовление оформление, отпуск и презентация пирогов 10.Приготовление, оформление, отпуск и презентация пирожков 11.Приготовление, оформление, отпуск и презентация изделий жареных в жире 12.Приготовление, оформление, отпуск и презентация блинов, оладий 13.Приготовление, оформление, отпуск и презентация мучных кондитерских изделий из пресного слоеного пресного теста.		**72**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6

14.Приготовление, оформление, отпуск и презентация изделий из вафельного теста. 15.Приготовление, оформление, отпуск и презентация мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста. 16.Приготовление, оформление, отпуск и презентация мучных кондитерских изделий из пряничного теста. 17.Приготовление, оформление, отпуск и презентация мучных кондитерских изделий из песочного теста. 18.Приготовление, оформление, отпуск и презентация мучных кондитерских изделий из бисквитного теста. 19.Приготовление, оформление, отпуск и презентация мучных кондитерских изделий из заварного теста. 20.Приготовление, оформление, отпуск и презентация изделий из воздушного и воздушно-орехового теста. 21.Приготовление, оформление, отпуск и презентация изделий из миндального теста. 22.Приготовление, оформление, отпуск, презентация и подготовка к реализации пирожных. 23.Приготовление, оформление, отпуск, презентация и подготовка к реализации тортов.		

Производственная практика ПП.ПМ.05 **Виды работ:** 1.Инструктаж по технике безопасности. Охрана труда. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. 2.Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества сахарной мастики и марципана 3.Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий региональных. 4.Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста. 5.Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста. 6.Приготовление, оформление, отпуск и презентация пирогов 7.Приготовление, оформление, отпуск и презентация кулебяки. 8.Приготовление, оформление, отпуск и презентация кексов. 9.Приготовление, оформление, отпуск и презентация куличей 10.Приготовление, оформление, отпуск и презентация ромовая баба. 11.Приготовление, оформление, отпуск и презентация изделий жареных в жире 12.Приготовление, оформление, отпуск и презентация блинов, оладий 13.Приготовление, оформление, отпуск и презентация мучных кондитерских изделий из слоеного пресного и дрожжевого теста. 14.Приготовление, оформление отпуск и презентация изделий из вафельного теста. 15.Приготовление, оформление, отпуск и презентация мучных кондитерских изделий из пряничного теста. 16.Приготовление, оформление, отпуск и презентация мучных изделий из песочного теста. 17.Приготовление, оформление, отпуск и презентация мучных кондитерски изделий из бисквитного теста. 18.Приготовление, оформление, отпуск и презентация мучных кондитерских изделий из заварного теста. 19.Приготовление, оформление, отпуск и презентация изделий из воздушного и воздушно-орехового, миндального теста. 20.Приготовление, оформление, отпуск, презентация и подготовка к реализации пирожных. 21.Приготовление, оформление, отпуск, презентация и подготовка к реализации тортов. 22.Приготовление, оформление, отпуск, презентация и подготовка к реализации фруктовых и легких обезжиренных тортов. 23.Приготовление, оформление, отпуск, презентация и подготовка к реализации фруктовых и легких обезжиренных пирожных	**72**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6
Промежуточная аттестация - экзамен по модулю	**18**	
Всего по ПМ.05	**402**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля оборудованы специальные помещения - Лаборатории «Кондитерское дело» и «Хлебопечение» оснащенные:

Основное оборудование:

- рабочее место преподавателя
- 5 ученических специализированных столов производственных с моечными ваннами, передвижными столами, шкафами холодильными
- место для презентации готовой хлебобулочной или кондитерской продукции.

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Лаборатория «Кондитерское дело»: Пароконвектомат; Посудомоечная машина; Весы настольные электронные; Микроволновая печь; Тележка шпилька; Лампа для карамели; Ванна для растапливания шоколада; Куттер; Процессор кухонный; Газовая горелка карамелизатор большая и малая; Шкаф холодильный; Планетарный миксер; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Блюдо для подачи десертов на дегустацию; Мини-инкубатор для кристаллов какао-масла; Фризер для мороженного; Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Скалка кондитерская для моделирования; Сплит-система инверторного типа; Набор кондитерских насадок, наборы инструментов лопаток, решеток и другие инструменты необходимые для приготовления кондитерских изделий, а также наборы подставок, противней и т.д.

Лаборатория «Хлебопечение»: Тестораскаточная машина; Подовая печь с пароувлажнением; Ледогенератор; Печь конвекционная с функцией пароувлажнения; Расстоечный шкаф; Весы для простого взвешивания; Посудомоечная машина; Плита индукционная 1-а ком; Спиральный тестомес двухскоростной; Планетарный миксер; Формы для расстойки из лозы круглая/прямоугольная; Решетка для охлаждения выпечки; Тележка шпилька; Шкаф морозильный; Сплит-система инверторного типа; Набор форм для выпекания, наборы инструментов лопаток, сит и другие инструменты необходимые для приготовления хлебобулочных изделий, а также наборы подставок, противней и т.д.

Более подробная информация об оснащении Лабораторий содержится в Приложении 3 ОПОП-П.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы:

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

Печатные издания:

Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Учебник для ср. проф. образования «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», Москва: изд.центр«Академия», 2021г.-384с.

Ермилова С.В. Учебник для ср. проф. образования «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.»,Москва,изд. центр «Академия», 2023 г.-336с.

Дополнительные источники:

Харченко Н.Э., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, М.:Академия,2020г.

Дубровская Н.И. Рабочая тетрадь для нач. проф. Образования в 2 ч . Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб. Пособие для сред.проф. Образования Москва, изд.центр «Академия», 2024г.

ЭОР: Приготовление и оформление холодных блюд закусок. Изд-во - М.:Академия,2023г.

Электронные издания (электронные ресурсы):

http://restoran.ru;

https://kyxarka.ru;
https://povar.ru;
https://www.gastronom.ru;
https://www.chefs.ru;
http://www.prorestoran.com.

Электронные образовательные ресурсы (учебные пособия образовательной платформы «Юрайт»)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК,ОК	**Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)**	**Формы контроля и методы оценки**
ПК 5.1, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	*подготавливает рабочее место к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивает наличие качественного сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; осуществляет контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	*Педагогическое наблюдение, активность и ответственность за собственную образовательную деятельность, экспертная оценка результатов выполненных работ: практических, лабораторных занятий, решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.* *Проверочные /контрольные работы,* *Промежуточная аттестация: комплексный дифференцированный зачет по УП 05 и ПП 05. Экзамен по модулю.*
ПК 5.2, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07,	*выполняет приготовление и хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой,*	

ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	*преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	
ПК 5.3, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	*выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	
ПК 5.4, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	*выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет*	

	направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК 5.5, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	*выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации тортов и пирожных сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	
ПК 5.6, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	*выполняет разработку, адаптацию и презентацию рецептур хлебобулочных, мучных изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведет расчеты, оформляет и презентует результаты проработки; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость*	

	своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	

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

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.06 Организация процессов подготовки к реализации блюд детского и диетического питания простого и сложного ассортимента»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ……182

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы…….182

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля……..182

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.……188

2. Структура и содержание профессионального модуля……191

2.1. Трудоемкость освоения модуля……..191

2.2. Структура профессионального модуля……..192

2.3. Содержание профессионального модуля……...193

3. Условия реализации профессионального модуля……201

3.1. Материально-техническое обеспечение…….201

3.2. Учебно-методическое обеспечение…….201

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля……..202

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 «Организация процессов подготовки к реализации блюд детского и диетического питания простого и сложного ассортимента»

1.1 Цель и и место профессионального модуля в структуре образовательной программы:

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация процессов подготовки к реализации блюд детского и диетического питания простого и сложного ассортимента».

Профессиональный модуль включен в вариативную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

ОК 02.	определять задачи для поиска информации;	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;	-
	определять необходимые источники информации;	приемы структурирования информации;	-
	планировать процесс поиска;	формат оформления результатов поиска информации	-
	структурировать получаемую информацию;		-
	выделять наиболее значимое в перечне информации;		-
	оценивать практическую значимость результатов поиска;		-
	оформлять результаты поиска		-
ОК 03.	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	содержание актуальной нормативно-правовой документации;	-
	применять современную научную профессиональную терминологию;	современная научная и профессиональная терминология;	-
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	современная научная и профессиональная терминология;	-
		современная научная и профессиональная терминология;	-
		возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
ОК 04.	организовывать работу коллектива и команды;	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	-
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы проектной деятельности	-
ОК 05.	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке;	особенности социального и культурного контекста;	-
	проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов и построения устных сообщений	-

ОК 06.	понимать и описывать значимость своей профессии;	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;	-
	применять стандарты антикоррупционного поведения	значимость профессиональной деятельности по профессии;	-
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК 07.	соблюдать нормы экологической безопасности;	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	-
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;	-
		пути обеспечения ресурсосбережения	-
ОК 08.	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;	-
	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;	основы здорового образа жизни;	-
	пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;	-
		средства профилактики перенапряжения	-
ОК 09.	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	современные средства и устройства информатизации;	-
	использовать современное программное обеспечение	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-

ОК 10.	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;	-
	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);	-
	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;	-
	кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	особенности произношения;	-
	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ОК 11.	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	-
	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;		-
	определять источники финансирования		-
ПК 6.1	безопасно эксплуатировать оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными	подготовки и уборки рабочего места

		факторами (системы ХАССП)	
		особенности питания детей, в том числе диетического и лечебно-профилактического, разного возраста: раннего возраста, дошкольного, школьного возрастов	
ПК 6.2	продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических свойств, соблюдать правила сочетаемости продуктов, адекватно применить пряности и приправы для детского питания	требования к качеству, условия и сроки хранения бульонов, отваров, диетических супов для детского и диетического питания простого и сложного ассортимента	приготовления и осуществления непродолжительного хранения бульонов, отваров, диетических супов для детского и диетического питания простого и сложного ассортимента
ПК 6.3	распознавать недоброкачественные продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических свойств, соблюдать правила сочетаемости продуктов, адекватно применить пряности и приправы для детского питания	требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, макаронных изделий разнообразного ассортимента (без лактозы)	приготовления к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, макаронных изделий разнообразного ассортимента (без лактозы)
	проверять качество готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, макаронных изделий разнообразного ассортимента (без лактозы)		
ПК 6.4	распознавать недоброкачественные продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических свойств, соблюдать правила сочетаемости продуктов, адекватно применить пряности и приправы для детского питания	требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента (без глютена)	приготовления к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента (без глютена)
	проверять качество готовых горячих блюд, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента (без глютена)		
ПК 6.5	распознавать недоброкачественные продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических свойств, соблюдать правила сочетаемости	требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного	подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного

	продуктов, адекватно применить пряности и приправы для детского питания; проверять качество готовых горячих блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания	ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания	водного сырья разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания
ПК 6.6	распознавать недоброкачественные продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических свойств, соблюдать правила сочетаемости продуктов, адекватно применить пряности и приправы для детского питания; проверять качество готовых горячих блюд, закусок из мяса (телятина)/, домашней птицы, кролика разнообразного ассортимента	требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, закусок из мяса (телятина)/, домашней птицы, кролика разнообразного ассортимента	подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса (телятина)/, домашней птицы, кролика разнообразного ассортимента
ПК 6.7	распознавать недоброкачественные продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических свойств, соблюдать правила сочетаемости продуктов, адекватно применить пряности и приправы для детского питания; проверять качество готовых салатов разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания	требования к качеству, условия и сроки хранения салатов разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания	подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания
ПК 6.8	распознавать недоброкачественные продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических свойств, соблюдать правила сочетаемости продуктов для реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания	требования к качеству, условия и сроки хранения для реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания	подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания
П 6.9	распознавать недоброкачественные продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических свойств,	требования к качеству, условия и сроки хранения для реализации холодных и горячих напитков разнообразного	подготовки к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента, с учетом

	соблюдать правила сочетаемости продуктов для реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания	ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания	особенностей детского и диетического питания
ПК 6.10	распознавать недоброкачественные продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических свойств, соблюдать правила сочетаемости продуктов для реализации хлебобулочных изделий (без глютена), кондитерских изделий, пирожных разнообразного ассортимента, с учетом особенностей диетического (диабетического) питания и питания детей разного возраста	требования к качеству, условия и сроки хранения для хлебобулочных изделий (без глютена), кондитерских изделий, пирожных разнообразного ассортимента, с учетом особенностей диетического (диабетического) питания и питания детей разного возраста	подготовки к реализации хлебобулочных изделий (без глютена), кондитерских изделий, пирожных разнообразного ассортимента, с учетом особенностей диетического (диабетического) питания и питания детей разного возраста
ПК 6.11	использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения	основные направления использование информационных и цифровых технологий в профессиональной деятельности	пользования прикладным программным обеспечением в сфере профессиональной деятельности
ПК 6.12	обеспечивать информационную и цифровую безопасность	методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации	применять компьютерные и телекоммуникационные средства

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	Наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК 6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование сырье, исходные материалы для приготовления блюд для детского и диетического питания, с учетом особенностей питания детей разного возраста, простого и сложного ассортимента в	см. 1.2 настоящей рабочей программы ОПОП-П	Раздел 1. Организация и подготовка к реализации блюд детского и диетического питания простого и сложного ассортимента	70	Включение в ОПОП-П данного профессионального модуля обосновано региональным компонентом (наличие санаторно-курортных зон), требованиями современного рынка труда с

	соответствии с инструкциями и регламентами		Раздел 2. Процесс приготовления и подготовки к реализации блюд детского и диетического питания простого и сложного ассортимента	72	целью реализации различных реабилитационных программ и по запросу опорного работодателя ООО «Любхлеб»
2	ПК 6.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров, диетических супов разнообразного ассортимента				
3	ПК 6.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, макаронных изделий разнообразного ассортимента (без лактозы)		Учебная практика ПМ 06	36	
4	ПК 6.4 . Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента (без глютена)		Производственная практика ПМ 06	72	
5	ПК 6.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания		Промежуточная аттестация - экзамен по модулю	18	
6	ПК 6.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к				

	реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса (телятина)/, домашней птицы, кролика разнообразного ассортимента				
7	ПК 6.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания				
8	ПК 6.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания				
9	ПК 6.9. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания				
10	ПК 6.10. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий (без глютена), кондитерских изделий, пирожных разнообразного ассортимента, с				

	учетом особенностей диетического питания и питания детей разного возраста				
11	ПК 6.11. Осуществлять поиск необходимой информации, с использованием цифровых средств, с целью эффективного распоряжения полученной информации для решения задач				
12	ПК 6.12. Проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных				
				256	

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия	142	122
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	108	108
учебная	36	36
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: Комплексный дифференцированный зачет МДК 06.01 и МДК 06.02 Комплексный дифференцированный зачет УП 06 и ПП 06 Экзмен по модулю ПМ 06	18	
Всего	**268**	**230**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ОК10, ОК11, ПК6.1, ПК6.2, ПК6.3, ПК6.4, ПК6.5, ПК6.6, ПК 6.7, ПК 6.8, ПК 6.9, ПК6.10 ПК6.11 ПК6.12	Раздел 1. Организация и подготовка к реализации блюд детского и диетического питания простого и сложного ассортимента	70	60	70	70	-	-		
	Раздел 2. Процесс приготовления и подготовки к реализации блюд детского и диетического питания простого и сложного ассортимента	72	62	72	72	-	-		
	Учебная практика	36	36					36	
	Производственная практика	72	72						72
	Промежуточная аттестация	18		18					
	Всего:	***268***	*230*	***160***	*142*	-	-	***36***	***72***

2.3. Структура профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	*2*	*3*	*4*
Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		**90**	
МДК. 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хранения кулинарных полуфабрикатов		**90/82**	
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	**Содержание**	**2**	ПК 6.1, ПК 6.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ОК 12
	1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Характеристика, последовательность этапов	*1*	
	2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него. Организация хранения сырья и готовых полуфабрикатов	*1*	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	**Содержание**	**2**	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК6.3, ПК 6.4, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ОК 12
	1.Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, характеристика, последовательность 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.	*1*	
	2.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	*1*	

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**28**	
	1. Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	*14*	
	2. Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	*14*	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	**Содержание**	**2**	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК6.3, ПК 6.4, ПК 6.5, ПК 6.6, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ОК 12
	1. 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.	*1*	
	2. 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.	*1*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**26**	
	1. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	*12*	
	2. Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, мясорубки	*14*	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	**Содержание**	**2**	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК6.3, ПК 6.4, ПК 6.5, ПК 6.6, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ОК 12
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического	*1*	

	оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.		
	2. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	*1*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**28**	
	1. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	*10*	
	2. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы	*10*	
	3. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера	*8*	
Раздел 2. Процесс приготовления и подготовки к реализации блюд детского и диетического питания простого и сложного ассортимента		**216**	
МДК 01.02. Процесс приготовления и подготовки к реализации блюд детского и диетического питания простого и сложного ассортимента		**216/206**	
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	**Содержание**	**2**	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК6.3, ПК 6.4, ПК 6.5, ПК 6.6, ПК 6.7, ПК 6.8, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ОК 12
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов.	*1*	
	2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанных овощей, плодов и грибов.	*1*	

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**34**	
	1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Защита от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	*16*	
	2. Обработка капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков.	*18*	
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	**Содержание**	**1**	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК6.3, ПК 6.4, ПК 6.5, ПК 6.6, ПК 6.7, ПК 6.8, ПК 6.9, ПК 6.10, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ОК 12
	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. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: Размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы.	*1*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**34**	
	1. Способы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности обработанной рыбы, условия и сроки хранения обработанной рыбы.	*18*	
	2. Способы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, условия и сроки хранения нерыбного водного сырья.	*16*	
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	**Содержание**	**2**	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК6.3, ПК 6.4, ПК 6.5, ПК 6.6, ПК 6.7, ПК 6.8, ПК 6.9, ПК 6.10, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,
	1. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок не пластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты панированные в различных панировках.	*1*	
	2. Способы маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	*1*	

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**36**	ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ОК 12
	1. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	*12*	
	2. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	*12*	
	3. Обработка нерыбного водного сырья	*12*	
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	**Содержание**	**1**	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК6.3, ПК 6.4, ПК 6.5, ПК 6.6, ПК 6.7, ПК 6.8, ПК 6.9, ПК 6.10, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ОК 12
	Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш крупного рогатого и мелкого рогатого скота, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов.	*1*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**34**	
	1. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш крупного рогатого и мелкого рогатого скота, обвалка, зачистка, жиловка.	*34*	
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	**Содержание**	**2**	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК6.3, ПК 6.4, ПК 6.5, ПК 6.6, ПК 6.7, ПК 6.8, ПК 6.9, ПК 6.10, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	*1*	
	2. Технологический процесс приготовления крупнокусковых порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с	*1*	

	хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ОК 12
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**34**	
	1. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	*18*	
	2. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	*16*	
Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание**	**2**	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК6.3, ПК 6.4, ПК 6.5, ПК 6.6, ПК 6.7, ПК 6.8, ПК 6.9, ПК 6.10, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ОК 12
	1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Технологический процесс приготовления порционных ,мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	*1*	
	2. 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.	*1*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**34**	
	1. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	*18*	
	2. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	*16*	
Учебная практика ПМ 06 **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.		**72**	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК6.3, ПК 6.4, ПК 6.5, ПК 6.6, ПК 6.7, ПК 6.8, ПК 6.9, ПК 6.10, ПК 6.11, ПК 6.12, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,

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). Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика. 4. Измельчать пряности и приправы в ручную и механическим способом. 5. 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.). 6. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 7. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 8. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 9. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. 10. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 11. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; 12. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 13. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. 14. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 15.Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.		ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ОК 12
Производственная практика ПМ06 **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.	**72**	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК6.3, ПК 6.4, ПК 6.5, ПК 6.6, ПК 6.7, ПК 6.8, ПК 6.9, ПК 6.10, ПК 6.11, ПК 6.12,

3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. 5. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 6.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		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ОК 12
Промежуточная аттестация:	**18**	
Всего:	**468**	

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля оборудовано специальное помещение - Лаборатория «Поварское дело», оснащенная:

Основное оборудование:

- рабочее место преподавателя
- 5 ученических специализированных столов производственных с моечными ваннами, передвижными столами, шкафами холодильными
- место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Пароконвектомат; Плита индукционная; Посудомоечная машина; Весы настольные электронные; Микроволновая печь; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Ларь морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Планетарный миксер; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка или процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный; Фризер для мороженного; Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Кофемолка; Сплит-система инверторного типа; Набор инструментов для карвинга и другие инструменты необходимые для приготовления блюд, а также наборы кастрюль, сковород, ножей и т.д.. Более подробная информация об оснащении Лаборатории «Поварское дело» содержится в Приложении 3 ОПОП-П.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основные печатные источники

1. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / И. П. Самородова. - 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 192 с.
2. Володина М.В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов сырья : учеб. для студ. учреждений сред. проф. Образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2022. – 192 с.
3. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы :учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / И. П. Самородова. – 4-е изд., стер – М. : Издательский центр «Академия», 2022. – 128 с.
4. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум :учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования / Т.А. Качурина. – 3-е изд., стер – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 196 с.

Основные электронные издания

1. Барановский В.А. Профессия «Повар». – Учебное пособие – [Электронный ресурс]: Современная школа.
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач.проф.образования – [Электронный ресурс]: 12-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия»;
3. Справочник шеф-повар (TheProfessionaChef) / Кулинарный институт Америки – [Электронный ресурс]: – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод.идоп.М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство BBG)
4. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов – [Электронный ресурс].
5. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания – [Электронный ресурс].
6. Рабочая тетрадь: – [Электронный ресурс] - учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина- М.: «Академия».
7. Рабочая тетрадь – [Электронный ресурс] Оборудование предприятий общественного питания.: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. - М.: «Академия».

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. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и
4. условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
5. 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.
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
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:

Интернет-ресурсы

http://pravo.gov.ru/proxv/ips/?docbodv=&nd=102063865&rdk=&backlink=l

http ://ozpp.ru/laws2/postan/post7. htm 1

http://www.ohranatruda.ru/ot biblio/normativ/data normativ/46/46201/

http://ohranatriida.ru/ot biblio/normativ/data normativ/9/9744/

http://fcior.edu.rU/catalog/meta/5/p/page.html:

http://www.iur-jur.ru/ioumals/iur22/index.html:

http://www.eda-server.ru/gastronom/:

http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;

http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;

http://www.eda-server.ru/gastronom/;

http://www.eda-server.ru/culinary-school/

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	**Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)**	**Формы контроля и методы оценки**
ПК 6.1, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07,	*подготавливает к работе, убирает рабочее место; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет*	*Педагогическое наблюдение, активность и ответственность за собственную образовательную*

ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	*направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	*деятельность, экспертная оценка результатов выполненных работ: практических, лабораторных занятий, решения ситуационных задач, оценка тестового контроля. Проверочные /контрольные работы,* *Промежуточная аттестация: комплексный дифференцированный зачет по УП 06 и ПП 06. Экзамен по модулю.*
ПК 6.2, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	*готовит, осуществляет непродолжительное хранение бульонов, отваров, диетических супов для детского и диетического питания простого и сложного ассортимента; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	
ПК 6.3, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	*готовит к реализации горячие блюда и гарниры из овощей, круп, макаронных изделий разнообразного ассортимента не содержащие лактозу; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет*	

	инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК 6.4, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	*готовит к реализации горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента не содержащие глютен; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	
ПК 6.5, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	*готовит к реализации горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	
ПК 6.6,	*готовит к реализации горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, преимущественно телятины, домашней*	

ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	*птицы, кролика разнообразного ассортимента; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	
ПК 6.7, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	*готовит к реализации салаты разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания*; *владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	
ПК 6.8, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,	*готовит к реализации холодные и горячие сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию;*	

ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	*выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	
ПК 6.9, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	*готовит к реализации холодные и горячие напитки разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	
ПК6.10, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10,	*готовит к реализации хлебобулочные изделия (без глютена), кондитерские изделия, пирожные разнообразного ассортимента, с учетом особенностей диетического и диабетического питания, атакже питания детей разного возраста; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно*	

ОК 11	*взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	
ПК6.11, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	*использует прикладные программные обеспечения в сфере профессиональной деятельности; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности*	
ПК6.12, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	*применяет компьютерные и телекоммуникационные средства с целью осуществления профессиональной деятельности; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения;*	

	использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	

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

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ)

Индекс УП/ПП	**ПМ** (индекс, наименование)	**Вид практики (учебная/ производственная**	**Тип (этап) практики** (при наличии)	**Семестр**	**Объем в часах**
УП. 01	ПМ 01	Учебная практика		1,2	72
УП. 02	ПМ 02	Учебная практика		4	36
УП. 03	ПМ 03	Учебная практика		5	36
УП. 04	ПМ 04	Учебная практика		6	72
УП. 05	ПМ 05	Учебная практика		6	72
УП. 06	ПМ 06	Учебная практика		6	36
		Всего УП	Х	Х	324
ПП. 01	ПМ 01	Производственная практика		2	108
ПП. 02	ПМ 02	Производственная практика		4	72
ПП.03	ПМ 03	Производственная практика		5	72
ПП.04	ПМ 04	Производственная практика		6	72
ПП.05	ПМ 05	Производственная практика		6	72
ПП.06	ПМ 06	Производственная практика		6	72
		Всего ПП	Х	Х	468
		Итого практики	Х	Х	792

2025

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.1
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

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

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

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

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

УП 06 ПМ 06 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ БЛЮД ДЕТСКОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ ПРОСТОГО И СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

2025

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

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

УП 01 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*	*МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов*
		МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	*ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*	*МДК.02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*
		МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	*ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*	*МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента*
		МДК.03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	*ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков*	*МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков*

разнообразного ассортимента		*МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков*
УП.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	*ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента*	*МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*
		МДК.05.02 Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.06 Организация процессов подготовки к реализации блюд детского и диетического питания простого и сложного ассортимента	*ПМ.06 Организация процессов подготовки к реализации блюд детского и диетического питания простого и сложного ассортимента*	*МДК.06.01 Организация и подготовка к реализации блюд детского и диетического питания простого и сложного ассортимента*
		МДК.06.02 Процесс приготовления и подготовки к реализации блюд детского и диетического питания простого и сложного ассортимента

УП 01 направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	**Наименование ОК / ПК**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и

	межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

УП 02 направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	**Наименование ОК / ПК**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 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

УП 03 направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	**Наименование ОК / ПК**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 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

УП 04 направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	**Наименование ОК / ПК**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 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

УП 05 направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	**Наименование ОК / ПК**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 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

УП 06 направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	**Наименование ОК / ПК**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 6.1	Подготавливать рабочее место, оборудование сырье, исходные материалы для приготовления блюд для детского и диетического питания, с учетом особенностей питания детей разного возраста, простого и сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 6.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров, диетических супов разнообразного ассортимента
ПК 6.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, макаронных изделий разнообразного ассортимента (без лактозы)

ПК 6.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента (без глютена)
ПК 6.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания
ПК 6.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса (телятина)/, домашней птицы, кролика разнообразного ассортимента
ПК 6.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания
ПК 6.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания
ПК 6.9	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания
ПК 6.10	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий (без глютена), кондитерских изделий, пирожных разнообразного ассортимента, с учетом особенностей диетического питания и питания детей разного возраста
ПК 6.11	Осуществлять поиск необходимой информации, с использованием цифровых средств, с целью эффективного распоряжения полученной информации для решения задач
ПК 6.12	Проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных

Цель учебной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности: ВД 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. ВД 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. ВД 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. ВД 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. ВД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента. ВД 6. Организация процессов подготовки к реализации блюд детского и диетического питания простого и сложного ассортимента.

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

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

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ВД 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	**Навыки:**
		подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Умения:
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства
		владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием, мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты
		мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части, соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования, безопасно править кухонные ножи
		соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов, проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки
		включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения

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

		способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов, способы правки кухонных ножей
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи
		правила оформления заявок на склад, правила приема продуктов по количеству и качеству
		ответственность за сохранность материальных ценностей, правила снятия остатков на рабочем месте, правила проведения контрольного взвешивания продуктов
		виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов, правила обращения поставщика, правила поверки весоизмерительного оборудования
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	**Навыки:**
		обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		Умения:
		распознавать недоброкачественные продукты, выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом)
		соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте, различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности, соблюдать правила утилизации непищевых отходов
		осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию
		подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности
		соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции

		Знания:
		требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика
		способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении, способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов
		санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов
		формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов
		способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	**Навыки:**
		приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов
		ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
		соблюдения правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ выбора, подготовки пряностей и приправ, хранения пряностей и приправ в измельченном виде
		выбора, применения, комбинирования различными способами приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции
		владения техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, правки кухонных ножей, нарезки, измельчения рыбы вручную или механическим способом

		порционирования, формования, панировки различными способами полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы
		соблюдения выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании), проверки качества готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием
		применения различной техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения, выбора материалов, посуды, контейнеров для упаковки
		эстетичной упаковки, комплектования полуфабрикатов в соответствии с их видом, способом и сроком реализации
		обеспечения условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов
		расчет стоимости, ведения расчета с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов
		владения профессиональной терминологией, консультирования потребителей, оказания им помощи в выборе
		Умения:
		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
		Знания:
		приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов
		ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	**Навыки:**
		соблюдения правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ выбора, применения, комбинирования различными способами приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции
		владения техникой работы с ножом при нарезке, филитирования продуктов, снятия филе, правки кухонных ножей
		Умения:
		владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов, нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса,домашней птицы, дичи, кролика
		готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе, владеть профессиональной терминологией
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания

		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.)
		техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов
		правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос, ответственность за правильность расчетов
		правила, техника общения с потребителями, базовый словарный запас на иностранном языке
2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, с, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**Навыки:**
		подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умения:
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ
		проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства, владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием
		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную

		посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты
		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования, подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов
		осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями, обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		своевременно оформлять заявку на склад
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования, правила утилизации отходов
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи
		правила оформления заявок на склад, виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовления хранения, отпуска бульонов, отваров
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение до момента использования, выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров
		выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: обжаривать кости мелкого

		скота, подпекать овощи, замачивать сушеные грибы, доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности, удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона, использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства
		определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса, порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда
		выдерживать температуру подачи бульонов и отваров, охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары, разогревать бульоны и отвары
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров, температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации
		санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции
		техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи, методы сервировки и подачи бульонов, отваров, температура подачи бульонов, отваров
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования
		правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров, правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров

		требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров, правила маркирования упакованных бульонов, отваров
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценивания качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организации их хранения в процессе приготовления
		Умения:
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи, взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, использовать региональные продукты для приготовления супов
		выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку, готовить льезоны, закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки
		рационально использовать продукты, полуфабрикаты, соблюдать температурный и временной режим варки супов, изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа
		определять степень готовности супов, доводить супы до вкуса, до определенной консистенции, проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании, охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов,

		готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы, разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов, владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания
		температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации
		техника порционирования, варианты оформления супов для подачи, виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи супов, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов, правила разогревания супов, требования к безопасности хранения готовых супов

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

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

		полуфабрикатов, правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов
		требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов, нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции
		техника порционирования, варианты подачи соусов, виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов, методы сервировки и подачи соусов на стол, способы оформления тарелки соусами
		температура подачи соусов, требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров, выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: замачивать сушеные, бланшировать, варить в воде или в молоке, готовить на пару,

		припускать в воде, бульоне и собственном соку, жарить сырые и предварительно отваренные, жарить на решетке гриля и плоской поверхности, фаршировать, тушить, запекать, готовить овощные пюре, готовить начинки из грибов
		определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов, доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: замачивать в воде или молоке, бланшировать, варить в воде или в молоке, готовить на пару, припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды
		жарить предварительно отваренные, готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш, готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами, выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые, готовить пюре из бобовых
		определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий
		рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос
		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

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

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

	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать
		определять степень готовности блюд из яиц, доводить до вкуса
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом, формовать изделия из творога, жарить, варить на пару, запекать изделия из творога, жарить на плоской поверхности, жарить, запекать на гриле

		определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки, доводить до вкуса, проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед от пуском, упаковкой на вынос
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; подготавливать продукты для пиццы
		раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; жарить в большом количестве жира; жарить после предварительного отваривания изделий из теста; разогревать в СВЧ готовые мучные изделия
		порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции, соблюдать выход при порционировании
		выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки, охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции
		разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования, рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных

		изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
		владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки
		органолептические способы определения готовности, нормы, правила взаимозаменяемости
		техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
		правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд,

		кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
		правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос, правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
		базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: варить

		рыбу порционными кусками в воде или в молоке, готовить на пару, припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне
		жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре, жарить порционные куски, 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 учетомрационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции, соблюдать выход при порционировании
		выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья
		разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции, выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования

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

		нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья , правила заполнения этикеток
		правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос, правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
		правила, техника общения с потребителями, базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой

		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом
		варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару
		жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности;жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; жарить пластованные тушки птицы под прессом; жарить на шпажках, на вертеле на огнем, на гриле
		тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без бланшировать, отваривать мясные продукты, определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, доводить до вкуса
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных

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

		горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов, ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
		органолептические способы определения готовности, ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей, техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
		правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
		правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос, правила поведения, степень

		ответственности за правильность расчетов с потребителями
		правила, техника общения с потребителями, базовый словарный запас на иностранном языке
ВД 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	**Навыки:**
		подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		подбора, подготовки к работе, проверки 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, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов
		осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, обеспечивать хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, своевременно оформлять заявку на склад
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания, виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования, правила утилизации отходов

		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинар ных изделий, закусок
		условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок
		правила оформления заявок на склад
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их 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
		пассировать овощи, томатные продукты для маринада овощного; доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;

		готовить производные соуса майонез; корректировать световые оттенки и вкус холодных соусов
		выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок, охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов
		рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты, изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса, определять степень готовности соусов, проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу
		порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции, соблюдать выход соусов при порционировании
		выдерживать температуру подачи, хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования, творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами
		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, ихназначение и использование, классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение

		температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок, виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации
		требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов, техника порционирования, варианты подачи соусов, требования к безопасности хранения готовых соусов
		методы сервировки и подачи соусов на стол, способы оформления тарелки соусами, температура подачи соусов
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления салатов
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; замачивать сушеную морскую капусту для набухания; нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты

		выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; прослаивать компоненты салата; смешивать различные ингредиенты салатов; заправлять салаты заправками; доводить салаты до вкуса
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов
		проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасностиготовой продукции, соблюдать выход при порционировании
		выдерживать температуру подачи салатов, хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции
		рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости, критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов, виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов, органолептические способы определения готовности
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными

		продуктами, входящими в салат, нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи, виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента
		правила хранения салатов разнообразного ассортимента, требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента
		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос, правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
		правила, техника общения с потребителями, базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
		ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления

		бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь
		готовить квашеную капусту; мариновать овощи, репчатый лук, грибы; нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; охлаждать готовые блюда из различных продуктов
		фаршировать куриные и перепелиные яйца; фаршировать шляпки грибов; подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; вырезать украшения 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, хранитьбутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость
		владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их

		сочетаемости, взаимозаменяемости, критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов, методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов, ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок, органолептические способы определения готовности
		ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок, нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи, виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
		правила хранения, требования к безопасности, хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток
		правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос, правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
		правила, техника общения с потребителями, базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд,

	и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним, организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере
		замачивать желатин, готовить рыбное желе; украшать и заливать рыбные продукты порциями; вынимать рыбное желе из форм; доводить до вкуса; подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья

		проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, за кусок 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, за кусок из рыбы, нерыбного водного сырья; органолептические способы определения готовности

		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, за кусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами, нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи, виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос
		правила, техника общения с потребителями, базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных

		ингредиентов к ним, организовывать их хранение в процессе приготовления
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; порционировть отварную, жареную, запечённую домашнюю птицу, дичь; снимать кожу с отварного языка; нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; украшать и заливать мясные продукты порциями; вынимать готовое желе из форм; доводить до вкуса; подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, за кусок 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, за кусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами, нормы взаимозаменяемости основного сырья и

		дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи, виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
		правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
		правила, техника общения с потребителями, базовый словарный запас на иностранном языке
ВД 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**Навыки:**
		подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умения:
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию,

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

		организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды, правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования, правила утилизации отходов
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		правила оформления заявок на склад
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформлении и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд,

		десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		выбирать, подготавливать ароматические вещества, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты
		взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; подготавливать желатин, агар-агар; готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов
		доводить до вкуса, выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции, соблюдать выход при порционировании
		выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов, охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов

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

		правила общения с потребителями, базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; жарить фрукты основным способом и на гриле; проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов
		взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; использовать и выпекать различные виды готового теста

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

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

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

		напитков разно образного ассортимента, виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта, виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков, органолептические способы определения готовности, нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента, требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента
		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос
		правила, техника общения с потребителями, базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		выбирать, подготавливать ароматические вещества, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой

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

		сырья и продуктов, методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов, ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков, органолептические способы определения готовности
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов, техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента, требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента
		правила расчета с потребителями
		базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя
ВД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера ,оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	**Навыки:**
		подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умения:
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования, выбирать и

		применять моющие и дезинфицирующие средства, владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием
		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты, соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования
		обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков, соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе, подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда, выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания, виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		организация работ в кондитерском цехе, последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при

		изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды
		правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования, правила утилизации отходов
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		виды, назначение и правила эксплуатации приборов дляэкспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Навыки:**
		приготовления и подготовки к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов

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

		региональных видов сырья, продуктов, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта, виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов, органолептические способы определения готовности, нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства
		требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба

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

		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов, методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов, ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба
		органолептические способы определения готовности выпеченных изделий, нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разно образного ассортимента, в том числе региональных, методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
		правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос
		базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в

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

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

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

		выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции, выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов рассчитывать стоимость
		владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов
		Знания:
		ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости, критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов, методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов, ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов
		органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов, нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента, виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
		правила, техника общения с потребителями, базовый словарный запас на иностранном языке
ВД 6. Организация процессов и	ПК 6.1. Подготавливать рабочее место,	**Навыки:**
		подготовки и уборки рабочего места

подготовки к реализации блюд детского и диетического питания простого и сложного ассортимента	оборудование сырье, исходные материалы для приготовления блюд для детского и диетического питания, с учетом особенностей питания детей разного возраста, простого и сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**Умения:**
		Безопасно эксплуатировать оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП)
		особенности питания детей, в том числе диетического и лечебно-профилактического, разного возраста: раннего возраста, дошкольного, школьного возрастов
	ПК 6.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров, диетических супов разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		приготовления и осуществления непродолжительного хранения бульонов, отваров, диетических супов для детского и диетического питания простого и сложного ассортимента
		Умения:
		продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических свойств, соблюдать правила сочетаемости продуктов, адекватно применить пряности и приправы для детского питания
		проверять качество готовых бульонов, отваров, диетических супов
		Знания:
		требования к качеству, условия и сроки хранения бульонов, отваров, диетических супов для детского и диетического питания простого и сложного ассортимента
	ПК 6.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, макаронных изделий разнообразного ассортимента (без лактозы)	**Навыки:**
		приготовления к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, макаронных изделий разнообразного ассортимента (без лактозы)
		Умения:
		распознавать недоброкачественные продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических свойств, соблюдать правила сочетаемости продуктов, адекватно применить пряности и приправы для детского питания
		проверять качество готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, макаронных изделий разнообразного ассортимента (без лактозы)

		Знания:
		требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, макаронных изделий разнообразного ассортимента (без лактозы)
	ПК 6.4 . Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента (без глютена)	**Навыки:**
		приготовления к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента (без глютена)
		Умения:
		распознавать недоброкачественные продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических свойств, соблюдать правила сочетаемости продуктов, адекватно применить пряности и приправы для детского питания
		проверять качество готовых горячих блюд, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента (без глютена)
		Знания:
		требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента (без глютена)
	ПК 6.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания	**Навыки:**
		подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания
		Умения:
		распознавать недоброкачественные продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических свойств, соблюдать правила сочетаемости продуктов, адекватно применить пряности и приправы для детского питания; проверять качество готовых горячих блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания
		Знания:
		требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания

	ПК 6.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса (телятина)/, домашней птицы, кролика разнообразного ассортимента	**Навыки:**
		подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса (телятина)/, домашней птицы, кролика разнообразного ассортимента
		Умения:
		распознавать недоброкачественные продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических свойств, соблюдать правила сочетаемости продуктов, адекватно применить пряности и приправы для детского питания; проверять качество готовых горячих блюд, закусок из мяса (телятина)/, домашней птицы, кролика разнообразного ассортимента
		Знания:
		требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, закусок из мяса (телятина)/, домашней птицы, кролика разнообразного ассортимента
	ПК 6.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания	**Навыки:**
		подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания
		Умения:
		распознавать недоброкачественные продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических свойств, соблюдать правила сочетаемости продуктов, адекватно применить пряности и приправы для детского питания; проверять качество готовых салатов разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания
		Знания:
		требования к качеству, условия и сроки хранения салатов разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания
	ПК 6.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, с учетом	**Навыки:**
		подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания
		Умения:
		распознавать недоброкачественные продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических

	особенностей детского и диетического питания	свойств, соблюдать правила сочетаемости продуктов для реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания
		Знания:
		требования к качеству, условия и сроки хранения для реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания
	ПК 6.9. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания	**Навыки:**
		подготовки к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания
		Умения:
		распознавать недоброкачественные продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических свойств, соблюдать правила сочетаемости продуктов для реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания
		Знания:
		требования к качеству, условия и сроки хранения для реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания
	ПК 6.10. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий (без глютена), кондитерских изделий, пирожных разнообразного ассортимента, с учетом особенностей диетического питания и питания детей разного возраста	**Навыки:**
		подготовки к реализации хлебобулочных изделий (без глютена), кондитерских изделий, пирожных разнообразного ассортимента, с учетом особенностей диетического (диабетического) питания и питания детей разного возраста
		Умения:
		распознавать недоброкачественные продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических свойств, соблюдать правила сочетаемости продуктов для реализации хлебобулочных изделий (без глютена), кондитерских изделий, пирожных разнообразного ассортимента, с учетом особенностей диетического (диабетического) питания и питания детей разного возраста

		Знания:
		требования к качеству, условия и сроки хранения для хлебобулочных изделий (без глютена), кондитерских изделий, пирожных разнообразного ассортимента, с учетом особенностей диетического (диабетического) питания и питания детей разного возраста
	ПК 6.11. Осуществлять поиск необходимой информации, с использованием цифровых средств, с целью эффективного распоряжения полученной информации для решения задач	**Навыки:**
		пользования прикладным программным обеспечением в сфере профессиональной деятельности
		Умения:
		использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения
		Знания:
		основные направления использование информационных и цифровых технологий в профессиональной деятельности
	ПК 6.12. Проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных	**Навыки:**
		применять компьютерные и телекоммуникационные средства
		Умения:
		обеспечивать информационную и цифровую безопасность
		Знания:
		методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации

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

УП	**Код ПК/ дополнительные (ПК*, ПКц)**	**Практический опыт**	**Наименование темы практики**	**Объем часов**	**Обоснование увеличения объема практики**
УП. 06	ПК 6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование сырье, исходные материалы для приготовления блюд для детского и диетического	Навыки: подготовки и уборки рабочего места Умения: Безопасно эксплуатировать оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Ознакомительно-инструктивный этап Подготовка рабочего места, уборка рабочего места Подготовительный этап Приготовление к реализации	36	По запросу работодателя ООО «Любхлеб»

	питания, с учетом особенностей питания детей разного возраста, простого и сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 6.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров, диетических супов разнообразного ассортимента	Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП) особенности питания детей, в том числе диетического и лечебно-профилактического, разного возраста: раннего возраста, дошкольного, школьного возрастов Навыки: приготовления и осуществления непродолжительного хранения бульонов, отваров, диетических супов для детского и диетического питания простого и сложного ассортимента Умения: продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических свойств, соблюдать правила сочетаемости продуктов, адекватно применить пряности и приправы для детского питания проверять качество готовых бульонов, отваров, диетических супов Знания: требования к качеству, условия и сроки хранения бульонов, отваров, диетических	блюд детского и диетического питания простого и сложного ассортимента Отчетно-оценочный		

		супов для детского и диетического питания простого и сложного ассортимента			
	ПК 6.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, макаронных изделий разнообразного ассортимента (без лактозы)	Навыки: приготовления к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, макаронных изделий разнообразного ассортимента (без лактозы) Умения: распознавать недоброкачественные продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических свойств, соблюдать правила сочетаемости продуктов, адекватно применить пряности и приправы для детского питания проверять качество готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, макаронных изделий разнообразного ассортимента (без лактозы) Знания: требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, макаронных изделий разнообразного ассортимента (без лактозы)			
	ПК 6.4 . Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд,	Навыки: приготовления к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного			

	кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента (без глютена) ПК 6.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и	ассортимента (без глютена) Умения: распознавать недоброкачественные продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических свойств, соблюдать правила сочетаемости продуктов, адекватно применить пряности и приправы для детского питания проверять качество готовых горячих блюд, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента (без глютена) Знания: требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента (без глютена) Навыки: подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания Умения: распознавать недоброкачественные продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических свойств, соблюдать правила сочетаемости продуктов, адекватно			

	диетического питания ПК 6.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса (телятина)/, домашней птицы, кролика разнообразного ассортимента	применить пряности и приправы для детского питания; проверять качество готовых горячих блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания Знания: требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания Навыки: подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса (телятина)/, домашней птицы, кролика разнообразного ассортимента Умения: распознавать недоброкачественные продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических свойств, соблюдать правила сочетаемости продуктов, адекватно применить пряности и приправы для детского питания; проверять качество готовых горячих блюд, закусок из мяса (телятина)/, домашней птицы, кролика			

		разнообразного ассортимента Знания: требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, закусок из мяса (телятина)/, домашней птицы, кролика разнообразного ассортимента			
	ПК 6.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания	Навыки: подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания Умения: распознавать недоброкачественные продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических свойств, соблюдать правила сочетаемости продуктов, адекватно применить пряности и приправы для детского питания; проверять качество готовых салатов разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания Знания: требования к качеству, условия и сроки хранения салатов разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания			
	ПК 6.8. Осуществлять приготовление, творческое	Навыки: подготовки к реализации холодных и горячих сладких			

	оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания ПК 6.9. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и	блюд, десертов разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания Умения: распознавать недоброкачественные продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических свойств, соблюдать правила сочетаемости продуктов для реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания Знания: требования к качеству, условия и сроки хранения для реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания Навыки: подготовки к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания Умения: распознавать недоброкачественные продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических свойств, соблюдать			

	диетического питания ПК 6.10. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий (без глютена), кондитерских изделий, пирожных разнообразного ассортимента, с учетом особенностей диетического питания и питания детей разного возраста	правила сочетаемости продуктов для реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания Знания: требования к качеству, условия и сроки хранения для реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания Навыки: подготовки к реализации хлебобулочных изделий (без глютена), кондитерских изделий, пирожных разнообразного ассортимента, с учетом особенностей диетического (диабетического) питания и питания детей разного возраста Умения: распознавать недоброкачественные продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических свойств, соблюдать правила сочетаемости продуктов для реализации хлебобулочных изделий (без глютена), кондитерских изделий, пирожных разнообразного ассортимента, с учетом особенностей			

		диетического (диабетического) питания и питания детей разного возраста Знания: требования к качеству, условия и сроки хранения для хлебобулочных изделий (без глютена), кондитерских изделий, пирожных разнообразного ассортимента, с учетом особенностей диетического (диабетического) питания и питания детей разного возраста			
	ПК 6.11. Осуществлять поиск необходимой информации, с использованием цифровых средств, с целью эффективного распоряжения полученной информации для решения задач	Навыки: пользования прикладным программным обеспечением в сфере профессиональной деятельности Умения: использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения Знания: основные направления использование информационных и цифровых технологий в профессиональной деятельности			
	ПК 6.12. Проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих	Навыки: применять компьютерные и телекоммуникационные средства Умения: обеспечивать информационную и цифровую безопасность Знания:			

	информации и данных	методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации			
Всего академических часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П - **36**					

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения учебной практики

Код УП	**Объем, ак.ч.**	**Форма проведения учебной практики** (концентрированно/ рассредоточено)	**Курс / семестр**	**Форма промежуточной аттестации**
УП.01	72	концентрированно	1	Дифференцированный зачет
УП.02	36	концентрированно	2	Дифференцированный зачет
УП.03	36	концентрированно	3	Дифференцированный зачет
УП.04	72	концентрированно	3	Дифференцированный зачет
УП.05	72	концентрированно	3	Дифференцированный зачет
УП.06	36	концентрированно	3	Дифференцированный зачет
Всего УП	324	Х	Х	Х

2.2. Структура учебной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов
УП 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Подготовка рабочего места, оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительным приборов. Обработка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.	Тема 1: Подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов. Тема 2: Соблюдения правил охраны труда при обработке и подготовке овощей, грибов, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Тема3. Обработка различными способами и подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	24
	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Приготовление, порционирование, хранение полуфабрикатов, разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи, упаковка на вынос, ведение расчета с потребителями	Тема 4: Приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья Тема № 5 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи, упаковка на вынос, ведение расчета с потребителями	48
			ВСЕГО ПО УП.01	72
УП 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, соблюдением правил охраны труда.	Тема 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, соблюдением правил охраны труда	4

ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8	изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление бульонов, отваров разнообразного ассортимента, и их непродолжительное хранение	Тема 2. Приготовление бульонов, отваров разнообразного ассортимента	4
		Приготовление и оформление супов разнообразного ассортимента.	Тема 3..Приготовление и оформление супов разнообразного ассортимента	4
		Приготовление и оформление соусов разнообразного ассортимента	Тема 4 Приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента.	4
	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление и оформление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	Тема 5 Приготовление и оформление горячих блюд и гарниров из овощей , грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	4
		Приготовление и оформление горячих кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	Тема 6.Приготовление и оформление горячих кулинарных изделий , закусок из яиц, творога, сыра. Тема 6.1..Приготовление и оформление горячих кулинарных изделий из муки разнообразного ассортимента	4
		Приготовление и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Тема 7 Приготовление и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	6
		Приготовление и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	Тема 8 .Приготовление и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	6
			ВСЕГО ПО УП.02	36
УП 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				
ПК.3.1 ПК 3.2 ПК 3.3	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации	Подготовка рабочего места, оборудования, кулинарных изделий, сырья, закусок весоизмерительных приборов в соответствии с	Тема 1.1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья весоизмерительных	18

ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	инструкциями и приготовления холодных блюд, регламентами Приготовление и хранение холодных соусов, заправок. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента Приготовление, оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок.	приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Тема 2.1 Приготовление и хранение холодных соусов, заправок. Тема 3.1 Приготовление и оформление подготовка к реализации салатов разного ассортимента. Тема 4.1. Приготовление и оформление, подготовка к реализации бутербродов, канапе разного ассортимента Тема 4.2. Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных закусок	
	Раздел 2. Процессы приготовления и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Приготовление и оформление, подготовка к реализации блюд из мяса, домашней птицы, дичи.	Тема 5.1. Приготовление оформление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы. Тема 5.2. Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных блюд нерыбного водного сырья. Тема 6.1. Приготовление оформление, подготовка к реализации блюд из мяса, домашней птицы, дичи.	18
			ВСГО по УП.03	36
УП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				
ПК.4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов	24

	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Приготовление и оформление горячих сладких блюд, десертов Приготовление и оформление холодных напитков. Приготовление и оформление горячих напитков.	Приготовления творческое оформление, холодных сладких блюд, десертов Приготовление и оформление горячих блюд Приготовление и оформление холодных напитков. Приготовление и оформление горячих напитков	48
			ВСЕГО по УП.04	72
УП.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6	Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	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.	Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к Реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	10
	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	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.	Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. Тема 2.3. Приготовление глазури Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	18

		4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 7. 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. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 10.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		

	Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	16

		8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 10. Творческое оформление хлебобулочных, 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 готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 13. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		

		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). 17. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
	Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	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.	Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из Бездрожжевого теста Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	12

		4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 10. Творческое оформление хлебобулочных, 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 готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 13. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 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). 17. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности,		

		пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
	Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры,	Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов	16

		последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 10. Творческое оформление хлебобулочных, 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 готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.		

		13. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 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). 17. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
УП.06 Организация процессов подготовки к реализации блюд детского и диетического питания простого и сложного ассортимента				

	Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	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. 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. 3Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика. Измельчать пряности и приправы в ручную и механическим способом. 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,	Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления 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 Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	18

		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.). Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без		
	Раздел 2. Процесс приготовления и подготовки к реализации блюд детского и диетического питания простого и сложного ассортимента	Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и	Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	18

		полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.		

2.3. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем учебной практики	**Содержание работ**	**Объем, ак.ч.**
ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		
Тема1. Подготовка рабочего места, оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Подготовки рабочего места, оборудования сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов Соблюдения правил охраны труда при обработке и подготовке овощей, грибов, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	12
Тема 2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика	Обработка различными способами и подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	12
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		

Тема 4: Приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Приготовление крупнокусковых мясных Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов Приготовление порционных полуфабрикатов	18
Тема № 5 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи, упаковка на вынос, ведение расчета с потребителями	Приготовление полуфабрикатов домашней птицы, из дичи и кролика. Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы. Приготовление мясных фаршированных полуфабрикатов Подготовка и упаковка блюд к реализации. Решение задач по расчету стоимости готовых блюд	30
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
Тема 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Соблюдения правил охраны труда при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов	4
Тема 2. Приготовление бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Подготовка сырья для приготовления бульонов. Приготовление костного, мясокостного и бульона из птицы. Приготовление рыбного бульона. Приготовление грибных, овощных отваров. Приготовление отваров на молоке и молочно - кислых продуктов	4
Тема 3. Приготовление и оформление супов разнообразного ассортимента	Подготовка сырья для приготовления заправочных супов. Приготовление борщей, щей. Приготовление картофельных супов, супов с макаронными изделиями и крупами. Приготовление солянок. Подготовка сырья для приготовления молочных супов Приготовление супа молочного с макаронными изделиями, крупами и овощами. Приготовление пюреобразных супов.	4

	Подготовка сырья для приготовления прозрачных супов. Приготовление прозрачных и холодных супов. Приготовление сладких супов.	
Тема 4. Характеристики приготовленных горячих соусов разнообразного ассортимента	Подготовка сырья для горячих соусов. Приготовление соусов мясных красных. Приготовление соусов белых на мясном бульоне. Приготовление соусов на рыбном бульоне. Приготовление молочных и сметанных соусов. Приготовление грибных соусов. Приготовление холодных и сладких соусов..	4
Тема 5. Характеристики приготовленных и оформленных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Подготовка сырья для приготовления горячих блюд из овощей , грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Приготовление блюд из припущенных и тушеных овощей. Приготовление блюд из жаренных и запеченных овощей Приготовление блюд фаршированных овощей.	4
Тема 6. Приготовление и оформление горячих кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки	Подготовка сырья для приготовления блюд из яиц и творога. Приготовление блюд из яиц. Приготовление блюд из творога. Приготовление блюд из творога Приготовление блюд из творога Приготовление и оформление горячих кулинарных изделий из муки разнообразного ассортимента Приготовление и оформление горячих кулинарных изделий из муки разнообразного ассортимента Приготовление и оформление горячих кулинарных изделий из муки разнообразного ассортимента Приготовление и оформление горячих кулинарных изделий из муки разнообразного ассортимента	4
Тема 7. Характеристики приготовленных и оформленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, разнообразного ассортимента.	Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы. Приготовление из тушеной, жаренной и запеченной рыбы. Приготовление блюд из котлетной массы. Приготовление блюд из морепродуктов. Подготовка сырья для приготовления блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.	6

Тема 8. Характеристики приготовленных и оформленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Подготовка сырья для приготовления горячих блюд и кулинарных изделий, закусок из мяса, дичи, домашней птицы, кролика. Приготовление блюд из отварного и тушеного мяса. Приготовление блюд из жаренного и запеченного мяса. Приготовление блюд из рубленого мяса. Приготовление блюд из тушеных, жаренных птицы, дичи.	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		
ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		
Тема 1. Подготовка рабочего места, оборудования, кулинарных изделий, сырья, закусок весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и приготовления холодных блюд, регламентами	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка рабочего места, оборудования, сырья весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	4
Тема 2. Приготовление и хранение холодных соусов, заправок	Приготовление соусов на рыбном и мясном бульонах. Приготовление соусов на отварах овощных и грибных Приготовление сладких соусов. Приготовление заправок для салата, сметанных заправок с зеленью Приготовление соусов на молоке, сметане, сливочном масле, растительном масле.	5
Тема 3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Приготовление салатов из отварных овощей: винегретов, «Греческий». Приготовление салатов из отварных овощей с майонезом: оливье, слоенные. Приготовление мясных салатов. Приготовление салатов из курицы. Приготовление салатов из рыбы. Приготовление салатов из морепродуктов.	5
Тема 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок	Приготовление и оформление, подготовка к реализации бутербродов, канапе разного ассортимента Отработка умений безопасной эксплуатации оборудования. Приготовление открытых бутербродов. Приготовление канапе.	4

	Приготовление закусочных бутербродов	
Раздел 2. Процессы приготовления и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
Тема 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Приготовление оформление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы. Приготовление роллов. Приготовление рыбных рулетов. Приготовление форшмака. Приготовление закусок из соленой рыбы. Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных блюд нерыбного водного сырья. Приготовление заливного с креветками. Приготовление Террина из крабов. Приготовление мидий под маринадом.	9
Тема 6. Приготовление и оформление, подготовка к реализации блюд из мяса, домашней птицы, дичи.	Приготовление заливного мяса. Приготовление паштетов из мяса и птицы Приготовление студня. Приготовление говяжьего языка. Приготовление ростбифа. Приготовление мясного ассорти.	9
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		
Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов	Подготовка рабочего места и оборудования для обработки сырья и приготовления холодных, горячих, сладких блюд, десертов, напитков. Соблюдение правил охраны труда при подготовке рабочего места оборудования сырья.	8
Приготовления творческое оформление, холодных сладких блюд, десертов	Приготовление для подачи плодов и ягод . Приготовление компотов, киселей.	16

	Приготовление желе. Приготовление муссов Приготовление самбуков Приготовление кремов и взбитых сливок. Приготовление мороженного.	
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		
Приготовление и оформление горячих блюд	Приготовление суфле. Приготовление пудингов. Приготовление гренок и других сладких блюд	16
Приготовление и оформление холодных напитков	Приготовление молочных и сливочных прохладительных напитков. Приготовление плодово-ягодных прохладительных напитков Приготовление безалкогольных коктейлей.	16
Приготовление и оформление горячих напитков	Приготовление чай, кофе. Приготовление какао и шоколада	16
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (организация работы кондитерского цеха)	10
Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		

Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. Тема 2.3. Приготовление глазури Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	Приготовление отделочных полуфабрикатов Оценка качества сырья, оформление заявки. Подготовка рабочего места, выбор оборудования, инструментов и инвентаря. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот). Приготовление сиропов: Приготовление помады, глазури. Приготовление желе и украшений из неё Приготовление кремов: крема на сливочном масле (сливочного), крема белкового, заварного, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Работа с кондитерским мешком. Приготовление, определение готовности, органолептическая оценка качества, создание условий и соблюдение сроков хранения.	18
Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		
Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Приготовление различных видов теста. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба Оценка качества сырья, оформление заявки. Подготовка рабочего места, выбор оборудования. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов Приготовление начинок и фаршей (мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса идр.) Приготовление различных видов теста и изделий из него: - дрожжевое тесто (пирожки, расстегаи, ватрушки, пироги, хлеб пшеничный) - изделия из пресного теста регионального ассортимента (кокроки, перепечи и.т.д) Применение различных способов замеса, брожжение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения Приготовление изделий (формование, расстойка, выпечка) требования к качеству, условия и сроки хранения. Особенности приготовления, органолептическая оценка степени готовности требования к качеству, назначение и использование, создание условий и соблюдение сроков хранения. Расчет рецептуры при взаимозаменяемости продуктов Технология расчета с потребителями	16
Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских		

изделий разнообразного ассортимента		
Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	Приготовление мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста Оценка качества сырья (основного и дополнительного), оформление заявки. Подготовка рабочего места, выбор оборудования, инструментов и инвентаря. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов Приготовление изделий из теста: - бисквитного (с добавками и без): бисквитный полуфабрикат, буше; - песочного: печенье (нарезное, выемное, отсадное) - заварного: заварной полуфабрикат - профитроли, эклеры Приготовление изделий (формование, расстойка, выпечка) требования к качеству, условия и сроки хранения Применение различных способов замеса, брожжение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения Расчет рецептуры при взаимозаменяемости продуктов Технология расчета с потребителями	12
Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		
Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов	Изготовление и оформление пирожных и тортов. Оценка качества отделочных полуфабрикатов, выбор и варианты сочетаемости отделочных полуфабрикатов, оформление заявки. Подготовка рабочего места, выбор оборудования, инструментов и инвентаря. Приготовление бисквитных пирожных (кремовые, фруктово-желейные, глазированные) - рулеты. Приготовление песочных пирожных (кремовые, фруктово-желейные,, глазированные): - нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные); Приготовление заварных пирожных (глазированные, обсыпанные крошкой или сахарной пудрой): - трубочки, кольца, шарики. Приготовление бисквитных тортов (кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др.) Расчет рецептуры при взаимозаменяемости продуктов	16

	Приготовление изделий (формование,отделка) требования к качеству, условия и сроки хранения. Подготовка пирожных к реализации (выбор упаковки) Расчет с потребителями	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		
ПМ.06 Организация процессов подготовки к реализации блюд детского и диетического питания простого и сложного ассортимента		
Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления 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 Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	18
Раздел 2. Процесс приготовления и подготовки к реализации блюд детского и диетического питания простого и сложного ассортимента		
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов Обработка рыбы и нерыбного водного сырья Приготовление полуфабрикатов из рыбы Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	18

Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Кабинет «Технологическое оборудование», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория «Поварское дело», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

1. Самородова И.П. «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» Учебник для студ. учреждений ср. проф. образования, Москва, изд. центр «Академия». 2022г. – 192с.
2. Семичева Г.П. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» Учебник для студ. учреждений ср. проф. образования**,** Москва, изд. центр «Академия». 2022г. – 256 с.
3. Андонова Н.И., КачуринаТ.А. Учебник для ср. проф. образования «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», Москва: изд. центр «Академия», 2023 г.-256 с.
4. Качурина Т.А. Учебник для ср. проф. образования «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», Москва: изд. центр «Академия», 2022 г.-240 с.

Дополнительные источники:

1. Дубровская Н.И., ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. М.:Стандарт информ.
2. Харченко Н.Э., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, М.: Академия, 2021 г.
3. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь для сред. проф. образования. М.: Академия, 2022 г.
4. ГОСТ Р 52675-2006 Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия
5. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукциюобщественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
6. СанПиН 2.3.2.1324-03 Санитарно -эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
7. СанПиН 2.3.2.1078-01Санитарно -эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

Электронные издания (электронные ресурсы):

http://restoran.ru;
https://kyxarka.ru;
https://povar.ru;
https://www.gastronom.ru;
https://www.chefs.ru;
http://www.prorestoran.com.
ЭОР: Приготовление блюд из овощей и грибов. М.: Академия, 2023 г.
ЭОР: Приготовление блюд из рыбы. М.: Академия, 2023 г.
ЭОР: Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. М.: Академия, 2022 г.

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях и иных структурных подразделениях образовательного учреждения, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля ООО «Любхлеб», и образовательным учреждением.

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

Учебная практика реализуются в форме практической подготовки и проводятся непрерывно, концентрированно при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код ПК,ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1, ОК 01, ОК 02	подготавливает рабочее место к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществляет контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; владеет актуальными методами работы; оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации;	Педагогическое наблюдение, активность и ответственность за собственную образовательную деятельность, экспертная оценка результатов выполненных работ: практических, лабораторных занятий, решения ситуационных задач, оценка тестового контроля. Проверочные /контрольные работы, Промежуточная аттестация : комплексный дифференцированный зачет по УП 01 и ПП01. Экзамен по модулю.
ПК 1.2 ОК 02, ОК03, ОК 04	обрабатывает экзотические и редкие виды сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; контролирует качество и безопасность, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями при выполнении профессионально ориентированной деятельности.	
ПК 1.3 ОК 01, ОК 02 ОК03, ОК 04, ОК 08, ОК09	подготавливает к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; оценивает результат и последствия своих действий; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями при выполнении профессионально ориентированной деятельности; пользуется средствами профилактики перенапряжения характерными для специальности; использует современное программное обеспечение	
ПК 1.4 ОК 01, ОК 02 ОК03, ОК 04, ОК 08, ОК09	разрабатывает и адаптирует рецептуру полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведет расчеты с потребителем; оформляет презентации результатов проработки; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно	

	взаимодействует с группой, преподавателями; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение	
ПК 2.1, ОК 01, ОК 02	подготавливает рабочее место к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивает наличие качественного сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, осуществляет контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; владеет актуальными методами работы; оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации;	Педагогическое наблюдение, активность и ответственность за собственную образовательную деятельность, экспертная оценка результатов выполненных работ: практических, лабораторных занятий, решения ситуационных задач, оценка тестового контроля. Проверочные /контрольные работы, Промежуточная аттестация : комплексный дифференцированный зачет по УП 02 и ПП 02. Экзамен по модулю.
ПК 2.2 ОК 02, ОК 03, ОК 04	выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями при выполнении профессионально ориентированной деятельности.	
ПК 2.3 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 08, ОК 09	выполненяет непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента; оценивает результат и последствия своих действий; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями при выполнении профессионально ориентированной деятельности; пользуется средствами профилактики перенапряжения характерными для специальности; использует современное программное обеспечение	

ПК 2.4 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 08, ОК 09	выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведет расчеты с потребителем; оформляет презентации результатов проработки; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение	
ПК 2.5 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформляет презентации результатов проработки; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК 2.6 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформляет презентации результатов проработки; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках	

	профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК 2.7 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформляет презентации результатов проработки; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК 2.8 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	выполняет разработку, адаптацию рецептур, оформляет и готовит к реализации горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, в том числе авторские, брендовые, региональные с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведет расчеты с потребителями; оформляет презентации результатов проработки; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	

ПК 3.1, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	подготавливает рабочее место к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивает наличие качественного сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, осуществляет контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	Педагогическое наблюдение, активность и ответственность за собственную образовательную деятельность, экспертная оценка результатов выполненных работ: практических, лабораторных занятий, решения ситуационных задач, оценка тестового контроля. Проверочные /контрольные работы, Промежуточная аттестация : комплексный дифференцированный зачет по УП 03 и ПП 03. Экзамен по модулю.
ПК 3.2 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	выполняет приготовление, непродолжительне хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	

ПК 3.3 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК 3.4 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	выполняет приготовление, творчески оформляет презентацию, готовит к реализации канапе, холодные закуски сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК 3.5 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05,	выполняет приготовление, творчески оформляет, готовит к реализации холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и	

ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК 3.6 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК 3.7 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10,	выполняет разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформляет и готовит к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; рассчитывает потребителей; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует	

ОК 11	получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК 4.1, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	подготавливает рабочее место к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивает наличие качественного сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; осуществляет контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	Педагогическое наблюдение, активность и ответственность за собственную образовательную деятельность, экспертная оценка результатов выполненных работ: практических, лабораторных занятий, решения ситуационных задач, оценка тестового контроля. Проверочные /контрольные работы, Промежуточная аттестация: комплексный дифференцированный зачет по УП 04 и ПП 04. Экзамен по модулю.
ПК 4.2 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,	выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат	

ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК 4.3 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК 4.4 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10,	выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию;	

ОК 11	эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК 4.5 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК 4.6 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	выполняет разработку, адаптацию и презентацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведет расчеты, оформляет и презентует результаты проработки; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии;	

	определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК 5.1, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	подготавливает рабочее место к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивает наличие качественного сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; осуществляет контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	Педагогическое наблюдение, активность и отвественность за собственную образовательную деятельность, экспертная оценка результатов выполненных работ: практических, лабораторных занятий, решения ситуационных задач, оценка тестового контроля. Проверочные /контрольные работы, Промежуточная аттестация: комплексный дифференцированный зачет по УП 05 и ПП 05. Экзамен по модулю.
ПК 5.2, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	выполняет приготовление и хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной	

	деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК 5.3, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК 5.4, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК 5.5, ОК 01, ОК 02	выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации тортов и пирожных сложного ассортимента с учетом потребностей	

ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК 5.6, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	выполняет разработку, адаптацию и презентацию рецептур хлебобулочных, мучных изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведет расчеты, оформляет и презентует результаты проработки; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК 6.1, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07,	подготавливает к работе, убирает рабочее место; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно	Педагогическое наблюдение, активность и ответственность за собственную

ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	образовательную деятельность, экспертная оценка результатов выполненных работ: практических, лабораторных занятий, решения ситуационных задач, оценка тестового контроля. Проверочные /контрольные работы, Промежуточная аттестация: комплексный дифференцированный зачет по УП 06 и ПП 06. Экзамен по модулю.
ПК 6.2, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	готовит, осуществляет непродолжительное хранение бульонов, отваров, диетических супов для детского и диетического питания простого и сложного ассортимента; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК 6.3, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	готовит к реализации горячие блюда и гарниры из овощей, круп, макаронных изделий разнообразного ассортимента не содержащие лактозу; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет	

	инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК 6.4, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	готовит к реализации горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента не содержащие глютен; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК 6.5, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	готовит к реализации горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК 6.6, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05,	готовит к реализации горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, преимущественно телятины, домашней птицы, кролика разнообразного ассортимента; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих	

ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК 6.7, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	готовит к реализации салаты разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК 6.8, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	готовит к реализации холодные и горячие сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках	

	профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК 6.9, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	готовит к реализации холодные и горячие напитки разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК6.10, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	готовит к реализации хлебобулочные изделия (без глютена), кондитерские изделия, пирожные разнообразного ассортимента, с учетом особенностей диетического и диабетического питания, атакже питания детей разного возраста; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	

ПК6.11, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	использует прикладные программные обеспечения в сфере профессиональной деятельности; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК6.12, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	применяет компьютерные и телекоммуникационные средства с целью осуществления профессиональной деятельности; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.2
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

«ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА»
«ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИП К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ
«ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»
«ПМ.04 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»
«ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»
«ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ БЛЮД ДЕТСКОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ ПРОСТОГО СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

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

ПП 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*	*МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов*
		МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ПП 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	*ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*	*МДК.02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*
		МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	*ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*	*МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента*
		МДК.03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	*ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков*	*МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков*

разнообразного ассортимента		*МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков*
ПП.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	*ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента*	*МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*
		МДК.05.02 Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.06 Организация процессов подготовки к реализации блюд детского и диетического питания простого и сложного ассортимента	*ПМ.06 Организация процессов подготовки к реализации блюд детского и диетического питания простого и сложного ассортимента*	*МДК.06.01 Организация и подготовка к реализации блюд детского и диетического питания простого и сложного ассортимента*
		МДК.06.02 Процесс приготовления и подготовки к реализации блюд детского и диетического питания простого и сложного ассортимента

ПП 01 направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	**Наименование ОК / ПК**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и

	межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПП 02 направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	**Наименование ОК / ПК**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 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

ПП 03 направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	**Наименование ОК / ПК**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 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

ПП 04 направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	**Наименование ОК / ПК**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 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

ПП 05 направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	**Наименование ОК / ПК**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 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

ПП 06 направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	**Наименование ОК / ПК**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 6.1	Подготавливать рабочее место, оборудование сырье, исходные материалы для приготовления блюд для детского и диетического питания, с учетом особенностей питания детей разного возраста, простого и сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 6.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров, диетических супов разнообразного ассортимента
ПК 6.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, макаронных изделий разнообразного ассортимента (без лактозы)

ПК 6.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента (без глютена)
ПК 6.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания
ПК 6.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса (телятина)/, домашней птицы, кролика разнообразного ассортимента
ПК 6.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания
ПК 6.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания
ПК 6.9	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания
ПК 6.10	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий (без глютена), кондитерских изделий, пирожных разнообразного ассортимента, с учетом особенностей диетического питания и питания детей разного возраста
ПК 6.11	Осуществлять поиск необходимой информации, с использованием цифровых средств, с целью эффективного распоряжения полученной информации для решения задач
ПК 6.12	Проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности ВД 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. ВД 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. ВД 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. ВД 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. ВД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента. ВД 6. Организация процессов подготовки к реализации блюд детского и диетического питания простого и сложного ассортимента.

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

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

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ВД 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки:
		подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Умения:
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства
		владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием, мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты
		мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части, соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования, безопасно править кухонные ножи
		соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов, проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки
		включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения

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

		способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов, способы правки кухонных ножей
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи
		правила оформления заявок на склад, правила приема продуктов по количеству и качеству
		ответственность за сохранность материальных ценностей, правила снятия остатков на рабочем месте, правила проведения контрольного взвешивания продуктов
		виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов, правила обращения поставщика, правила поверки весоизмерительного оборудования
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Навыки:
		обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		Умения:
		распознавать недоброкачественные продукты, выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом)
		соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте, различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности, соблюдать правила утилизации непищевых отходов
		осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию
		подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности
		соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции
		Знания:

		требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика
		способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении, способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов
		санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов
		формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов
		способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Навыки:
		приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов
		ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
		соблюдения правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ выбора, подготовки пряностей и приправ, хранения пряностей и приправ в измельченном виде
		выбора, применения, комбинирования различными способами приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции
		владения техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, правки кухонных ножей, нарезки, измельчения рыбы вручную или механическим способом

		порционирования, формования, панировки различными способами полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы
		соблюдения выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании), проверки качества готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием
		применения различной техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения, выбора материалов, посуды, контейнеров для упаковки
		эстетичной упаковки, комплектования полуфабрикатов в соответствии с их видом, способом и сроком реализации
		обеспечения условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов
		расчет стоимости, ведения расчета с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов
		владения профессиональной терминологией, консультирования потребителей, оказания им помощи в выборе
		Умения:
		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
		Знания:
		приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов
		ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Навыки:
		соблюдения правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ выбора, применения, комбинирования различными способами приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции
		владения техникой работы с ножом при нарезке, филитирования продуктов, снятия филе, правки кухонных ножей
		Умения:
		владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов, нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса,домашней птицы, дичи, кролика
		готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе, владеть профессиональной терминологией
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними

		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.)
		техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов
		правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос, ответственность за правильность расчетов
		правила, техника общения с потребителями, базовый словарный запас на иностранном языке
2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, с, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки:
		подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умения:
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ
		проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства, владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием
		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты
		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования,

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

		использования, правила утилизации отходов
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи
		правила оформления заявок на склад, виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Навыки:
		подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовления хранения, отпуска бульонов, отваров
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение до момента использования, выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров
		выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: обжаривать кости мелкого скота, подпекать овощи, замачивать сушеные грибы, доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности, удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона, использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства

		определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса, порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда
		выдерживать температуру подачи бульонов и отваров, охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары, разогревать бульоны и отвары
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров, температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации
		санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции
		техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи, методы сервировки и подачи бульонов, отваров, температура подачи бульонов, отваров
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования
		правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров, правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров
		требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров, правила маркирования упакованных бульонов, отваров
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов	Навыки:
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных

	разнообразного ассортимента	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценивания качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организации их хранения в процессе приготовления
		Умения:
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи, взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, использовать региональные продукты для приготовления супов
		выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку, готовить льезоны, закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки
		рационально использовать продукты, полуфабрикаты, соблюдать температурный и временной режим варки супов, изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа
		определять степень готовности супов, доводить супы до вкуса, до определенной консистенции, проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании, охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы, разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования

		рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов, владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания
		температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации
		техника порционирования, варианты оформления супов для подачи, виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи супов, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов, правила разогревания супов, требования к безопасности хранения готовых супов правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос, ответственности за правильность расчетов с потребителями
		правила, техника общения с потребителями, базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Навыки:
		приготовления соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовки к реализации
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность

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

		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов
		методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов
		органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов
		ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение
		температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации
		правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов, правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов
		требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов, нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции
		техника порционирования, варианты подачи соусов, виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов, методы сервировки и подачи соусов на стол, способы оформления тарелки соусами
		температура подачи соусов, требования к безопасности хранения готовых соусов

	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Навыки:
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров, выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: замачивать сушеные, бланшировать, варить в воде или в молоке, готовить на пару, припускать в воде, бульоне и собственном соку, жарить сырые и предварительно отваренные, жарить на решетке гриля и плоской поверхности, фаршировать, тушить, запекать, готовить овощные пюре, готовить начинки из грибов
		определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов, доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления

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

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

		изделий, органолептические способы определения готовности
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты, правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями правила, техника общения с потребителями, базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Навыки:
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать
		определять степень готовности блюд из яиц, доводить до вкуса
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом, формовать изделия из творога, жарить, варить на пару, запекать изделия из творога, жарить на плоской поверхности, жарить, запекать на гриле
		определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки, доводить до вкуса, проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед от пуском, упаковкой на вынос
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); формовать изделия

		из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; подготавливать продукты для пиццы
		раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; жарить в большом количестве жира; жарить после предварительного отваривания изделий из теста; разогревать в СВЧ готовые мучные изделия
		порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции, соблюдать выход при порционировании
		выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки, охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции
		разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования, рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
		владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов

		для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки
		органолептические способы определения готовности, нормы, правила взаимозаменяемости
		техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
		правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
		правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос, правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
		базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного	Навыки:
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

	водного сырья разнообразного ассортимента	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке, готовить на пару, припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне
		жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре, жарить порционные куски, 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 учетомрационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции, соблюдать выход при порционировании
		выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья
		разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции, выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		владеть профессиональной терминологией консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий,

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

		закусок из рыбы, нерыбного водного сырья , правила заполнения этикеток
		правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос, правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
		правила, техника общения с потребителями, базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Навыки:
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом
		варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными

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

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

		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей, техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
		правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
		правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос, правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
		правила, техника общения с потребителями, базовый словарный запас на иностранном языке
ВД 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки:
		подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		подбора, подготовки к работе, проверки 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, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов
		осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями,

		обеспечивать хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, своевременно оформлять заявку на склад
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания, виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования, правила утилизации отходов
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинар ных изделий, закусок
		условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

		правила оформления заявок на склад
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Навыки:
		приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их 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
		пассировать овощи, томатные продукты для маринада овощного; доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; готовить производные соуса майонез; корректировать световые оттенки и вкус холодных соусов
		выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок, охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов
		рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты, изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса, определять степень готовности соусов, проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу
		порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с

		соблюдением требований по безопасности готовой продукции, соблюдать выход соусов при порционировании
		выдерживать температуру подачи, хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования, творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами
		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, ихназначение и использование, классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение
		температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок, виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации
		требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов, техника порционирования, варианты подачи соусов, требования к безопасности хранения готовых соусов
		методы сервировки и подачи соусов на стол, способы оформления тарелки соусами, температура подачи соусов
		Навыки:

	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления салатов
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; замачивать сушеную морскую капусту для набухания; нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты
		выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; прослаивать компоненты салата; смешивать различные ингредиенты салатов; заправлять салаты заправками; доводить салаты до вкуса
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов
		проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасностиготовой продукции, соблюдать выход при порционировании

		выдерживать температуру подачи салатов, хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции
		рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости, критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов, виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов, органолептические способы определения готовности
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат, нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи, виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента
		правила хранения салатов разнообразного ассортимента, требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента
		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос, правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
		правила, техника общения с потребителями, базовый словарный запас на иностранном языке
		Навыки:

	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
		ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		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, хранитьбутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость
		владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости, критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов, методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов, ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок, органолептические способы определения готовности
		ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок, нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с

		учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи, виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
		правила хранения, требования к безопасности, хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток
		правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос, правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
		правила, техника общения с потребителями, базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Навыки:
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним, организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой

		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере
		замачивать желатин, готовить рыбное желе; украшать и заливать рыбные продукты порциями; вынимать рыбное желе из форм; доводить до вкуса; подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, за кусок 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, за кусок из рыбы, нерыбного водного сырья; органолептические способы определения готовности
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, за кусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами, нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи, виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, правила хранения готовых

		холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос
		правила, техника общения с потребителями, базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Навыки:
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним, организовывать их хранение в процессе приготовления
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; порционировть отварную, жареную, запечённую домашнюю птицу, дичь; снимать кожу с отварного языка; нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;

		замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; украшать и заливать мясные продукты порциями; вынимать готовое желе из форм; доводить до вкуса; подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, за кусок 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, за кусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами, нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи, виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
		правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями

		правила, техника общения с потребителями, базовый словарный запас на иностранном языке
ВД 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки:
		подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умения:
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования, выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства, владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием
		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты, соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования
		соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов, выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к

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

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

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

		холодных сладких блюд, десертов, органолептические способы определения готовности
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов, техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		правила общения с потребителями, базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Навыки:
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа

		питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; жарить фрукты основным способом и на гриле; проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов
		взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; использовать и выпекать различные виды готового теста
		определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов, доводить до вкуса
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции, соблюдать выход при порционировании
		выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов, охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции, выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
		владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов
		Знания:

		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости, критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов, методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов, органолептические способы определения готовности
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов, техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Навыки:
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков
		ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе

		приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		выбирать, подготавливать ароматические вещества, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: отжимать сок из фруктов, овощей,ягод; смешивать различные соки с другими ингредиентам; проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами;
		готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; готовить лимонады; готовить холодные алкогольные напитки; готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; подготавливать пряности для напитков
		определять степень готовности напитков, доводить их до вкуса, выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать
		соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления, проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции, соблюдать выход при порционировании
		выдерживать температуру подачи холодных напитков, хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции

		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
		владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разно образного ассортимента, виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта, виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков, органолептические способы определения готовности, нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента, требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента
		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос
		правила, техника общения с потребителями, базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Навыки:
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос,

		взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		выбирать, подготавливать ароматические вещества, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарныхсвойств: заваривать чай; варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; готовить кофе на песке; обжаривать зерна кофе; варить какао, горячий шоколад; готовить горячие алкогольные напитки; подготавливать пряности для напитков
		определять степень готовности напитков, доводить их до вкуса, выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать
		соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления, проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход при порционировании, выдерживать температуру подачи горячих напитков
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования

		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
		владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости, критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов, методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов, ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков, органолептические способы определения готовности
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов, техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента, требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента
		правила расчета с потребителями
		базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя
ВД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера ,оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки:
		подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умения:

		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования, выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства, владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием
		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты, соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования
		обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков, соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе, подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда, выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания, виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними

		организация работ в кондитерском цехе, последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды
		правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования, правила утилизации отходов
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		виды, назначение и правила эксплуатации приборов дляэкспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Навыки:
		приготовления и подготовки к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства

		выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.
		выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: готовить желе; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;
		нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; варить сахарный сироп для промочки изделий; варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; готовить жженый сахар
		готовить посыпки; готовить помаду, глазури; готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения
		хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов

		Знания:
		ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости, критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов
		виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства, характеристика региональных видов сырья, продуктов, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта, виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов, органолептические способы определения готовности, нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства
		требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Навыки:
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой

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

		продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов, методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов, ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба
		органолептические способы определения готовности выпеченных изделий, нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разно образного ассортимента, в том числе региональных, методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
		правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос
		базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Навыки:
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных

		ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; проводить оформление мучных кондитерских изделий
		выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции, соблюдать выход при порционировании
		выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции, выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий
		рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями

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

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

		контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов рассчитывать стоимость
		владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов
		Знания:
		ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости, критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов, методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов, ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов
		органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов, нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
		техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента, виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила маркирования упакован ных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
		правила, техника общения с потребителями, базовый словарный запас на иностранном языке
ВД 6. Организация процессов и подготовки к реализации блюд детского и диетического	ПК 6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование сырье, исходные материалы для приготовления блюд для	Навыки:
		подготовки и уборки рабочего места
		Умения:
		Безопасно эксплуатировать оборудования, производственного инвентаря,

питания простого и сложного ассортимента	детского и диетического питания, с учетом особенностей питания детей разного возраста, простого и сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	инструментов, весоизмерительных приборов
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП)
		особенности питания детей, в том числе диетического и лечебно-профилактического, разного возраста: раннего возраста, дошкольного, школьного возрастов
	ПК 6.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров, диетических супов разнообразного ассортимента	Навыки:
		приготовления и осуществления непродолжительного хранения бульонов, отваров, диетических супов для детского и диетического питания простого и сложного ассортимента
		Умения:
		продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических свойств, соблюдать правила сочетаемости продуктов, адекватно применить пряности и приправы для детского питания
		проверять качество готовых бульонов, отваров, диетических супов
		Знания:
		требования к качеству, условия и сроки хранения бульонов, отваров, диетических супов для детского и диетического питания простого и сложного ассортимента
	ПК 6.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, макаронных изделий разнообразного ассортимента (без лактозы)	Навыки:
		приготовления к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, макаронных изделий разнообразного ассортимента (без лактозы)
		Умения:
		распознавать недоброкачественные продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических свойств, соблюдать правила сочетаемости продуктов, адекватно применить пряности и приправы для детского питания
		проверять качество готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, макаронных изделий разнообразного ассортимента (без лактозы)
		Знания:
		требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, макаронных изделий разнообразного ассортимента (без лактозы)
		Навыки:

	ПК 6.4 . Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента (без глютена)	приготовления к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента (без глютена)
		Умения:
		распознавать недоброкачественные продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических свойств, соблюдать правила сочетаемости продуктов, адекватно применить пряности и приправы для детского питания
		проверять качество готовых горячих блюд, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента (без глютена)
		Знания:
		требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента (без глютена)
	ПК 6.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания	Навыки:
		подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания
		Умения:
		распознавать недоброкачественные продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических свойств, соблюдать правила сочетаемости продуктов, адекватно применить пряности и приправы для детского питания; проверять качество готовых горячих блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания
		Знания:
		требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания
	ПК 6.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса (телятина)/, домашней птицы, кролика разнообразного ассортимента	Навыки:
		подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса (телятина)/, домашней птицы, кролика разнообразного ассортимента
		Умения:
		распознавать недоброкачественные продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических свойств, соблюдать правила сочетаемости продуктов, адекватно применить пряности и приправы для детского питания; проверять качество готовых горячих блюд, закусок из мяса

		(телятина)/, домашней птицы, кролика разнообразного ассортимента
		Знания:
		требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, закусок из мяса (телятина)/, домашней птицы, кролика разнообразного ассортимента
	ПК 6.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания	Навыки:
		подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания
		Умения:
		распознавать недоброкачественные продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических свойств, соблюдать правила сочетаемости продуктов, адекватно применить пряности и приправы для детского питания; проверять качество готовых салатов разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания
		Знания:
		требования к качеству, условия и сроки хранения салатов разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания
	ПК 6.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания	Навыки:
		подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания
		Умения:
		распознавать недоброкачественные продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических свойств, соблюдать правила сочетаемости продуктов для реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания
		Знания:
		требования к качеству, условия и сроки хранения для реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания
	ПК 6.9. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих напитков разнообразного	Навыки:
		подготовки к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания
		Умения:

	ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания	распознавать недоброкачественные продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических свойств, соблюдать правила сочетаемости продуктов для реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания
		Знания:
		требования к качеству, условия и сроки хранения для реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания
	ПК 6.10. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий (без глютена), кондитерских изделий, пирожных разнообразного ассортимента, с учетом особенностей диетического питания и питания детей разного возраста	Навыки:
		подготовки к реализации хлебобулочных изделий (без глютена), кондитерских изделий, пирожных разнообразного ассортимента, с учетом особенностей диетического (диабетического) питания и питания детей разного возраста
		Умения:
		распознавать недоброкачественные продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических свойств, соблюдать правила сочетаемости продуктов для реализации хлебобулочных изделий (без глютена), кондитерских изделий, пирожных разнообразного ассортимента, с учетом особенностей диетического (диабетического) питания и питания детей разного возраста
		Знания:
		требования к качеству, условия и сроки хранения для хлебобулочных изделий (без глютена), кондитерских изделий, пирожных разнообразного ассортимента, с учетом особенностей диетического (диабетического) питания и питания детей разного возраста
	ПК 6.11. Осуществлять поиск необходимой информации, с использованием цифровых средств, с целью эффективного распоряжения полученной информации для решения задач	Навыки:
		пользования прикладным программным обеспечением в сфере профессиональной деятельности
		Умения:
		использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения
		Знания:
		основные направления использование информационных и цифровых технологий в профессиональной деятельности
	ПК 6.12. Проводить оценку информации, ее достоверность, строить	Навыки:
		применять компьютерные и телекоммуникационные средства

	логические умозаключения на основании поступающих информации и данных	Умения:
		обеспечивать информационную и цифровую безопасность
		Знания:
		методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации

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

УП	Код ПК/ дополнительные (ПК*, ПКц)	Практический опыт	Наименование темы практики	Объем часов	Обоснование увеличения объема практики
УП. 06	ПК 6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование сырье, исходные материалы для приготовления блюд для детского и диетического питания, с учетом особенностей питания детей разного возраста, простого и сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки: подготовки и уборки рабочего места Умения: Безопасно эксплуатировать оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП) особенности питания детей, в том числе диетического и лечебно-профилактического, разного возраста: раннего возраста, дошкольного, школьного возрастов Навыки:	Ознакомительно-инструктивный этап Подготовка рабочего места, уборка рабочего места Подготовительный этап Приготовление к реализации блюд детского и диетического питания простого и сложного ассортимента Отчетно-оценочный	36	По запросу работодателя ООО «Любхлеб»

	ПК 6.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров, диетических супов разнообразного ассортимента ПК 6.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, макаронных изделий разнообразного ассортимента (без лактозы)	приготовления и осуществления непродолжительного хранения бульонов, отваров, диетических супов для детского и диетического питания простого и сложного ассортимента Умения: продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических свойств, соблюдать правила сочетаемости продуктов, адекватно применить пряности и приправы для детского питания проверять качество готовых бульонов, отваров, диетических супов Знания: требования к качеству, условия и сроки хранения бульонов, отваров, диетических супов для детского и диетического питания простого и сложного ассортимента Навыки: приготовления к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, макаронных изделий разнообразного ассортимента (без лактозы) Умения: распознавать недоброкачественные продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических свойств, соблюдать правила сочетаемости продуктов, адекватно применить пряности и			

		приправы для детского питания проверять качество готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, макаронных изделий разнообразного ассортимента (без лактозы) Знания: требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, макаронных изделий разнообразного ассортимента (без лактозы) Навыки: приготовления к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента (без глютена) Умения: распознавать недоброкачественные продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических свойств, соблюдать правила сочетаемости продуктов, адекватно применить пряности и приправы для детского питания проверять качество готовых горячих блюд, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента (без глютена) Знания: требования к качеству, условия и сроки			
	ПК 6.4 . Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента (без глютена)				

	ПК 6.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания	хранения горячих блюд, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента (без глютена) Навыки: подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания Умения: распознавать недоброкачественные продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических свойств, соблюдать правила сочетаемости продуктов, адекватно применить пряности и приправы для детского питания; проверять качество готовых горячих блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания Знания: требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания Навыки:			

	ПК 6.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса (телятина)/, домашней птицы, кролика разнообразного ассортимента ПК 6.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента, с учетом	подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса (телятина)/, домашней птицы, кролика разнообразного ассортимента Умения: распознавать недоброкачественные продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических свойств, соблюдать правила сочетаемости продуктов, адекватно применить пряности и приправы для детского питания; проверять качество готовых горячих блюд, закусок из мяса (телятина)/, домашней птицы, кролика разнообразного ассортимента Знания: требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, закусок из мяса (телятина)/, домашней птицы, кролика разнообразного ассортимента Навыки: подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания Умения: распознавать недоброкачественные продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических			

	особенностей детского и диетического питания ПК 6.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания	свойств, соблюдать правила сочетаемости продуктов, адекватно применить пряности и приправы для детского питания; проверять качество готовых салатов разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания Знания: требования к качеству, условия и сроки хранения салатов разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания Навыки: подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания Умения: распознавать недоброкачественные продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических свойств, соблюдать правила сочетаемости продуктов для реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания Знания:			

		требования к качеству, условия и сроки хранения для реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания Навыки: подготовки к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания Умения: распознавать недоброкачественные продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических свойств, соблюдать правила сочетаемости продуктов для реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания Знания: требования к качеству, условия и сроки хранения для реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания Навыки: подготовки к реализации хлебобулочных			
	ПК 6.9. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания ПК 6.10. Осуществлять приготовление				

	, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий (без глютена), кондитерских изделий, пирожных разнообразного ассортимента, с учетом особенностей диетического питания и питания детей разного возраста ПК 6.11. Осуществлять поиск необходимой	изделий (без глютена), кондитерских изделий, пирожных разнообразного ассортимента, с учетом особенностей диетического (диабетического) питания и питания детей разного возраста Умения: распознавать недоброкачественные продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических свойств, соблюдать правила сочетаемости продуктов для реализации хлебобулочных изделий (без глютена), кондитерских изделий, пирожных разнообразного ассортимента, с учетом особенностей диетического (диабетического) питания и питания детей разного возраста Знания: требования к качеству, условия и сроки хранения для хлебобулочных изделий (без глютена), кондитерских изделий, пирожных разнообразного ассортимента, с учетом особенностей диетического (диабетического) питания и питания детей разного возраста Навыки: пользования прикладным программным обеспечением в сфере			

	информации, с использованием цифровых средств, с целью эффективного распоряжения полученной информации для решения задач ПК 6.12. Проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных	профессиональной деятельности Умения: использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения Знания: основные направления использование информационных и цифровых технологий в профессиональной деятельности Навыки: применять компьютерные и телекоммуникационные средства Умения: обеспечивать информационную и цифровую безопасность Знания: методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации			
Всего академических часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П - **72**					

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения производственной практики

Код ПП	**Объем, ак.ч.**	**Форма проведения учебной практики** (концентрированно/ рассредоточено)	**Курс / семестр**	**Форма промежуточной аттестации**
ПП.01	108	концентрированно	1	Дифференцированный зачет
ПП.02	72	концентрированно	2	Дифференцированный зачет
ПП.03	72	концентрированно	3	Дифференцированный зачет
ПП.04	72	концентрированно	3	Дифференцированный зачет
ПП.05	72	концентрированно	3	Дифференцированный зачет
ПП.06	72	концентрированно	3	Дифференцированный зачет
Всего ПП	324	Х	Х	Х

2.2. Структура производственной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов
ПП 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Подготовка рабочего места, оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительным приборов. Обработка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.	Тема 1: Изучение структуры предприятия. Подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов. Тема 2: Соблюдения правил охраны труда при обработке и подготовке овощей, грибов, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Тема3. Обработка различными способами и подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	48
	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Приготовление, порционирование, хранение полуфабрикатов, разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи, упаковка на вынос, ведение расчета с потребителями	Тема 4: Приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья Тема № 5 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи, упаковка на вынос, ведение расчета с потребителями	60
			ВСЕГО ПО ПП.01	108
ПП 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, соблюдением правил охраны труда.	Тема 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, соблюдением правил охраны труда	8

ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8	изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление бульонов, отваров разнообразного ассортимента, и их непродолжительное хранение	Тема 2. Приготовление бульонов, отваров разнообразного ассортимента	8
		Приготовление и оформление супов разнообразного ассортимента.	Тема 3..Приготовление и оформление супов разнообразного ассортимента	8
		Приготовление и оформление соусов разнообразного ассортимента	Тема 4 Приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента.	8
	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление и оформление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	Тема 5 Приготовление и оформление горячих блюд и гарниров из овощей , грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	8
		Приготовление и оформление горячих кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	Тема 6.Приготовление и оформление горячих кулинарных изделий , закусок из яиц, творога, сыра. Тема 6.1..Приготовление и оформление горячих кулинарных изделий из муки разнообразного ассортимента	8
		Приготовление и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Тема 7 Приготовление и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	12
		Приготовление и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	Тема 8 .Приготовление и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	12
			ВСЕГО ПО ПП.02	72
ПП 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				

ПК.3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, кулинарных изделий, сырья, закусок весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и приготовления холодных блюд, регламентами Приготовление и хранение холодных соусов, заправок. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента Приготовление, оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок.	Тема 1.1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Тема 2.1 Приготовление и хранение холодных соусов, заправок. Тема 3.1 Приготовление и оформление подготовка к реализации салатов разного ассортимента. Тема 4.1. Приготовление и оформление, подготовка к реализации бутербродов, канапе разного ассортимента Тема 4.2. Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных закусок	36
	Раздел 2. Процессы приготовления и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Приготовление и оформление, подготовка к реализации блюд из мяса, домашней птицы, дичи.	Тема 5.1. Приготовление оформление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы. Тема 5.2. Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных блюд нерыбного водного сырья. Тема 6.1. Приготовление оформление, подготовка к реализации блюд из мяса, домашней птицы, дичи.	36
			ВСГО по ПП.03	72
ПП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				
ПК.4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов	24

	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Приготовление и оформление горячих сладких блюд, десертов Приготовление и оформление холодных напитков. Приготовление и оформление горячих напитков.	Приготовления творческое оформление, холодных сладких блюд, десертов Приготовление и оформление горячих блюд Приготовление и оформление холодных напитков. Приготовление и оформление горячих напитков	48
			ВСЕГО по ПП.04	72
ПП.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6	Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	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.	Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к Реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	10
	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	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.	Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. Тема 2.3. Приготовление глазури Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты	18

		4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 7. 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. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 10.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	промышленного производства	

	Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	16

		8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 10. Творческое оформление хлебобулочных, 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 готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 13. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		

		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). 17. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
	Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	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.	Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из Бездрожжевого теста Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	12

		4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 10. Творческое оформление хлебобулочных, 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 готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 13. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 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). 17. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности,		

		пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
	Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры,	Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов	16

		последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 10. Творческое оформление хлебобулочных, 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 готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.		

		13. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 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). 17. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		

			ВСЕГО ПО ПП.05	72
ПП.06 Организация процессов подготовки к реализации блюд детского и диетического питания простого и сложного ассортимента				
	Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	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. 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. 3Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика. Измельчать пряности и приправы в ручную и механическим способом. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре),	Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления 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 Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	36

		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.). Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без		
	Раздел 2. Процесс приготовления и подготовки к реализации блюд детского и диетического питания простого и сложного ассортимента	Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	36

		Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.	Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	
			ВСЕГО по ПП.06	72

2.3. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		
Тема1. Подготовка рабочего места, оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Подготовки рабочего места, оборудования сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов Соблюдения правил охраны труда при обработке и подготовке овощей, грибов, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	24

Тема 2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика	Обработка различными способами и подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	24
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		
Тема 3: Приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Приготовление крупнокусковых мясных Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов Приготовление порционных полуфабрикатов	30
Тема 4 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи, упаковка на вынос, ведение расчета с потребителями	Приготовление полуфабрикатов домашней птицы, из дичи и кролика. Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы. Приготовление мясных фаршированных полуфабрикатов Подготовка и упаковка блюд к реализации. Решение задач по расчету стоимости готовых блюд	30
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
Тема 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Соблюдения правил охраны труда при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов	8
Тема 2. Приготовление бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Подготовка сырья для приготовления бульонов. Приготовление костного, мясокостного и бульона из птицы. Приготовление рыбного бульона. Приготовление грибных, овощных отваров. Приготовление отваров на молоке и молочно - кислых продуктов	8

Тема 3. Приготовление и оформление супов разнообразного ассортимента	Подготовка сырья для приготовления заправочных супов. Приготовление борщей, щей. Приготовление картофельных супов, супов с макаронными изделиями и крупами. Приготовление солянок. Подготовка сырья для приготовления молочных супов Приготовление супа молочного с макаронными изделиями, крупами и овощами. Приготовление пюреобразных супов. Подготовка сырья для приготовления прозрачных супов. Приготовление прозрачных и холодных супов. Приготовление сладких супов.	8
Тема 4. Характеристики приготовленных горячих соусов разнообразного ассортимента	Подготовка сырья для горячих соусов. Приготовление соусов мясных красных. Приготовление соусов белых на мясном бульоне. Приготовление соусов на рыбном бульоне. Приготовление молочных и сметанных соусов. Приготовление грибных соусов. Приготовление холодных и сладких соусов..	8
Тема 5. Характеристики приготовленных и оформленных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Подготовка сырья для приготовления горячих блюд из овощей , грибов, круп, бобовых и макаронных изделий. Приготовление блюд из припущенных и тушеных овощей. Приготовление блюд из жаренных и запеченных овощей Приготовление блюд фаршированных овощей.	8
Тема 6. Приготовление и оформление горячих кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки	Подготовка сырья для приготовления блюд из яиц и творога. Приготовление блюд из яиц. Приготовление блюд из творога. Приготовление блюд из творога Приготовление блюд из творога Приготовление и оформление горячих кулинарных изделий из муки разнообразного ассортимента Приготовление и оформление горячих кулинарных изделий из муки разнообразного ассортимента Приготовление и оформление горячих кулинарных изделий из муки разнообразного ассортимента	8

	Приготовление и оформление горячих кулинарных изделий из муки разнообразного ассортимента	
Тема 7. Характеристики приготовленных и оформленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, разнообразного ассортимента.	Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы. Приготовление из тушеной, жаренной и запеченной рыбы. Приготовление блюд из котлетной массы. Приготовление блюд из морепродуктов. Подготовка сырья для приготовления блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.	12
Тема 8. Характеристики приготовленных и оформленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Подготовка сырья для приготовления горячих блюд и кулинарных изделий, закусок из мяса, дичи, домашней птицы, кролика. Приготовление блюд из отварного и тушеного мяса. Приготовление блюд из жаренного и запеченного мяса. Приготовление блюд из рубленого мяса. Приготовление блюд из тушеных, жаренных птицы, дичи.	12
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		
ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		
Тема 1. Подготовка рабочего места, оборудования, кулинарных изделий, сырья, закусок весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и приготовления холодных блюд, регламентами	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка рабочего места, оборудования, сырья весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	8
Тема 2. Приготовление и хранение холодных соусов, заправок	Приготовление соусов на рыбном и мясном бульонах. Приготовление соусов на отварах овощных и грибных Приготовление сладких соусов. Приготовление заправок для салата, сметанных заправок с зеленью Приготовление соусов на молоке, сметане, сливочном масле, растительном масле.	10

Тема 3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Приготовление салатов из отварных овощей: винегретов, «Греческий». Приготовление салатов из отварных овощей с майонезом: оливье, слоенные. Приготовление мясных салатов. Приготовление салатов из курицы. Приготовление салатов из рыбы. Приготовление салатов из морепродуктов.	12
Тема 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок	Приготовление и оформление, подготовка к реализации бутербродов, канапе разного ассортимента Отработка умений безопасной эксплуатации оборудования. Приготовление открытых бутербродов. Приготовление канапе. Приготовление закусочных бутербродов	10
Раздел 2. Процессы приготовления и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
Тема 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Приготовление оформление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы. Приготовление роллов. Приготовление рыбных рулетов. Приготовление форшмака. Приготовление закусок из соленой рыбы. Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных блюд нерыбного водного сырья. Приготовление заливного с креветками. Приготовление Террина из крабов. Приготовление мидий под маринадом.	18
Тема 6. Приготовление и оформление, подготовка к реализации блюд из мяса, домашней птицы, дичи.	Приготовление заливного мяса. Приготовление паштетов из мяса и птицы Приготовление студня. Приготовление говяжьего языка. Приготовление ростбифа. Приготовление мясного ассорти.	14
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		

Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		
Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов	Подготовка рабочего места и оборудования для обработки сырья и приготовления холодных, горячих, сладких блюд, десертов, напитков. Соблюдение правил охраны труда при подготовке рабочего места оборудования сырья.	8
Приготовления творческое оформление, холодных сладких блюд, десертов	Приготовление для подачи плодов и ягод . Приготовление компотов, киселей. Приготовление желе. Приготовление муссов Приготовление самбуков Приготовление кремов и взбитых сливок. Приготовление мороженного.	16
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		
Приготовление и оформление горячих блюд	Приготовление суфле. Приготовление пудингов. Приготовление гренок и других сладких блюд	16
Приготовление и оформление холодных напитков	Приготовление молочных и сливочных прохладительных напитков. Приготовление плодово-ягодных прохладительных напитков Приготовление безалкогольных коктейлей.	16
Приготовление и оформление горячих напитков	Приготовление чай, кофе. Приготовление какао и шоколада	16
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 1.2. Организация и техническое	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (организация работы кондитерского цеха)	10

оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов		
Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. Тема 2.3. Приготовление глазури Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	Приготовление отделочных полуфабрикатов Оценка качества сырья, оформление заявки. Подготовка рабочего места, выбор оборудования, инструментов и инвентаря. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот). Приготовление сиропов: Приготовление помады, глазури. Приготовление желе и украшений из неё Приготовление кремов: крема на сливочном масле (сливочного), крема белкового, заварного, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Работа с кондитерским мешком. Приготовление, определение готовности, органолептическая оценка качества, создание условий и соблюдение сроков хранения.	18
Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		
Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Приготовление различных видов теста. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба Оценка качества сырья, оформление заявки. Подготовка рабочего места, выбор оборудования. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов Приготовление начинок и фаршей (мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса идр.) Приготовление различных видов теста и изделий из него: - дрожжевое тесто (пирожки, расстегаи, ватрушки, пироги, хлеб пшеничный) - изделия из пресного теста регионального ассортимента (кокроки, перепечи и.т.д) Применение различных способов замеса, брожжение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения	16

	Приготовление изделий (формование, расстойка, выпечка) требования к качеству, условия и сроки хранения. Особенности приготовления, органолептическая оценка степени готовности требования к качеству, назначение и использование, создание условий и соблюдение сроков хранения. Расчет рецептуры при взаимозаменяемости продуктов Технология расчета с потребителями	
Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	Приготовление мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста Оценка качества сырья (основного и дополнительного), оформление заявки. Подготовка рабочего места, выбор оборудования, инструментов и инвентаря. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов Приготовление изделий из теста: - бисквитного (с добавками и без): бисквитный полуфабрикат, буше; - песочного: печенье (нарезное, выемное, отсадное) - заварного: заварной полуфабрикат - профитроли, эклеры Приготовление изделий (формование, расстойка, выпечка) требования к качеству, условия и сроки хранения Применение различных способов замеса, брожжение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения Расчет рецептуры при взаимозаменяемости продуктов Технология расчета с потребителями	12
Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		
Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов	Изготовление и оформление пирожных и тортов. Оценка качества отделочных полуфабрикатов, выбор и варианты сочетаемости отделочных полуфабрикатов, оформление заявки. Подготовка рабочего места, выбор оборудования, инструментов и инвентаря. Приготовление бисквитных пирожных (кремовые, фруктово-желейные, глазированные) - рулеты.	16

	Приготовление песочных пирожных (кремовые, фруктово-желейные,, глазированные): - нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные); Приготовление заварных пирожных (глазированные, обсыпанные крошкой или сахарной пудрой): - трубочки, кольца, шарики. Приготовление бисквитных тортов (кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др.) Расчет рецептуры при взаимозаменяемости продуктов Приготовление изделий (формование,отделка) требования к качеству, условия и сроки хранения. Подготовка пирожных к реализации (выбор упаковки) Расчет с потребителями	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		
ПМ.06 Организация процессов подготовки к реализации блюд детского и диетического питания простого и сложного ассортимента		
Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления 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 Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	36
Раздел 2. Процесс приготовления и подготовки к реализации блюд детского и диетического питания простого и сложного ассортимента		

Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов Обработка рыбы и нерыбного водного сырья Приготовление полуфабрикатов из рыбы Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	36
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Кабинет «Технологическое оборудование», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория «Поварское дело», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

5. Самородова И.П. «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» Учебник для студ. учреждений ср. проф. образования, Москва, изд. центр «Академия». 2022г. – 192с.

6. Семичева Г.П. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» Учебник для студ. учреждений ср. проф. образования**,** Москва, изд. центр «Академия». 2022г. – 256 с.

7. Андонова Н.И., КачуринаТ.А. Учебник для ср. проф. образования «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», Москва: изд. центр «Академия», 2023 г.-256 с.

8. Качурина Т.А. Учебник для ср. проф. образования «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», Москва: изд. центр «Академия», 2022 г.-240 с.

Дополнительные источники:

8. Дубровская Н.И., ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. М.:Стандарт информ.

9. Харченко Н.Э., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, М.: Академия, 2021 г.

10. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь для сред. проф. образования. М.: Академия, 2022 г.

11. ГОСТ Р 52675-2006 Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия

12. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукциюобщественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию

13. СанПиН 2.3.2.1324-03 Санитарно -эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

14. СанПиН 2.3.2.1078-01Санитарно -эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

Электронные издания (электронные ресурсы):

http://restoran.ru;
https://kyxarka.ru;
https://povar.ru;
https://www.gastronom.ru;
https://www.chefs.ru;
http://www.prorestoran.com.
ЭОР: Приготовление блюд из овощей и грибов. М.: Академия, 2023 г.
ЭОР: Приготовление блюд из рыбы. М.: Академия, 2023 г.
ЭОР: Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. М.: Академия, 2022 г.

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях и иных структурных подразделениях образовательного учреждения, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля ООО «Любхлеб», и образовательным учреждением.

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

Учебная практика реализуются в форме практической подготовки и проводятся непрерывно, концентрированно при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код ПК,ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1, ОК 01, ОК 02	подготавливает рабочее место к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществляет контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; владеет актуальными методами работы; оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации;	Педагогическое наблюдение, активность и ответственность за собственную образовательную деятельность, экспертная оценка результатов выполненных работ: практических, лабораторных занятий, решения ситуационных задач, оценка тестового контроля. Проверочные /контрольные работы, Промежуточная аттестация : комплексный дифференцированный зачет по УП 01 и ПП01. Экзамен по модулю.
ПК 1.2 ОК 02, ОК03, ОК 04	обрабатывает экзотические и редкие виды сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; контролирует качество и безопасность, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями при выполнении профессионально ориентированной деятельности.	
ПК 1.3 ОК 01, ОК 02 ОК03, ОК 04, ОК 08, ОК09	подготавливает к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; оценивает результат и последствия своих действий; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями при выполнении профессионально ориентированной деятельности; пользуется средствами профилактики перенапряжения характерными для специальности; использует современное программное обеспечение	
ПК 1.4 ОК 01, ОК 02 ОК03, ОК 04, ОК 08, ОК09	разрабатывает и адаптирует рецептуру полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведет расчеты с потребителем; оформляет презентации результатов проработки; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно	

	взаимодействует с группой, преподавателями; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение	
ПК 2.1, ОК 01, ОК 02	подготавливает рабочее место к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивает наличие качественного сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, осуществляет контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; владеет актуальными методами работы; оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации;	Педагогическое наблюдение, активность и ответственность за собственную образовательную деятельность, экспертная оценка результатов выполненных работ: практических, лабораторных занятий, решения ситуационных задач, оценка тестового контроля. Проверочные /контрольные работы, Промежуточная аттестация : комплексный дифференцированный зачет по УП 02 и ПП 02. Экзамен по модулю.
ПК 2.2 ОК 02, ОК 03, ОК 04	выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями при выполнении профессионально ориентированной деятельности.	
ПК 2.3 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 08, ОК 09	выполненяет непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента; оценивает результат и последствия своих действий; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями при выполнении профессионально ориентированной деятельности; пользуется средствами профилактики перенапряжения характерными для специальности; использует современное программное обеспечение	

ПК 2.4 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 08, ОК 09	выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведет расчеты с потребителем; оформляет презентации результатов проработки; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение	
ПК 2.5 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформляет презентации результатов проработки; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК 2.6 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформляет презентации результатов проработки; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;	

	пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК 2.7 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформляет презентации результатов проработки; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК 2.8 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	выполняет разработку, адаптацию рецептур, оформляет и готовит к реализации горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, в том числе авторские, брендовые, региональные с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведет расчеты с потребителями; оформляет презентации результатов проработки; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	

ПК 3.1, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	подготавливает рабочее место к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивает наличие качественного сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, осуществляет контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	Педагогическое наблюдение, активность и ответственность за собственную образовательную деятельность, экспертная оценка результатов выполненных работ: практических, лабораторных занятий, решения ситуационных задач, оценка тестового контроля. Проверочные /контрольные работы, Промежуточная аттестация : комплексный дифференцированный зачет по УП 03 и ПП 03. Экзамен по модулю.
ПК 3.2 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	выполняет приготовление, непродолжительне хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	

ПК 3.3 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК 3.4 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	выполняет приготовление, творчески оформляет презентацию, готовит к реализации канапе, холодные закуски сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК 3.5 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,	выполняет приготовление, творчески оформляет, готовит к реализации холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия;	

ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК 3.6 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК 3.7 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	выполняет разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформляет и готовит к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; рассчитывает потребителей; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет	

	современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК 4.1, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	подготавливает рабочее место к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивает наличие качественного сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; осуществляет контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	Педагогическое наблюдение, активность и ответственность за собственную образовательную деятельность, экспертная оценка результатов выполненных работ: практических, лабораторных занятий, решения ситуационных задач, оценка тестового контроля. Проверочные /контрольные работы, Промежуточная аттестация: комплексный дифференцированный зачет по УП 04 и ПП 04. Экзамен по модулю.
ПК 4.2 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07,	выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную	

ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК 4.3 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК 4.4 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии;	

	определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК 4.5 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК 4.6 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	выполняет разработку, адаптацию и презентацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведет расчеты, оформляет и презентует результаты проработки; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет	

	инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК 5.1, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	подготавливает рабочее место к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивает наличие качественного сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; осуществляет контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	Педагогическое наблюдение, активность и ответственность за собственную образовательную деятельность, экспертная оценка результатов выполненных работ: практических, лабораторных занятий, решения ситуационных задач, оценка тестового контроля. Проверочные /контрольные работы, Промежуточная аттестация: комплексный дифференцированный зачет по УП 05 и ПП 05. Экзамен по модулю.
ПК 5.2, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	выполняет приготовление и хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	

ПК 5.3, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК 5.4, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК 5.5, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07,	выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации тортов и пирожных сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации;	

ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК 5.6, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	выполняет разработку, адаптацию и презентацию рецептур хлебобулочных, мучных изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведет расчеты, оформляет и презентует результаты проработки; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК 6.1, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	подготавливает к работе, убирает рабочее место; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики	Педагогическое наблюдение, активность и ответственность за собственную образовательную деятельность, экспертная оценка результатов выполненных работ: практических, лабораторных занятий, решения ситуационных

	перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	задач, оценка тестового контроля. Проверочные /контрольные работы, Промежуточная аттестация: комплексный дифференцированный зачет по УП 06 и ПП 06. Экзамен по модулю.
ПК 6.2, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	готовит, осуществляет непродолжительное хранение бульонов, отваров, диетических супов для детского и диетического питания простого и сложного ассортимента; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК 6.3, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	готовит к реализации горячие блюда и гарниры из овощей, круп, макаронных изделий разнообразного ассортимента не содержащие лактозу; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК 6.4, ОК 01, ОК 02	готовит к реализации горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента не содержащие глютен; владеет актуальными методами работы в	

ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК 6.5, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	готовит к реализации горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК 6.6, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	готовит к реализации горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, преимущественно телятины, домашней птицы, кролика разнообразного ассортимента; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике;	

	понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК 6.7, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	готовит к реализации салаты разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК 6.8, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	готовит к реализации холодные и горячие сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	

ПК 6.9, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	готовит к реализации холодные и горячие напитки разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК6.10, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	готовит к реализации хлебобулочные изделия (без глютена), кондитерские изделия, пирожные разнообразного ассортимента, с учетом особенностей диетического и диабетического питания, атакже питания детей разного возраста; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК6.11, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,	использует прикладные программные обеспечения в сфере профессиональной деятельности; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет	

ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
ПК6.12, ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	применяет компьютерные и телекоммуникационные средства с целью осуществления профессиональной деятельности; владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; планирует свои действия; оценивает результат своих действий;структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; применяет современную научную профессиональную терминологию; эффективно взаимодействует с группой, преподавателями; грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике; понимает значимость своей профессии; определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; пользуется средствами профилактики перенапряжения; использует современное программное обеспечение; определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	

Приложение 2.01
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.01 РУССКИЙ ЯЗЫК

Люберцы, 2025 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 19

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Русский язык»

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 основного общего образования с получением среднего общего образования (СОО).

Содержание рабочей программы разработано на основе синхронизации образовательных результатов ФГОС СПО и ФГОС ССО с учетом профессиональной направленности.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

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 общих компетенций: ОК04, ОК05, ОК10 и профессиональной компетенции ПК2.1, *ПК6.11 (из дополнительного профессионального блока по запросу работодателя)

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

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;	- сформировать представления о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформировать ценностное отношение к русскому языку; - сформировать знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; уметь понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения не менее 150 слов);
ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;	- 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,

	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	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
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	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению в профессиональной деятельности при использовании устной и письменной речи; - овладение навыками проектной и социальной деятельности на русском языке; - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта и рабочего места в профессиональной деятельности; - наличие мотивации к обучению, личностному развитию и профессиональному росту; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач связанных с применением правил русского языка (например, оформление поварской, кондитерской профессиональной документации), применению различных методов познания; - осуществлять эффективную коммуникацию в профессиональной сфере; - распознавать невербальные средства общения, понимать	- сформировать представления о функциях русского языка в профессиональной деятельности; - умение правильно описывать ассортимент блюд, рецептуру блюд, требования к качеству разнообразного ассортимента блюд; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд; - владеть профессиональной терминологией повара, кондитера; - уметь грамотно без орфографических и грамматических ошибок оформлять заявку и другую профессиональную документацию для заказа продуктов на склад; - уметь эффективно устно и письменно оформлять новые рецепты блюд; - анализировать, обобщать, сравнивать профессиональную документацию с различными инструкциями и регламентами для обработки сырья и полуфабрикатов.

	значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты, в том числе и в будущем профессиональном коллективе.	
ПК 6.11 Осуществлять поиск необходимой информации, с использованием цифровых средств, с целью эффективного распоряжения полученной информации для решения задач	- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных профессиональных ситуациях, в том числе при создании проектов; - осуществлять целенаправленный поиск переноса образовательной информации, связанной со знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении русского языка в профессиональную среду; - эффективно распоряжаться полученной информацией, связанной со знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении русского языка для решения профессионально ориентированных задач.	- компетентно употреблять языковые средства в соответствии с профессионально ориентированной ситуацией, профессией Повар, кондитер; - уметь выступать публично, представлять результаты исследовательской и проектной деятельности; - использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения профессионально ориентированных задач; - сформировать представления об информационной культуре речи и эффективно распоряжаться информацией, связанной с правилами русского языка, в том числе в профессионально ориентированной деятельности; - применять знание правил современного русского литературного языка в речевой практике, как устной так и письменной, в том числе с использованием цифровых средств; - корректировать устные и письменные высказывания при получении информации профессионально ориентированного характера, в том числе при использовании цифровых средств; - обобщать знания об основных правилах орфографии и пунктуации, уметь применять правила орфографии и пунктуации в практике профессионально ориентированной документации для профессии повар, кондитер; - уметь работать со справочной информацией, в том числе в электронном формате.

Русский язык		
№ п/п	**Направление деятельности**	**Личностные результаты**
1	Гражданское воспитание	- сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих, гуманистических и демократических ценностей, в том числе в сопоставлении с ситуациями, отражёнными в текстах литературных произведений, написанных на русском языке; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтёрской деятельности.
2	Патриотическое воспитание	- сформировать 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, боевым подвигам и трудовым достижениям народа, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде; - идейная убеждённость, готовность к служению Отечеству и его защите, ответственность за его судьбу
3	Духовно-нравственное воспитание	- осознание духовных ценностей российского народа; - сформированность нравственного сознания, норм этичного поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России
4	Эстетическое воспитание	- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда, общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убеждённость в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного, в том числе словесного, творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности, в том числе при выполнении творческих работ по русскому языку

5	Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия	- 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.
6	Трудовое воспитание	- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно осуществлять такую деятельность, в том числе в процессе изучения русского языка; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, в том числе к деятельности филологов, журналистов, писателей; - умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; - готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни.
7	Экологическое воспитание	- 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 и предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности.
8	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; - готовность осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность, в том числе по русскому языку, индивидуально и в группе
9	Развитие эмоционального интеллекта	- развитие самосознания (включая способность осознавать на примерах исторических ситуаций роль эмоций в отношениях между людьми, понимать свое эмоциональное состояние, соотнося его с эмоциями людей в известных исторических ситуациях); - саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; - внутренняя мотивация, включающая стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатия (способность понимать другого человека, оказавшегося в определенных обстоятельствах); - социальные навыки (способность выстраивать конструктивные отношения с другими людьми, регулировать способ выражения своих суждений и эмоций с учетом позиций и мнений других участников общения).

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем в часах*
Объем образовательной программы дисциплины	**72**
в том числе:	
Основное содержание	**42**
теоретическое обучение	24
практические занятия	18
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**12**
теоретическое обучение	6
практические занятия	6
Промежуточная аттестация, в том числе	**18**
самостоятельная работа в рамках экзаменационной сессии	10
консультации	2
экзамен	6

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.		**10**	*ОК 05*
Тема **1.1**. Основные функции языка в современном обществе	**Основное содержание**	**2**	*ОК 05*
	Основные функции языка в современном обществе. Происхождение языка (различные гипотезы). Язык как естественная и небиологическая система знаков. Язык и мышление. Языковая и речевая компетенция. Социальная природа языка. Этапы культурного развития языка. Основные принципы русской орфографии: морфологический, фонетический, исторический. Реформы русской орфографии	2	
Тема **1.2** Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики	**Основное содержание**	**4**	*ОК 05*
	Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики Заимствования из различных языков как показатель межкультурных связей. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов. Правописание и произношение заимствованных слов. Заимствованные слова в профессиональной лексике. Словарь специальности	4	
Тема 1.3. Язык как система знаков	**Основное содержание**	**4**	*ОК 05*
	Язык как система знаков. Структура языкового знака. Слово и его значение. Лексическое и грамматическое значение слова. Звук и буква. Уровни языковой системы и единицы этих уровней. Принципы выделения частей речи в русском языке	4	
Раздел 2. Фонетика, морфология и орфография		**22**	*ОК 04; ОК 05*
Тема 2.1. Фонетика	**Основное содержание**	**2**	

и орфоэпия	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	
Тема 2.2. Морфемика и словообразование	**Основное содержание**	**4**	*ОК 04; ОК 05*
	Морфемная структура слова. Морфема как единица языка. Классификация морфем: корневые и служебные. Словообразование. Морфологические способы словообразования. Неморфологические способы словообразования. Словообразование и формообразование.	2	
	Практические занятия:		
	Практическая работа. Правописание звонких и глухих согласных, непроизносимых согласных. Правописание гласных после шипящих. Правописание Ъ и Ь. Правописание приставок на –З(-С), ПРЕ-/ПРИ-, гласных после приставок	2	
Тема 2.3. Имя существительное и имя прилагательное как части речи.	**Основное содержание**	**4**	*ОК 04; ОК 05*
	Лексико-грамматические разряды существительных: конкретные, абстрактные, вещественные, собирательные, единичные. Грамматические категории имени существительного: род, число, падеж. Склонение имен существительных 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:		
	Практическое занятие. Правописание суффиксов и окончаний имен существительных. Правописание сложных имен существительных. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных имен прилагательных	2	
	Основное содержание	**4**	*ОК 04; ОК 05*

Тема 2.4. Имя числительное и местоимение как части речи.	Лексико-грамматические разряды имен числительных: количественные, порядковые, собирательные. Типы склонения имен числительных. Лексическая сочетаемость собирательных числительных. Разряды местоимений по семантике: личные, возвратное, притяжательные, вопросительные, относительные, неопределенные, отрицательные, указательные, определительные. Дефисное написание местоимений	2	
	Практические занятия:		
	Практическая работа. Правописание числительных. Возможности использования цифр. Числительные и единицы измерения в профессиональной деятельности. Правописание числительных. Правописание местоимений с частицами НЕ и НИ	2	
Тема 2.5. Глагол как часть речи. Причастие и деепричастие как особые формы глагола	**Основное содержание**	**4**	*ОК 04; ОК 05*
	Система грамматических категорий глагола (вид, переходность, залог, наклонение, время, лицо, число, род). Основа настоящего (будущего) времени глагола и основа инфинитива (прошедшего времени); их формообразующие функции. Действительные и страдательные причастия и способы их образования. Краткие и полные формы причастий	2	
	Практические занятия:		
	Практическая работа. Правописание окончаний и суффиксов глаголов Правописание суффиксов и окончаний глаголов и причастий. Правописание Н и НН в прилагательных и причастиях. Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Правописание суффиксов деепричастий.	2	
Тема 2.6. Наречие как часть речи. Служебные части речи.	**Основное содержание**	**4**	*ОК 04; ОК 05*
	Семантика наречия, его морфологические признаки и синтаксические функции. Разряды наречий по семантике и способам образования, местоименные наречия. Степени сравнении качественных наречий. Разряды предлогов по семантике, структуре и способам образования. Разряды союзов по семантике, структуре и способам образования. Сочинительные и подчинительные союзы	2	
	Практические занятия:		
	Практическая работа. Написание наречий и соотносимых с ними других частей речи (знаменательных и служебных). Слова категории состояния. Правописание производных	2	

	предлогов и союзов. Правописание частиц. Правописание частицы НЕ с разными частями речи. Трудные случаи правописание частиц НЕ и НИ		
Раздел 3. Синтаксис и пунктуация		**10**	*ОК 04; ОК 05; ОК 10*
Тема **3.1.** Основные единицы синтаксиса.	**Основное содержание**	**2**	*ОК 04; ОК 05*
	Практические занятия:		
	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. Практическая работа. Знаки препинания в простом предложении	2	
Тема **3.2** Второстепенные члены предложения.	**Основное содержание**	**4**	*ОК 04; ОК 05*
	Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение). Осложненные предложения. Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения. Предложения с обособленными членами. Общие условия обособления (позиция, степень распространенности и др.). Условия обособления определений, приложений, обстоятельств. Поясняющие и уточняющие члены как особый вид обособленных членов	2	
	Практические занятия:		
	Практическая работа. Знаки препинания при однородных членах с обобщающими словами. Знаки препинания при оборотах с союзом КАК. Разряды вводных слов и предложений. Знаки препинания при вводных словах и предложениях, вставных конструкциях. Знаки препинания при обращении	2	
Тема **3.3.** Сложное предложение	**Основное содержание**	**4**	*ОК 05; ОК 10*
	Основные типы сложного предложения по средствам связи и грамматическому значению (предложения союзные и бессоюзные; сочиненные и подчиненные). Сложноподчиненное	2	

	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		
	Практические занятия:		
	Практическая работа. Знаки препинания в сложносочиненных предложениях. Знаки препинания в сложноподчиненных предложениях. Знаки препинания в бессоюзных сложных предложениях. Знаки препинания в предложения с прямой речью. Знаки препинания при диалогах. Правила оформления цитат	2	
Профессионально-ориентированное содержание. **Прикладной модуль. Раздел 4. Особенности профессиональной коммуникации.**		**12**	*ОК 04; ОК 05; ОК 10 ПК2.1, ПК6.11*
Тема **4.1.** Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации.	**Профессионально-ориентированное содержание**	**4**	*ОК 04; ОК 05; ОК 10 ПК2.1, ПК6.11*
	Основные аспекты культуры речи (нормативный, коммуникативный, этический). Языковые и речевые нормы. Речевые формулы. Речевой этикет в области профессиональной деятельности по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**	2	
	Практические занятия:		
	Практическая работа, Терминология и профессиональная лексика. Язык профессии **43.01.09 Повар, кондитер**	2	
Тема **4.2**. Коммуникативный аспект культуры речи.	**Профессионально-ориентированное содержание**	**4**	*ОК 04; ОК 05; ОК 10 ПК2.1, ПК6.11*
	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 в области профессиональной деятельности по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**	2	
	Практические занятия:		
	Возможности лексики в различных функциональных стилях. Проблемы использования синонимов, омонимов, паронимов. Лексика, ограниченная по сфере использования (историзмы, архаизмы, неологизмы, диалектизмы, профессионализмы, жаргонизмы) в области профессиональной деятельности по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**	2	
Тема **4.3.**	**Профессионально-ориентированное содержание**	**4**	*ОК 04; ОК 05;*

Научный стиль.			*ОК 10* *ПК2.1, ПК6.11*
	Научный стиль и его подстили. Профессиональная речь и терминология. Виды терминов (общенаучные, частнонаучные и технологические) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**	2	
	Практические занятия:		
	Практическое занятие. Виды документов в области профессиональной деятельности по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**	2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		**18**	
	Всего:	**72**	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализация программы дисциплины имеется в наличии учебный кабинет «Русского языка и литературы».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (комплекты плакатов и др.);
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, видеофильмы, видеоуроки, аудиозаписи, 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;
- проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Рачеева, Л.А. Русский язык: Учебник для учреждений среднего профессионального образования / Л.А. Рачеева // Издательство «КноРус», 2023. – 411 с.;
2. Рудяков, А.Н. Русский язык. Часть 1. Базовый уровень : электронная форма учебного пособия для СПО / А.Н. Рудяков, Т.Я. Фролова, М.Г. Маркина-Гурджи и др. // Издательство «Просвещение», 2023.

Дополнительная литература:

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. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной 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 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	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[1]	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 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 10. 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
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	Р 4, Темы 4.1;4.2; 4.3;4.4	Устный опрос на профессионально-ориентированном материале Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления на примере, связанном с будущей профессиональной деятельностью Практические работы Выполнение экзаменационного теста
ПК 6.11 Осуществлять поиск необходимой информации, с использованием цифровых средств, с целью эффективного распоряжения полученной информации для решения задач	Р 4, Темы 4.1;4.2; 4.3;4.4	Устный опрос на профессионально-ориентированном материале Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления на примере, связанном с будущей профессиональной деятельностью Практические работы Выполнение экзаменационного теста

Приложение 2.02
к ОПОП-П СПО по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.02 ЛИТЕРАТУРА

Люберцы, 2025 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ....19
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 42
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ....44

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЛИТЕРАТУРА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина **«Литература»** является обязательной частью общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (СОО).

Содержание программы разработано на основе синхронизации образовательных результатов ФГОС СПО и ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

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

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК10 и профессиональными компетенциями ПК2.1, *ПК6.12 (из дополнительного профессионального блока по запросу работодателя).

Общие компетенции	**Планируемые результаты**	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: − готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие, в том числе при чтении − произведений о труде и тружениках, а также на основе знакомства с профессиональной деятельностью героев отдельных литературных произведений; − готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность в − процессе литературного образования; − интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы, в том числе ориентируясь на поступки литературных героев; − готовность и способность к образованию и самообразованию, к продуктивной читательской деятельности на протяжении всей жизни; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;	ПРб 1. Осознавать причастность к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры; ПРб 2. Осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; ПРб 4. Знать содержание, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России. ПРб 5. Уметь определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью; ПРб 10. Уметь сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие) ПРб 11. Иметь представление о литературном произведении как явлении словесного

	- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность использования знаний в познавательной и социальной практике	искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и умение применять их в речевой практике
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность	ПРб 9. Уметь анализировать и интерпретировать художественное произведение в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования): конкретно-историческое,

	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;	общечеловеческое и национальное в творчестве писателя; традиция и новаторство; авторский замысел и его воплощение; художественное время и пространство; миф и литература; историзм, народность; историко-литературный процесс; литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; литературные жанры; трагическое и комическое; психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула; виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-тоническая), дольник, верлибр; «вечные темы» и «вечные образы» в литературе; взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; художественный перевод; литературная критика; ПРб 12. Владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с

		учетом норм русского литературного языка; ПРб 13. Уметь работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	В области духовно-нравственного воспитания: -- сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации,	ПРб 3. Иметь интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры; ПРб 6. Уметь 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; ПРб 7. Осознавать художественную картину жизни, созданная автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; ПРб 8. Уметь выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов

	выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, 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	ПРб 2. Осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; ПРб 8. Уметь выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов

	различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;	ПРб 8. Уметь выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов; ПРб 9. Уметь анализировать и интерпретировать художественное произведение в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования): конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя; традиция и новаторство; авторский замысел и его воплощение; художественное время и пространство; миф и литература; историзм, народность; историко-литературный процесс; литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; литературные жанры;

		трагическое и комическое; психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула; виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-тоническая), дольник, верлибр; «вечные темы» и «вечные образы» в литературе; взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; художественный перевод; литературная критика; ПРб 11. Сформировать представления о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и уметь применять их в речевой практике
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	В части патриотического воспитания: - осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России в контексте изучения произведений русской и зарубежной литературы, а также литературы народов России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, внимание к их воплощению в литературе, а также достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде, отраженным в художественных произведениях;	ПРб 3. 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; ПРб 5. Сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью

	- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу, в том числе воспитанные на примерах из литературы; В части гражданского воспитания: сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических, демократических, семейных ценностей, в том числе в сопоставлении с жизненными ситуациями, изображенными в литературных произведениях; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность, в том числе в рамках школьного литературного образования, в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; готовность к гуманитарной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;	ПРб 12. Владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а

	- 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	также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); уметь редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка
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	- сформированность нравственного сознания, этического поведения и стремление быть начитанной личностью; - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в профессионально ориентированных ситуациях; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, стремление стать образованным и культурным представителем рабочей профессии;	- развернуто, грамотно и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; - грамотно владеть профессиональной терминологией, в том числе в соответствии с инструкциями и регламентами по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд разнообразного

	- сформированность внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатийное поведение, включающее способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - владение социальными навыками, включающими способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты, в том числе не допускать конфликты в своем трудовом коллективе; - 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; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.	ассортимента; - брать на себя ответственность за результат собственной деятельность, за результат совместной деятельности, а также за правильность взаимодействия с потребителями организации общественного питания; - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, эстетику обустройства на рабочем месте в профессиональной деятельности; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество в своей профессиональной деятельности; - способность воспринимать традиции и творчество своего и других народов, а также национальные блюда и кухню других народов, ощущать эмоциональное воздействие от творческого процесса и результата; - готовность к самовыражению, стремление проявлять качества творческой личности, в том числе и в процессе приготовления блюд разнообразного ассортимента; - осуществлять коммуникации во всех сферах профессиональной деятельности; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты, в том числе с потребителями организации общественного питания.
ПК 6.12 Проводить оценку	- владеть навыками получения информации из	- развернуто, грамотно и логично излагать

информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных	литературных источников, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, точность, надёжность 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; - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития литературы.	свою точку зрения с использованием языковых средств по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; - грамотно владеть профессиональной терминологией, в том числе в соответствии с инструкциями и регламентами по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем, в том числе и профессионально ориентированных проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения профессионально ориентированных задач, применению различных методов познания; - проводить оценку достоверности информации, применять критический подход при оценивании информации при выполнении профессионально ориентированных заданий; - осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; - строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных из различных литературных источников, касающихся профессионально ориентированных проблем.

№ п/п	Направление деятельности	Личностные результаты
1	Гражданское воспитание	- **сформированность** гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; **- осознание** своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; **- принятие** традиционных национальных, общечеловеческих , гуманистических и демократических ценностей, в том числе в сопоставлении с ситуациями, отражёнными в текстах литературных произведений, написанных **на русском языке;** **-готовность** противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; **-готовность** вести совместную деятельность, в том числе в рамках школьного литературного образования, в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации; - **умение** взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - **готовность** к гуманитарной деятельности.
2	Патриотическое воспитание	- **осознание** российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России в контексте изучения произведений русской и зарубежной литературы, а также литературы народов России; - **ценностное отношение** к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, внимание к их воплощению в литературе, а также достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде, отраженным в художественных произведениях; **- идейная убежденность**, готовность к служению и защите Отечества, за его судьбу, в том числе воспитанные на примерах из литературы;

3	Духовно-нравственное воспитание	-**осознание** духовных ценностей российского народа; сформированность нравственного сознания, этического поведения; - **способность** оценивать ситуацию, в том числе представленную в литературном произведении, и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности, характеризуя поведение и поступки персонажей художественной литературы; - **осознание** личного вклада в построение устойчивого будущего; - **ответственное отношение** к своим родителям, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни, в соответствии с традициями народов России, в том числе с использованием литературных произведений;
4	Эстетическое воспитание	- **эстетическое отношение** к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда, общественных отношений; - **способность** воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства, в том числе литературы; - **убежденност**ь в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и устного народного творчества; **готовность** к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности, в том числе при выполнении творческих работ по литературе;
5	Физическое воспитание	- **формировани**е культуры здоровья и эмоционального благополучия: - **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, в том числе с соответствующей оценкой поведения и поступков литературных героев;
6	Трудовое воспитание	- **готовность** к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие, в том числе при чтении произведений о труде и тружениках, а также на основе знакомства с профессиональной деятельностью героев отдельных литературных произведений; - **готовность** к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность в процессе литературного образования; **- интерес** к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы, в том числе ориентируясь на поступки литературных героев;

		- готовность и способность к образованию и самообразованию, к продуктивной читательской деятельности на протяжении всей жизни;
7	Экологическое воспитания	- **сформированность** экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем, представленных в художественной литературе; **- планировани**е и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества, с учетом осмысления опыта литературных героев; **- активное неприятие** действий, приносящих вред окружающей среде, в том числе показанных в литературных произведениях; **- умение прогнозировать** неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; **- расширение опыта** деятельности экологической направленности, в том числе представленной в произведениях русской, зарубежной литературы и литературы народов России;
8	Ценности научного познания	**- сформированност**ь 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 с использованием изученных и самостоятельно прочитанных литературных произведений; **осознание** ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную исследовательскую деятельность индивидуально и в группе, в том числе на литературные темы.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы дисциплины	**108**
в том числе:	
Основное содержание	**94**
теоретическое обучение	9
практические занятия	85
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**12**
теоретическое обучение	-
практические занятия	12
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	**2**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	*2*	*3*	*4*
Основное содержание			
Введение. Литература и ее место в жизни человека	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Входной контроль; систематизация / обобщение / повторение изученного ранее материала (по выбору преподавателя в зависимости от уровня подготовки обучающихся)		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 10
	Практические занятия: Групповая работа в малых группах по темам «Специфика литературы как вида искусства и ее место в жизни человека» или «Связь литературы с другими видами искусств»	*2*	
Раздел 1. Литература второй половины XIX века		**24**	
Тема 1.1. Художественный мир драматурга А.Н. Островского. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 10
	Для чтения и изучения: драма «Гроза». Особенности драматургии А. Н. Островского, историко-литературный контекст его творчества. Секреты прочтения драматического произведения, особенности драматических произведений и их реализация в пьесе А.Н. Островского «Гроза»: жанр, композиция, конфликт, присутствие автора. Законы построения драматического произведения, основные узлы в сюжете пьесы. Город Калинов и его жители. Противостояние патриархального уклада и модернизации (Дикой и Кулибин). Семейный уклад в доме Кабанихи. Характеры Кабанихи, Варвары и Тихона Кабановых в их противопоставлении характеру Катерины. Образ Катерины в контексте культурно-исторической ситуации в России середины XIX века – «женский вопрос»: споры о месте женщины в обществе, ее предназначение в семье и эмансипации	*1*	
	Практические занятия: Написание текста информационной и публицистической заметки на основе художественного текста.	*1*	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	Выразительное чтение отрывка наизусть по выбору		
Тема 1.2. Понятие «обломовщина» как социально-нравственное явление в романе А.И. Гончарова «Обломов»	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 10
	Для чтения и изучения: роман «Обломов» Образ Обломова: детство, юность, зрелость. Понятие «обломовщины» в романе А.И. Гончарова, «обломовщина» как имя нарицательное. Образ Обломова в театре и кино, в современной массовой культуре, черты Обломова в каждом из нас	*1*	
	Практические занятия: Работа с избранными эпизодами из романа (чтение и обсуждение). Составление «Словарика непонятных и устаревших слов». Сообщения по темам: «Портрет Ильи Ильича Обломова в интерьере» по описанию в романе и своим впечатлениям, (реализация на выбор ученика: текстовое /цитатное описание; визуализация портрета в разных техниках: графика, аппликация, коллаж, видеомонтаж и т д.)	*1*	
Тема 1.3. Социально-нравственная проблематика романа И. С. Тургенева «Отцы и дети»	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 10
	Для чтения и изучения: роман «Отцы и дети». Творческая история, смысл названия. «Отцы» (Павел Петрович и Николай Петрович Кирсановы) и молодое поколение, специфика конфликта. Вечные темы в спорах «отцов и детей». Взгляд на человека и жизнь общества глазами молодого поколения. Понятие антитезы на примере противопоставления Евгения Базарова и Павла Петровича Кирсанова в романе: портретные и речевые характеристики. Нигилизм и нигилисты		
	Практические занятия: Работа с избранными эпизодами романа (чтение, обсуждение). Творческое задание: написание рассказа о произошедшем споре от лица разных персонажей.	*2*	
Тема 1.4. Идейно-художественное своеобразие лирики Ф.И. Тютчева и А.А. Фета	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 10
	Для чтения и изучения: стихотворения Ф.И. Тютчева (не менее двух по выбору). Например, «Silentium!», «Не то, что мните вы, природа…», «Умом Россию не понять…», «О, как убийственно мы любим…», «Нам не дано предугадать…», «К. Б.» («Я встретил вас – и все былое…») и другие; стихотворения А.А. Фета (не менее двух по выбору): «Одним толчком согнать ладью		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	живую…», «Еще майская ночь», «Вечер», «Это утро, радость эта…», «Шепот, робкое дыханье…», «Сияла ночь. Луной был полон сад. Лежали…» и другие		
	Практическое занятие	*2*	
	Основные темы и художественное своеобразие лирики Тютчева, бурный пейзаж как доминанта в художественном мире Тютчева Основные образы и философские мотивы поэтических текстов. Установление связи с современностью; выразительное чтение стихотворений, в том числе наизусть. Чтение и анализ стихотворений; подготовка сообщения / презентации / ролика / подкаста / литературно-музыкальной композиции на стихи поэтов (по выбору). Понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений А.А. Фета. Особенности лирического героя. Основные темы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета. Основные темы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета, идиллический пейзаж. Чтение и анализ стихотворений; подготовка литературно-музыкальной композиции на стихи поэтов и подбор иллюстративного материала. *Выразительное чтение не менее одного стихотворения (по выбору) наизусть*		
Тема 1.5. Гражданская лирика Н.А. Некрасова. Проблематика поэмы «Кому на Руси жить хорошо»	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 10
	Для чтения и изучения: Н.А. Некрасов. Стихотворения (не менее двух по выбору). Например, «Тройка», «Я не люблю иронии твоей…», «Вчерашний день, часу в шестом…», «Мы с тобой бестолковые люди…», «Поэт и Гражданин», «Элегия» («Пускай нам говорит изменчивая мода…») и другие. Поэма «Кому на Руси жить хорошо» (1866) (обзорно). Особенность лирического героя. Основные темы и идеи. Художественное своеобразие лирики Некрасова и её близость к народной поэзии. Чтение и анализ стихотворений. Подготовка сообщения / презентации / ролика / подкаста (по выбору) о поэтических текстах Н.А. Некрасова, ставшими впоследствии народными песнями	*1*	
	Практическое занятие	*1*	
	Работа с инфоресурсами. Поэма «Кому на Руси жить хорошо»: сообщение (по выбору) «Эпопея крестьянской жизни: замысел и его воплощение»; «Фольклорная основа поэмы».		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	Выразительное чтение отрывка наизусть		
Тема 1.6. Особенности сатиры в романе-хронике М. Е. Салтыкова-Щедрина «История одного города»	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 10
	Для чтения и изучения: роман-хроника «История одного города» (не менее двух глав по выбору: главы «О корени происхождения глуповцев», «Опись градоначальникам», «Органчик», «Подтверждение покаяния» или другие. Художественные средства: иносказание, гротеск, гипербола, ирония, сатира. Эзопов язык		
	Практическое занятие	*2*	
	Работа с избранными эпизодами, подготовка инсценировки, иллюстраций; подготовка материала о биографии М. Е. Салтыкова-Щедрина в виде ленты времени / инфографики / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя		
Тема 1.7. Влияние творчества Ф. М. Достоевского на развитие русской литературы. Философская проблематика романа «Преступление и наказание»	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Для чтения и изучения: роман «Преступление и наказание». Творческая биография Ф.М. Достоевского. Образ главного героя романа «Преступление и наказание». Причины преступления: внешние и внутренние. Теория, путь к преступлению, крушение теории, наказание, покаяние и «воскрешение». Роль образа Сони Мармеладовой, значение эпизода чтения Евангелия. «Двойники» Раскольникова: теория Раскольникова устами Петра Петровича Лужина и Свидригайлова. Значение эпилога романа, сон Раскольникова на каторге. Внутреннее преображение как основа изменения мира к лучшему. «Самообман Раскольникова» (крах теории главного героя в романе; бесчеловечность раскольниковской «арифметики»; антигуманность теории в целом). Ф.М. Достоевский и современность. Экранизации романа. Жизнь литературного героя вне романа: образ Раскольникова в массовой культуре: элементы сюжета, знаковые художественные детали в основе комиксов, карикатур и в др. текстовых и графических формах. Мемориальные места, «маршрут»-экскурсия по местам, описанным в романе	*2*	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 10
	Практические занятия	*2*	
	Работа **с** избранными эпизодами из романа «Преступление и наказание» (чтение и обсуждение). Работа в малых группах (задания по выбору): подготовка материала о		ОК 01, ОК 02, ОК 03,

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	биографии Ф.М. Достоевского в виде ленты времени / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя. Работа с информационными ресурсами и картами, подготовка иллюстраций с вероятным маршрутом экскурсии по местам Петербурга, упомянутым в романе. Написание текста-опровержения теории Раскольникова		ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 10
Тема 1.8. Судьба и творчество Л. Н. Толстого. «Мысль семейная» и «мысль народная» в романе-эпопее «Война и мир»	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Для чтения и изучения: роман-эпопея «Война и мир». Основные этапы творчества Л.Н. Толстого, краткая формулировка толстовских идей. Роман-эпопея «Война и мир»: история создания, истоки замысла, жанровое своеобразие, смысл названия, экранизации романа, отражение нравственных идеалов Толстого в системе персонажей. Образы солдат батареи Раевского. Платон Каратаев как воплощение идеала «простоты и правды». Сопоставление в романе-эпопеи образов Платона Каратаева и Тихона Щербатого. Истоки преображения главных героев: влияние «мысли народной» на князя Андрея и Пьера Безухова. «Мысль семейная» и «мысль народная». Роль народа и личности в истории.	*2*	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 10
	Практические занятия	*2*	
	Подготовка материала о биографии Л.Н. Толстого в виде ленты времени / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постер, коллаж / видеоролик или др. формате (по выбору) об истории создания романа-эпопеи «Война и мир» Л.Н. Толстого/ или написание рецензии на экранизацию романа «Война и мир». *Выразительное чтение отрывка наизусть*		
Тема 1.9. Творческий путь Н. С. Лескова. Нравственный поиск героев в рассказах и повестях Н.С. Лескова	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 10
	Для чтения и изучения: рассказы и повести (одно произведение по выбору). Например, «Очарованный странник», «Однодум» и другие		
	Практические занятия	*2*	
	Работа с отдельными эпизодами. Анализ и интерпретация образов художественных произведений в единстве формы и содержания. Работа с инфоресурсами: подготовка		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	презентации / постер, коллаж / видеоролик или другом формате (по выбору) по теме «Неоднозначность заложенных смыслов и современного подтекста в художественных произведениях Н.С. Лескова»		
Тема 1.10. Человек и общество в рассказах А.П. Чехова. Символическое звучание пьесы «Вишнёвый сад»	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 10
	Для чтения и изучения: рассказы (не менее одного по выбору): «Студент», «Ионыч», «Дама с собачкой», «Человек в футляре» и другие. Комедия «Вишневый сад». Малая проза А.П. Чехова. Человек и общество. Психологизм прозы Чехова: лаконичность повествования и скрытый лиризм. Пьеса «Вишнёвый сад» (1903). Новаторство Чехова-драматурга: своеобразие конфликта и системы персонажей, акцент на внутренней жизни персонажей, нарушение жанровых рамок. Сколько стоит вишневый сад: историко-культурные сведения. Эволюция драматургии второй половины XIX – начала XX века: от Островского к Чехову. Особенности чеховских диалогов. Речевые и портретные характеристики персонажей		
	Практические занятия	*2*	
	Инсценировка избранных эпизодов пьесы. Подготовка и участие в дискуссии «Как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?» Работа с инфоресурсами: определение теории малых дел и соотнесение определения с содержанием рассказа/или написание рецензии на экранизацию «Вишневого сада»		
Раздел 2. Литературная критика второй половины XIX века		**2**	
Тема 2.1. Литературная критика второй половины XIX века. Историко-литературное и нравственно-ценностное значение русской литературы в оценке Н.А. Добролюбова / Д.И. Писарева	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 10
	Для чтения и изучения: Статьи Н.А. Добролюбова «Луч света в темном царстве», «Что такое обломовщина?» / Д.И. Писарева «Базаров» и других (*не менее двух статей по выбору*). Осмысление содержания и ключевых проблем, историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской классической литературы. Связь литературных произведений второй половины XIX века со временем написания и с современностью. Представления современников о литературном произведении как явлении словесного искусства. Анализ единиц различных языковых уровней и их роли в произведении		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	Практические занятия	*2*	
	Работа с избранными эпизодами в виде инфографики / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста или других форматах и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя		
Раздел 3. Литература конца XIX – начала XX вв.		**8**	
Тема 3.1. Нравственная сущность любви в произведениях А.И. Куприна	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 10
	Для чтения и изучения: рассказы и повести (одно произведение по выбору): «Гранатовый браслет», «Олеся»		
	Практические занятия	*2*	
	Своеобразие сюжета. Герои о сущности любви. Повесть «Гранатовый браслет»: Трагическая история любви Желткова. Развитие темы «маленького человека» в рассказе. Смысл финала. Символический смысл заглавия, роль эпиграфа. Авторская позиция. Традиции русской классической литературы в прозе Куприна. «Гранатовый браслет» в кино (А. Роом, 1964) / Повесть «Олеся»: тема «естественного человека» в повести. Мечты Олеси и реальная жизнь ее окружения. Трагизм любви героини. Осуждение пороков общества		
Тема 3.2. Решение нравственно-философских вопросов в произведениях Л.Н. Андреева	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 10
	Для чтения и изучения: рассказы и повести (одно произведение по выбору): «Иуда Искариот», «Большой шлем» и другие		
	Практические занятия	*2*	
	Основные этапы жизни и творчества Л.Н. Андреева. На перепутьях реализма и модернизма. Проблематика произведения. Трагическое мироощущение автора		
Тема 3.3. Романические произведения М.А. Горького. Авторская позиция в социальной пьесе «На дне»	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 10
	Для чтения и изучения: рассказы (один по выбору): «Старуха Изергиль», «Макар Чудра», «Коновалов» и другие. Пьеса «На дне»		
	Практические занятия	*2*	
	Рассказ-триптих «Старуха Изергиль». Романтизм ранних рассказов Горького. Проблема героя. Особенности композиции рассказа. Независимость и обреченность Изергиль. Индивидуализм Ларры. Подвиг Данко. Величие и бессмысленность его		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	жертвы. Смысл противопоставления героев		
Тема 3.4. Стихотворения поэтов Серебряного века. Тематика и идейно-художественное своеобразие лирики	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 10
	Для чтения и изучения: стихотворения поэтов Серебряного века (не менее двух стихотворений одного поэта по выбору) Например, стихотворения К.Д. Бальмонта, М.А. Волошина, Н.С. Гумилева и других		
	Практические занятия	*2*	
	Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или другом формате (по выбору) по темам: «Серебряный век русской литературы»; «Эстетические программы модернистских объединений»; «Художественный мир поэта»; «Основные темы и мотивы лирики поэта» и другие. Чтение и исполнение поэтических произведений, сопоставление различных методов создания художественного образа, стилизация *Выразительное чтение стихотворения наизусть (одно стихотворение по выбору)*		
Раздел 4. Литература XX века		**46**	
Тема 4.1. Тематическое разнообразие и психологизм произведений И.А. Бунина	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 10
	Для чтения и изучения: рассказы (два по выбору): «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник», «Господин из Сан-Франциско» и другие		
	Практические занятия	*2*	
	Основные этапы жизни и творчества И.А. Бунина. Тема любви в произведениях И.А. Бунина. Образ Родины. Психологизм бунинской прозы. Пейзаж. Особенности языка: «живопись» словом, детали-символы, сочетание различных пластов лексики. Проза И. А. Бунина. Мотив запустения и увядания дворянских гнезд, образ «Руси уходящей». Судьба мира и цивилизации в осмыслении писателя. Тема трагической любви в рассказах Бунина. Традиции русской классической поэзии и психологической прозы в творчестве Бунина. Новаторство поэта		
Тема 4.2. Тематика и основные мотивы лирики А.А. Блока. Символическое значение	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 10
	Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору): «Незнакомка», «Россия», «Ночь, улица, фонарь, аптека…», «Река раскинулась. Течет, грустит лениво…» (из цикла «На поле Куликовом»), «На железной дороге», «О доблестях, о подвигах, о славе…», «О, весна, без конца и без краю…», «О, я хочу безумно жить…»		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
поэмы «Двенадцать»	и другие. Поэма «Двенадцать»		
	Практические занятия	*2*	
	Основные этапы жизни и творчества А.А. Блока. Поэт и символизм. Разнообразие мотивов лирики. Образ Прекрасной Дамы в поэзии А.А. Блока. Образ «страшного мира» в лирике А.А. Блока. Тема Родины. *Выразительное чтение одного стихотворения по выбору*		
	Практические занятия Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам: «Поэт и революция»; Поэма «Двенадцать»: история создания, многоплановость, сложность художественного мира поэмы»; «Герои поэмы «Двенадцать», сюжет, композиция, многозначность финала»; «Художественное своеобразие языка поэмы»	*2*	
Тема 4.3. **Тематика и основные мотивы лирики В.В. Маяковского. Поэтическое новаторство в поэме «Облако в штанах»**	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 10
	Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору): «А вы могли бы?», «Нате!», «Послушайте!», «Лиличка!», «Юбилейное», «Прозаседавшиеся», «Письмо Татьяне Яковлевой» и другие. Поэма «Облако в штанах»		
	Практические занятия	*1*	
	Новаторство поэтики Маяковского. Лирический герой ранних произведений поэта. Поэт и революция. Сатира в стихотворениях Маяковского. Поэтическое новаторство Маяковского (ритмика, рифма, строфика и графика стиха, неологизмы, гиперболичность). Своеобразие жанров и стилей лирики поэта. Стихи поэта в современной массовой культуре		
	Практические занятия	*1*	
	Поэма «Облако в штанах». Образ лирического героя-бунтаря и его возлюбленной. Новаторское открытие Маяковского в жанре поэмы: усиление лирического начала (превращение поэмы в лирический монолог). Работа с инфоресурсами: сообщения на тему «Художественный мир поэмы»; «Особенности рифмовки»		
Тема 4.4.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
Тематика и основные мотивы лирики С.А. Есенина. Образ Родины и деревни в стихотворениях	*Для чтения и изучения:* стихотворения (не менее двух по выбору): «Гой ты, Русь, моя родная…», «Письмо матери», «Собаке Качалова», «Спит ковыль. Равнина дорогая…», «Шаганэ ты моя, Шаганэ…», «Не жалею, не зову, не плачу…», «Я последний поэт деревни…», «Русь Советская», «Низкий дом с голубыми ставнями…» и другие		02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 10
	Практические занятия	*2*	
	Работа с инфоресурсами, подготовка сообщения по темам: «Особенности лирики поэта и многообразие тематики стихотворений: чувство Родины/ образ родной деревни/ особая связь природы и человека/ любовная тема»; «Исповедальность лирики: отражение потерь и обретений на дороге жизни»; «Самобытность поэзии Есенина (народно-песенная основа, музыкальность)»; «Есенин на сцене, в кино и музыке». *Выразительное чтение не менее одного стихотворения наизусть по выбору*		
Тема 4.5. Своеобразие поэзии первой половины XX века: О.Э. Мандельштам, М.И. Цветаева. Тематика и основные мотивы лирики	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 10
	Для чтения и изучения: О.Э. Мандельштам. Стихотворения (не менее двух по выбору): «Бессонница. Гомер. Тугие паруса…», «За гремучую доблесть грядущих веков…», «Ленинград», «Мы живём, под собою, не чуя страны…» и др. М. И. Цветаева. Стихотворения (не менее двух по выбору). Например, «Моим стихам, написанным так рано…», «Кто создан из камня, кто создан из глины…», «Идёшь, на меня похожий…», «Мне нравится, что вы больны не мной…», «Тоска по родине! Давно…», «Книги в красном переплёте», «Бабушке», «Красною кистью…» (из цикла «Стихи о Москве») и другие		
	Практические занятия Работа с инфоресурсами – сообщения по темам: «Страницы жизни и творчества О.Э. Мандельштама»; «Основные мотивы лирики поэта, философичность его поэзии». Групповая работа по теме «Многообразие тематики и проблематики в лирике М.И. Цветаевой: письменный анализ стихотворения» *Выразительное чтение не менее одного стихотворения наизусть по выбору*	*2*	
Тема 4.6. Художественное творчество А.А. Ахматовой.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,
	Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору): «Песня последней встречи», «Сжала руки под темной вуалью…», «Смуглый отрок бродил по аллеям…», «Мне голос был. Он звал утешно…», «Не с теми я, кто бросил землю…», «Мужество»,		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
Тема Родины и судьбы в поэме «Реквием»	«Приморский сонет», «Родная земля» и другие. Поэма «Реквием»		ОК 10
	Практические занятия	*1*	
	Анализ художественного текста по вопросам: «Многообразие тематики лирики» / «Любовь как всепоглощающее чувство в лирике поэта». *Выразительное чтение художественного текста наизусть*		
	Практические занятия	*1*	
	Поэма «Реквием». Гражданский пафос, тема Родины и судьбы в творчестве поэта. Трагедия народа и поэта. Смысл названия. Широта эпического обобщения в поэме «Реквием». Художественное своеобразие произведения. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Аллюзии и реминисценции в поэме «Реквием» / «Жизнь и творчество А. Ахматовой в кино и музыке»		
Тема 4.7. Идейно-художественное своеобразие романа Н.А. Островского «Как закалялась сталь»	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 10
	Для чтения и изучения: роман «Как закалялась сталь» (избранные главы).		
	Практические занятия	*2*	
	История создания, идейно-художественное своеобразие романа «Как закалялась сталь». Сочинение по теме «Образ Павки Корчагина как символ мужества, героизма и силы духа»		
Тема 4.8. М. А. Шолохов. Проблема гуманизма и нравственный поиск героев романа-эпопеи «Тихий Дон»	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 10
	Для чтения и изучения: роман-эпопея «Тихий Дон» (избранные главы)		
	Практические занятия	*4*	
	История создания произведения. Герои романа-эпопеи о всенародной трагедии. Семья Мелеховых. Образ Григория Мелехова. Любовь в его жизни. Герой в поисках своего пути среди «хода истории». Финал романа-эпопеи. Проблема гуманизма в произведении. Полемика вокруг авторства. Киноистория романа. Основные этапы жизни и творчества М.А. Шолохова. Групповая работа «Анализ художественного текста» по вопросам: особенности жанра, система образов, тема		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	семьи, нравственные ценности казачества. Трагедия народа и судьба одного человека. Традиции Л. Н. Толстого в прозе М. А. Шолохова		
Тема 4.9. Особенности прозы М.А. Булгакова	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 10
	Для чтения и изучения: роман «Мастер и Маргарита», роман «Белая гвардия» (один роман по выбору) Михаил Афанасьевич Булгаков (1891–1940) «Изгнанник, избранник»: сведения из биографии (с обобщением ранее изученного) Роман «Мастер и Маргарита». История создания и издания романа. Жанр и композиция: прием «роман в романе». Библейский и бытовой уровни повествования. Реальность и фантастика (литературная среда Москвы; Воланд и его свита). Сатира. Основные проблемы романа: проблема предательства, проблема творчества и судьбы художника, проблема нравственного выбора. Тема идеальной любви (история Маргариты). Финал романа. Экранизации романа. Или роман «Белая гвардия». История создания произведения. Смысл названия. Эпиграфы. Жанр и композиция. Система образов. Образ Дома и Города в вихре Гражданской войны. Нравственный выбор героев в эпоху распри и раздора. Честь как главное качество человека. Смысл финала. Литературные ассоциации в романе. Сценическая и киноистория романа		
	Практические занятия	*2*	
	Анализ художественного текста, работа в малых группах по темам: «Своеобразие жанра и композиции произведения. Многомерность исторического пространства»; «Система образов»; «Эпическая широта с изображенной панорамы и лиризм размышлений повествователя»; «Смысл финала»		
Тема 4.10. Нравственная проблематика произведений А.П. Платонова	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 10
	Для чтения и изучения: Рассказы и повести (одно произведение по выбору): «В прекрасном и яростном мире», «Котлован», «Возвращение» и другие		
	Практические занятия	*2*	
	Этапы творческого пути Андрея Платонова (Андрей Платонович Климентов). Анализ художественного текста, работа в малых группах по темам: «Картины жизни и		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	творчества А. П. Платонова»; «Утопические идеи произведений писателя»; «Особый тип платоновского героя»; «Высокий пафос и острая сатира произведений Платонова»; «Самобытность языка и стиля писателя»		
Тема 4.11. Основные мотивы лирики А.Т. Твардовского. Тема Великой Отечественной войны в стихотворениях поэта	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 10
	Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору): «Вся суть в одном единственном завете…», «Памяти матери» («В краю, куда их вывезли гуртом…»), «Я знаю, никакой моей вины…», «Дробится рваный цоколь монумента…» и другие		
	Практические занятия	*2*	
	Выразительное чтение наизусть лирического произведения (по выбору из перечня) Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам: «Страницы жизни и творчества А.Т. Твардовского»; «Тематика и проблематика произведений автора»; «Основные мотивы лирики Твардовского»; «Поэт и время»; «Тема Великой Отечественной войны»; «Тема памяти. Доверительность и исповедальность лирической интонации Твардовского»		
Тема 4.12. Проза о Великой Отечественной войне. Историческая правда и нравственная проблематика произведений о Великой Отечественной войне	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 10
	Для чтения и изучения: проза о Великой Отечественной войне (по одному произведению не менее чем двух писателей по выбору). Например, В. П. Астафьев «Пастух и пастушка», «Звездопад»; Ю. В. Бондарев «Горячий снег»; В. В. Быков «Обелиск», «Сотников», «Альпийская баллада»; Б. Л. Васильев «А зори здесь тихие», «В списках не значился», «Завтра была война»; К. Д. Воробьев «Убиты под Москвой», «Это мы, Господи!»; В. Л. Кондратьев «Сашка»; В. П. Некрасов «В окопах Сталинграда»; Е. И. Носов «Красное вино победы», «Шопен, соната номер два»; С.С. Смирнов «Брестская крепость». Тема Великой Отечественной войны в прозе (обзор)		
	Практическое занятие	*2*	
	Работа в малых группах с инфоресурсами: по темам «Чтение и анализ ключевого эпизода из произведений не менее двух писателей»; «Человек на войне. Историческая правда художественных произведений о Великой Отечественной войне»; «Своеобразие «лейтенантской» прозы»; «Героизм и мужество защитников Отечества»; «Традиции реалистической прозы о войне в русской литературе». Экранизация произведений о Великой Отечественной войне		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
Тема 4.13. Жизненная правда и нравственная проблематика романов А.А. Фадеева «Молодая гвардия» и В.О. Богомолова «В августе сорок четвёртого»	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 10
	Для чтения и изучения: роман А.А. Фадеева «Молодая гвардия», В.О. Богомолова «В августе сорок четвёртого»		
	Практическое занятие	*2*	
	Чтение и анализ эпизодов романа. Жизненная правда и художественный вымысел. Система образов в романе «Молодая гвардия». Героизм и мужество молодогвардейцев. Экранизация романа. Групповая работа по вопросам: «Чтение и анализ эпизодов романа» / «Мужество и героизм защитников Родины» / «Экранизации романа»		
Тема 4.14. Поэзия о Великой Отечественной войне. Проблема исторической памяти в стихотворениях о Великой Отечественной войне	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 10
	Для чтения и изучения: поэзия о Великой Отечественной войне. Стихотворения (по одному стихотворению не менее чем двух поэтов по выбору) Ю. В. Друниной, М. В. Исаковского, Ю. Д. Левитанского, С. С. Орлова, Д. С. Самойлова, К. М. Симонова, Б. А. Слуцкого		
	Практическое занятие	*2*	
	Анализ и чтение не менее двух стихотворений, их сопоставление. Проблема исторической памяти в лирических произведениях о Великой Отечественной войне. *Выразительное чтение художественного произведения наизусть / Литературно-музыкальная композиция / Киноурок (просмотр и обсуждение отрывков) / Подготовка сценария литературно-музыкальной композиции / культурно – массового мероприятия*		
Тема 4.15. Драматургия о Великой Отечественной войне. Нравственно-ценностное звучание пьесы В.С. Розова «Вечно живые»	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 10
	Для чтения и изучения: пьеса В.С. Розова «Вечно живые»		
	Практическое занятие	*2*	
	Киноурок (просмотр и обсуждение отрывков) / Чтение и анализ фрагментов пьесы. Художественное своеобразие и сценическое воплощение драматического произведения / Просмотр и обсуждение телеспектакля		
Тема 4.16. Идейно-художественное своеобразие лирики Б. Л.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК
	Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору) «Февраль. Достать чернил и плакать!..», «Определение поэзии», «Во всём мне хочется дойти…», «Снег		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
Пастернака.	идёт», «Любить иных — тяжёлый крест…», «Быть знаменитым некрасиво…», «Ночь», «Гамлет», «Зимняя ночь»		05, ОК 06, ОК 10
	Практическое занятие	*2*	
	Работа в микрогруппах с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Тематика и проблематика лирики поэта»; «Тема поэта и поэзии»; «Любовная лирика Б.Л. Пастернака»; «Тема человека и природы»; «Философская глубина лирики Пастернака»		
Тема 4.17. А. И. Солженицын. Социально-нравственная проблематика «лагерной» темы в произведениях А.И. Солженицына	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 10
	Для чтения и изучения: «Один день Ивана Денисовича», «Архипелаг ГУЛАГ» (фрагменты книги по выбору, например, глава «Поэзия под плитой, правда под камнем» и другие)		
	Практическое занятие	*2*	
	Заполнение Чек-листа «Автобиографизм прозы писателя». Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Своеобразие раскрытия «лагерной» темы»; «Анализ рассказа «Один день Ивана Денисовича», творческая судьба произведения»; «Приемы создания образа в повести «Один день Ивана Денисовича»: детали портрета, ночные пейзажи, связанные с героем, речь и поступки». Анализ кинофрагмента из фильма «Архипелаг ГУЛАГ». Мини – рецензия «Человек и история страны в контексте трагической эпохи в книге писателя		
Тема 4.18. Нравственные искания героев рассказов В.М. Шукшина	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 10
	Для чтения и изучения: рассказы (не менее двух по выбору) «Срезал», «Обида», «Микроскоп», «Мастер», «Крепкий мужик», «Сапожки»		
	Практическое занятие	*2*	
	Реферат на тему «Нравственные искания героев рассказов В.М. Шукшина» Составление таблицы «Герой-чудик В. Шукшина и «маленький человек» в литературе Х1Х века: сходство и отличие» / Речевая характеристика героев / Открытый финал шукшинских произведений		
Тема 4.19.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
Взаимосвязь нравственных, философских и экологических проблем в произведениях В. Г. Распутина	*Для чтения и изучения:* рассказы и повести (одно произведение по выбору) «Живи и помни», «Прощание с Матёрой»		02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 10
	Практическое занятие	*2*	
	Чтение и анализ фрагментов повести В. Распутина. Выявление основных нравственных проблем (верность заветам предков, преданность родной земле, проблема отцов и детей, проблема экологии и др.). Характеристика образов «старинных старух», представителей молодого поколения). Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или другом формате (на выбор) по темам «Символика в повести В. Распутина …»; «Изображение патриархальной русской деревни», «Тема памяти и преемственности поколений»; «Взаимосвязь нравственных и экологических проблем в произведениях В. Г. Распутина»; Просмотр кинофрагмента «Прощание» (1981) и его обсуждение (драма Э. Климова и Л. Шепетко по мотивам повести В.Г. Распутина)		
Тема 4.20. Идейно-художественное своеобразие лирики Н. М. Рубцова	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 10
	Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору) «Звезда полей», «Тихая моя родина!..», «В горнице моей светло…», «Привет, Россия…», «Русский огонёк», «Я буду скакать по холмам задремавшей отчизны…»		
	Практическое занятие	*2*	
	Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Тема Родины в лирике поэта», «Задушевность и музыкальность поэтического слова Рубцова». *Выразительное чтение стихотворений наизусть (не менее одного по выбору)*		
Тема 4.21. Философские мотивы в лирике И. А. Бродского	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 10
	*Для чтения и изучения: с*тихотворения (не менее трёх по выбору) «На смерть Жукова», «Осенний крик ястреба», «Пилигримы», «Стансы» («Ни страны, ни погоста…»), «На столетие Анны Ахматовой», «Рождественский романс», «Я входил вместо дикого зверя в клетку…».		
	Практическое занятие	*2*	
	Выразительное чтение стихотворений.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Основные темы лирических произведений поэта»; «Тема памяти»; «Философские мотивы в лирике Бродского»; «Своеобразие поэтического мышления и языка поэта Бродского»		
Раздел 5. Проза второй половины XX – начала XXI веков		**2**	
Тема 5.1. Проза второй половины XX – начала XXI века. Социально-философская проблематика и нравственные искания героев произведений русской литературы второй половины XX – начала XXI века	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 10
	Для чтения и изучения: проза второй половины XX – начала XXI века. Рассказы, повести, романы (по одному произведению не менее чем двух прозаиков по выбору): Ф.А. Абрамов (повесть «Пелагея» и другие); Ч.Т. Айтматов (повесть «Белый пароход»); В.П. Астафьев (повествование в рассказах «Царь-рыба» (фрагменты); В.И. Белов (рассказы «На родине», «Бобришный угор»); Ф.А. Искандер (роман в рассказах «Сандро из Чегема» (фрагменты)); Ю.П. Казаков (рассказы «Северный дневник», «Поморка»); Захар Прилепин (рассказ из сборника «Собаки и другие люди»); А.Н. и Б.Н. Стругацкие (повесть «Понедельник начинается в субботу»); Ю.В. Трифонов (повести «Обмен»)		
	Практическое занятие	*2*	
	Урок-конференция: представление презентации / постера, коллажа / видеоролика или другом формате (по выбору) по темам «Проблематика произведений писателя …»; «Нравственные искания героев произведений писателя…»; «Разнообразие повествовательных форм в изображении жизни современного общества писателя …»		
Раздел 6. Поэзия второй половины XX – начала XXI века		**2**	
Тема 6.1. Поэзия второй половины XX – начала XXI века. Тематика и основные мотивы лирики второй половины XX – начала XXI века	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 10
	Для чтения и изучения: поэзия второй половины XX – начала XXI века. Стихотворения (по одному произведению не менее чем двух поэтов по выбору) В. С. Высоцкого, Н. А. Заболоцкого, Л. Н. Мартынова, Б. Ш. Окуджавы, А. А. Тарковского, Р. И. Рождественского, Ю. П. Кузнецова, А. А. Вознесенского, Б. А. Ахмадулиной, Е. А. Евтушенко, А. С. Кушнера, О. Г. Чухонцева		
	Практическое занятие	*2*	
	Урок-конференция: представление презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) «Тематика и проблематика лирики поэта» / «Художественные		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	приемы и особенности поэтического языка автора». *Выразительное чтение наизусть одного стихотворения из изученных*		
Раздел 7. Драматургия второй половины XX – начала XXI века		**2**	
Тема 7.1. **Драматургия второй половины XX – начала XXI века.** **Основные темы и проблемы второй половины XX – начала XXI века**	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 10
	Для чтения и изучения: драматургия второй половины XX – начала XXI века (произведение одного из драматургов по выбору): А. Н. Арбузов «Иркутская история»; А. В. Вампилов «Старший сын» и другие		
	Практическое занятие	*2*	
	Киноурок / просмотр телеспектакля. Рецензия / отзыв «Особенности драматургии второй половины XX – начала XXI веков на примере одной пьесы. Основные темы и проблемы пьесы»		
Раздел 8. Литература народов России		**2**	
Тема 8.1 **Литература народов России.** **Идейно-художественное своеобразие литературы народов России и её взаимосвязь с русской литературой**	**Содержание учебного материала**		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 10
	Для чтения и изучения: рассказы, повести, стихотворения (не менее одного произведения по выбору): стихотворения Г. Тукая, К. Хетагурова; рассказ Ю. Рытхэу «Хранитель огня»; повесть Ю. Шесталова «Синий ветер касления» и другие; стихотворения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева		
	Практическое занятие	*2*	
	Взаимовлияние русской художественной литературы и литературы народов России. Историко-культурный контекст и контекст творчества автора художественного произведения. *Подготовка сценария литературно-музыкальной композиции / культурно – массового мероприятия*		
Раздел 9. Зарубежная литература		**4**	
Тема 9.1 **Основные темы и мотивы зарубежной поэзии и прозы второй половины XIX века – XX века**	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 10
	Для чтения и изучения: Зарубежная проза второй половины XIX века–XX века (*одно произведение по выбору*). Например, произведения Р.Брэдбери «451 градус по Фаренгейту»; Э. Хемингуэя «Старик и море». Зарубежная поэзия второй половины XIX века – XX века (не менее двух	-	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	стихотворений одного из поэтов по выбору). Например, стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера		
Тема 9.2 Отражение социальных проблем в зарубежной драматургии второй половины XIX века – XX века	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 10
	Для чтения и изучения: зарубежная драматургия второй половины XIX века (*одно произведение по выбору*). Например, пьеса Г. Ибсена «Кукольный дом», Б. Брехта «Мамаша Кураж и ее дети»; М. Метерлинка «Синяя птица»; О. Уайльда «Идеальный муж»; Т. Уильямса «Трамвай «Желание»; Б. Шоу «Пигмалион» и другие.		
	Практическое занятие	*2*	
	Работа в группе с инфоресурсами: поиск информации по теме «Интерпретация драматического произведения в разных видах искусства». Сопоставление произведений русской и зарубежной литературы и сравнение их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие)		
Прикладной модуль «Профессионально-ориентированное содержание раздела» (право выбора времени проведения остается за образовательной организацией)		**12**	
Тема «Дело мастера боится»	**Содержание учебного материала:** «Что значит быть мастером своего дела?» Дискуссия на основе высказываний писателей о профессиональном мастерстве и работы с информационными ресурсами	**2**	
	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 10, ПК2.1, ПК6.12
Тема «Ты профессией астронома метростроевца не удивишь!..»	**Содержание учебного материала:** Стереотипы, связанные с той или иной профессией, представления о будущей профессии. Социальный рейтинг и социальная значимость получаемой профессии, представления о ее востребованности и престижности (по материалам СМИ, электронным источникам, свидетельствам профессионалов отрасли); правда и	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 10,

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	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.		ПК2.1, ПК6.12
	Практические занятия: «Написание текста в духе «ожидания / реальность» о том, как вы себе представляли обучение по профессии и каким оно оказалось на деле, а также какие заблуждения или стереотипы могут быть у людей, незнакомых с вашей будущей профессией изнутри, и какова она в реальности (каждый 2-4 предложения) с использованием противительных синтаксический конструкций (по аналогии с избранным эпизодом). Работа с инфоресурсами: поиск информации по теме «Правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой профессии»; подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью; участие в дискуссии «Как люди моей профессии меняют мир к лучшему?»	*2*	
Тема «Каждый должен быть величествен в своем деле»: пути совершенствования в профессии/ специальность	**Содержание учебного материала:** Обобщение и систематизация знаний о профессиональном мастерстве в художественных произведениях писателей и поэтов второй половины XIX - XXI в.в. Знакомство с профессиональными журналами и информационными ресурсами, посвященными профессиональной деятельности	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК10, ПК2.1, ПК6.12
	Практические занятия: организация виртуальной выставки профессиональных журналов, посвященных разным профессиям; создание устного высказывания-рассуждения «Зачем нужно регулярно просматривать специализированный журнал по профессии 43.01.09 Повар, кондитер	*2*	
Тема «Как написать резюме, чтобы найти хорошую работу»	**Содержание учебного материала** Роль профессии в положении человека в социуме. ***Резюме*** как описание способностей человека, которые делают его конкурентоспособным на рынке труда. Цель резюме – привлечь к себе внимание работодателя при первом, как привило, заочном знакомстве, произвести благоприятное впечатление и побудить пригласить вас на личную встречу. Как презентовать себя в резюме, чтобы выглядеть в глазах работодателя именно таким сотрудником, каков ему необходим. Резюме – официальный документ, правила написания которого регламентированы руководством по делопроизводству. Структура	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 10, ПК2.1, ПК6.12

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	резюме. Резюме проектное и резюме действительное.		
	Практические занятия: Отличие нормативных документов от видов текстов (сопоставление фрагмента из художественного текста и официальных документов). Работа с образцовым документом резюме. Составление своего действительного резюме (по аналогии с образцовым текстом). Взаимопроверка составленных резюме	*2*	
Тема «Говори, говори…»: диалог как средство характеристики человека»	**Содержание учебного материала** Вербальные средства коммуникации в ситуациях бытового, делового и профессионального общения. Отличие профессионального диалога от делового, бытового. Стилистические группы слов. Роль диалога в профессиональной деятельности. Требования к профессиональному диалогу	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 10, ПК2.1, ПК6.12
	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 43.01.09 Повар, кондитер в различных ситуациях: руководитель – подчиненный, клиент – профессионал, диалог между коллегами.	*2*	
Тема «Прогресс – это форма человеческого существования»: профессии в мире НТП»	**Содержание учебного материала** Научно-технический прогресс и человечество. Зависимость цивилизации от современных технологий. Проблемы человека и общества, связанные с научно-техническим прогрессом (рассуждение с опорой на текст). Ответственность ученого за свои научные открытия. Наука – двигатель прогресса	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 10, ПК2.1, ПК6.12
	Практические занятия: Сочинение на тему (по выбору): «Возможно ли остановить прогресс?», «Профессии в мире НТП: у всех ли профессий есть будущее», «Профессии, «рожденные» НТП в последние десятилетия»	*2*	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**	
Всего:		**108**	

Примерный перечень художественной литературы для выразительного чтения наизусть

Раздел «Литература второй половины XIX века»

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

Раздел «Литература конца XIX – начала XX вв.»

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

Раздел «Литература XX века»

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

Раздел «Поэзия второй половины XX – начала XXI века»

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

3. Условия реализации программы

3.1. Для реализации программы дисциплины 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 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.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- проектор с экраном.

Залы библиотеки:

Библиотека (фонд художественной литературы соответствует перечню изучаемых произведений), читальный зал с компьютерами, оснащенными выходом в сеть Интернет.

3.2. Информационное обеспечение обучения:

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

3.2.1 Основная литература

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, 2021. – 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, 2021. – 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, 2021. – 310 с. – (Профессиональное 38 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

3.2.2. Дополнительная литература

1. Пеннак Д. Как роман. – М.: Самокат, 2021; «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, 2021. – 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, 2020. – 22 см. – (Среднее профессиональное образование). Ч. 2: Литература: Ч. 2: учебник. – 2020. – 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», 2020. – 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», 2020. – 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. – 2020. – № 7. – С. 37 - 51.

URL:https://nbpublish.com/library_read_article.php?id=29120 39

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 мероприятия**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Введение Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10,1.11 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1-4.21 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, Р 7, Темы 7.1. Р 8, Темы 8.1 Р 9, Темы 9.1, 9.2 ПМ, По/с	наблюдение за выполнением мотивационных заданий; наблюдение за выполнением практической работы; контрольная работа; выполнение заданий на дифференцированном зачете
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Введение Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10,1.11 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1-4.21 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, Р 7, Темы 7.1. Р 8, Темы 8.1 Р 9, Темы 9.1, 9.2 ПМ, По/с	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Введение Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10,1.11 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1-4.21 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, Р 7, Темы 7.1. Р 8, Темы 8.1 Р 9, Темы 9.1, 9.2 ПМ, По/с	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Введение Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10,1.11 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1-4.21	

	Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, Р 7, Темы 7.1. Р 8, Темы 8.1 Р 9, Темы 9.1, 9.2 ПМ, По/с	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Введение Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10,1.11 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1-4.21 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, Р 7, Темы 7.1. Р 8, Темы 8.1 Р 9, Темы 9.1, 9.2 ПМ, По/с	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Введение Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10,1.11 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1-4.21 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, Р 7, Темы 7.1. Р 8, Темы 8.1 Р 9, Темы 9.1, 9.2 ПМ, По/с	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Введение Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10,1.11 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1-4.21 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, Р 7, Темы 7.1. Р 8, Темы 8.1 Р 9, Темы 9.1, 9.2 ПМ, По/с	
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	Прикладной модуль «Профессионально-ориентированное содержание раздела»	

ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		
ПК 6.12 Проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных		

Приложение 2.03
к ОПОП-П СПО по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.03 ИСТОРИЯ

Люберцы, 2025 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ……4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ……17
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..42
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ……44

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ИСТОРИЯ»

1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «История» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью общего исторического образования является формирование и развитие личности обучающегося, способного к самоидентификации т определению своих ценностных ориентиров на основе осмысления и освоения исторического опыта своей страны и человечества в целом, активно и творчески применяющего исторические знания и предметные умения в учебной и социальной практике. Данная цель предполагает формирование у обучающихся в образовательных организациях, реализующих образовательные программы СПО, целостной картины российской и мировой истории, понимание места и роли современной России в мире, важности вклада каждого ее народа, его культуры в общую историю страны и мировую историю, формирование личностной позиции по отношению к прошлому и настоящему Отечества. Освоение дисциплины формирует у молодёжи способность и готовность к защите исторической правды, сохранению исторической памяти и противодействию фальсификации исторических фактов.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании 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	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;	ПРб 06. Умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками

	- 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	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;	ПРб 07. Умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности

	- 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 информациииз 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	
ОК04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством и клиентами.	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;	ПРб 08. Приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)

	-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	ПРб 09. Приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России

ОК05.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всехсферах 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	ПРб 03. Умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов
ОК 06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формированиесистемы	ПРб 01. Понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в Победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения

	значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; -принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;	космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России) ПРб 02. Знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века. ПРб 03. Умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов ПРб 04. Умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы ПРб 05. Умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века ПРб 08. Умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм ПРб 10. Умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории

	- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; - освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	ПРб 11. Знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта в процессе изготовления и конечного результата в области профессиональной деятельности; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие от творческого процесса и творческого оформления; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества, в том числе при изучении истории этнических блюд; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности, в том числе в будущей профессиональной деятельности; - осуществлять конструктивную коммуникацию в профессиональной сфере; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций, смягчать конфликты в профессиональной сфере.	-приобретать опыт осуществления проектной деятельности в форме участия в подготовке учебных проектов по новейшей истории, в том числе – на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и т.д.); - систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями, сравнивать изученные исторические события, явления, процессы, в том числе в профессионально-ориентированной сфере; - иметь сформированность представлений о предмете, научных и социальных функциях исторического знания, методах изучения исторических источников - уметь анализировать, характеризовать и сравнивать исторические события, явления, процессы с древнейших времен до настоящего времени - готовность к проектно-исследовательской деятельности в истории индустрии питания; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств, в том числе анализируя исторические события, касающиеся профессиональной деятельности; - уметь устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов, касающихся будущей профессиональной деятельности в индустрии питания.

История		
№ п/п	**Направление деятельности**	**Личностные результаты**
1	Гражданское воспитание	- осмысление сложившихся в российской истории традиций гражданского служения Отечеству; - сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; - осознание исторического значения конституционного развития России, 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 образовательной организации; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности.
2	Патриотическое воспитание	- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свою страну, свой край, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу.
3	Духовно-нравственное воспитание	- личностное осмысление и принятие сущности и значения исторически сложившихся и развивавшихся духовно-нравственных ценностей российского народа; - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуации нравственного выбора и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально- нравственные ценности и нормы современного российского общества; - понимание значения личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям, представителям старших поколений, осознание значения создания семьи на основе принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России.
4	Эстетическое воспитание	- представление об исторически сложившемся культурном многообразии своей страны и мира;

		- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - осознание значимости для личности и общества наследия отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - эстетическое отношение к миру, современной культуре, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда, общественных отношений.
5	Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия	- осознание ценности жизни и необходимости ее сохранения (в том числе на основе примеров из истории); - представление об идеалах гармоничного физического и духовного развития человека в исторических обществах и в современную эпоху; - ответственное отношение к своему здоровью и установка на здоровый образ жизни.
6	Трудовое воспитание	- понимание на основе знания истории значения трудовой деятельности как источника развития человека и общества; - уважение к труду и результатам трудовой деятельности человека; - представление о разнообразии существовавших в прошлом и современных профессий; - формирование интереса к различным сферам профессиональной деятельности; - готовность совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; - мотивация и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни.
7	Экологическое воспитание	- осмысление исторического опыта взаимодействия людей с природной средой, его позитивных и негативных проявлений; - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально- экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей природной и социальной среде.
8	Ценности научного познания	- понимание ценности научного познания: сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - осмысление значения истории как знания о развитии человека и общества, о социальном и нравственном опыте предшествующих поколений; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;

		- овладение основными навыками познания и оценки событий прошлого с позиций историзма, готовность к осуществлению учебной проектно-исследовательской деятельности в сфере истории.
9	Развитие эмоционального интеллекта	- развитие самосознания (включая способность осознавать на примерах исторических ситуаций роль эмоций в отношениях между людьми, понимать свое эмоциональное состояние, соотнося его с эмоциями людей в известных исторических ситуациях); - саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; - внутренняя мотивация, включающая стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатия (способность понимать другого человека, оказавшегося в определенных обстоятельствах); - социальные навыки (способность выстраивать конструктивные отношения с другими людьми, регулировать способ выражения своих суждений и эмоций с учетом позиций и мнений других участников общения).

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объём в часах**
Объем образовательной программы дисциплины	**136**
в том числе	
Основное содержание	**124**
теоретическое обучение	78
практические занятия	46
Профессионально ориентированное содержание	**10**
теоретическое обучение	10
практические занятия	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	**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)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
1	2	3	4
ВСЕОБЩАЯ ИСТОРИЯ. 1914 – 1945 ГГ.		**26**	
Раздел 1. Мир накануне и в годы Первой мировой войны		**4**	
Тема 1.1. Мир в начале XX в. **Первая мировая война. 1914–1918 гг.**	**Основное содержание**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Понятие «Новейшее время». Хронологические рамки и периодизация Новейшей истории. Изменения в мире в XX веке. Ключевые процессы и события Новейшей истории. Объединенные Нации против нацизма и фашизма. Система международных отношений. Россия в XX в. Развитие индустриального общества. Индустриальная цивилизация в начале XX века. «Пробуждение Азии». Технический прогресс. Изменение социальной структуры общества. Рабочее движение и социализм. Антанта и Тройственный союз. Начало и первый год войны. Переход к позиционной войне. Борьба на истощение. Изменение соотношения сил. Капитуляция стран Четверного союза. Компьенское перемирие. Итоги и последствия Первой мировой войны	4	
Раздел 2. Мир в 1918-1938 гг.		**14**	
Тема 2.1. Распад империй и образование новых национальных государств в Европе	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Факторы, повлиявшие на распад империй после Первой мировой войны. Образование новых национальных государств. Ноябрьская революция в Германии. Веймарская республика. Советская власть в Венгрии. Революционное движение и образование Коммунистического интернационала. Образование Турецкой Республики	2	
Тема 2.2. Версальско-Вашингтонская система международных отношений	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Планы послевоенного устройства мира. Территориальные изменения в мире и Европе по результатам Первой мировой войны. Парижская (Версальская) мирная конференция. Версальская система. Учреждение Лиги Наций. Рапалльское соглашение и признание СССР. Вашингтонская конференция и Вашингтонское соглашение 1922 года. Влияние Версальского договора и Вашингтонского соглашения на развитие	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	международных отношений		
Тема 2.3. Страны Европы и Северной Америки в 1920-е гг.	**Основное содержание**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Послевоенная стабилизация. Факторы, способствующие изменениям в социально-экономической сфере в странах Запада. Экономический бум. Демократизация общественной жизни, возникновение массового общества. Влияние социалистических партий и профсоюзов. Формирование авторитарных режимов, причины их возникновения в европейских странах в 1920-1930-е гг. Возникновение фашизма. Фашистский режим в Италии. Особенности режима Муссолини. Начало борьбы с фашизмом. Начало Великой депрессии, ее причины. Социально-политические последствия кризиса конца 1920-1930-х гг. в США. «Новый курс» Ф. Рузвельта. Значение реформ. Роль государства в экономике стран Европы и Латинской Америки. Нарастание агрессии в мире. Причины возникновения нацистской диктатуры в Германии в 1930-е гг. Установление нацистской диктатуры. Нацистский режим в Германии. Подготовка Германии к войне. Победа Народного фронта и франкистский мятеж в Испании. Революция в Испании. Поражение Испанской Республики. Причины и значение гражданской войны в Испании	4	
Тема 2.4. Страны Азии, Африки и Латинской Америки в 1918-1930 гг.	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Экспансия колониализма. Цели национально-освободительных движений в странах Востока. Агрессивная внешняя политика Японии. Нестабильность в Китае в межвоенный период. Национально-освободительная борьба в Индии. Африка. Особенности экономического и политического развития Латинской Америки	2	
Тема 2.5. Международные отношения в 1930-е гг.	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Нарастание мировой напряженности в конце 1930-х гг. Причины Второй мировой войны. Мюнхенский сговор. Англо-франко-советские переговоры лета 1939 г.	2	
Тема 2.6. Развитие науки	**Основное содержание**	**2**	ОК 02

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
и культуры в 1914-1930-х гг.	Влияние науки и культуры на развитие общества в межвоенный период. Новые научные открытия и технические достижения. Новые виды вооружений и военной техники. Особенности культурного развития: архитектура, изобразительное искусство, литература, кинематограф, музыка. Олимпийское движение	2	ОК 05 ОК 06
Раздел 3. Вторая мировая война 1939-1945 гг.		**8**	
Тема 3.1. Начало Второй мировой войны	**Основное содержание**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Причины Второй мировой войны. Нападение Германии на Польшу. Начало мировой войны в Европе. Захват Дании и Норвегии. Разгром Франции. Битва за Британию. Агрессия Германии и ее союзников в Северной Африке и на Балканах. Борьба Китая против японских агрессоров в 1939-1941 гг. Причины побед Германии и ее союзников в начальный период Второй мировой войны Нападение Германии на СССР. Нападение Японии на США. Формирование антигитлеровской коалиции. Ленд-лиз. Подписание Декларации Объединенных Наций. Положение в оккупированных странах. Холокост. Концентрационные лагеря. Принудительная трудовая миграция и насильственные переселения. Коллаборационизм. Движение Сопротивления	4	
Тема 3.2. Коренной перелом, окончание и важнейшие итоги Второй мировой войны	**Основное содержание**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Коренной перелом в Великой Отечественной войне. Поражение итало-германских войск в Северной Африке. Иностранные воинские части на территории СССР. Укрепление антигитлеровской коалиции: Тегеранская конференция. Падение режима Муссолини в Италии. Перелом в войне на Тихом океане. Открытие Второго фронта. Военные операции Красной армии в 1944-1945 гг., их роль в освобождении стран Европы. Ялтинская конференция. Разгром Германии, ее капитуляция. Роль СССР. Потсдамская конференция. Создание ООН. Американские атомные бомбардировки Хиросимы и Нагасаки. Вступление СССР в войну против Японии, разгром Квантунской армии. Капитуляция	4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	Японии. Нюрнбергский трибунал, Токийский и Хабаровский процессы над немецкими и японскими военными преступниками. Важнейшие итоги Второй мировой войны		
ИСТОРИЯ РОССИИ. 1914 – 1945 ГГ.		**50**	
Раздел 4. Введение. Россия в начале в 1914-1922 гг.		**26**	
Тема 4.1. Россия и мир накануне Первой мировой войны	**Основное содержание**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Введение в историю России начала XX в. Время революционных потрясений и войн. Завершение территориального раздела мира и кризис международных отношений. Новые средства военной техники и программы перевооружений. Военно-политические блоки. Предвоенные международные кризисы. Покушение на эрцгерцога Франца Фердинанда и начало войны. Планы сторон	4	
Тема 4.2. Россия в Первой мировой войне	**Основное содержание**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Русская армия на фронтах Первой мировой войны. Военная кампания 1914 г. Военные действия 1915 г. Кампания 1916 г. Мужество и героизм российских воинов. Власть, экономика и общество в годы Первой мировой войны. Патриотический подъем в начале войны. Экономика России в годы войны. Политические партии. Причины нарастания революционных настроений в российском обществе	4	
Тема 4.3. Российская революция: Февраль 1917 г. Октябрь 1917 г.	**Основное содержание**	**6**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Объективные и субъективные причины революционного кризиса. Падение монархии. Временное правительство и его программа. Петроградский совет рабочих и солдатских депутатов и его декреты. Основные политические партии в 1917 г. Кризисы Временного правительства. Изменение общественных настроений. Выступление генерала Л.Г. Корнилова. Рост влияния большевиков. Подготовка и проведение вооруженного восстания в Петрограде. Свержение Временного правительства и взятие власти большевиками. Создание коалиционного правительства большевиков и левых эсеров. Русская православная церковь в условиях революции	**4**	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	Практическое занятие Работа с источниками	**2**	ОК 02
Тема 4.4. Первые революционные преобразования большевиков	**Основное содержание**	**2**	
	Первые декреты новой власти. Учредительное собрание. Организация власти Советов. Создание новой армии и спецслужбы. Брестский мир. Конституция РСФСР 1918 г. Экономическая политика советской власти. Национализация промышленности. «Военный коммунизм» в городе и деревне. План Государственной комиссии по электрификации России	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
Профессионально ориентированное содержание		**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 5.3
«По плану ГОЭЛРО»: становление советской энергетики. Работники электростанций в годы великих свершений		2	
Тема 4.5. Гражданская война	**Основное содержание**	**2**	
	Гражданская война: истоки и основные участники. Причины и основные этапы Гражданской войны в России. Формирование однопартийной диктатуры. Многообразие антибольшевистских сил, их политические установки, социальный состав. Выступление левых эсеров. События 1918–1919 гг. «Военспецы» и комиссары в Красной армии. Террор красный и белый: причины и масштабы. Польско-советская война. Рижский мирный договор с Польшей. Причины Победы Красной армии в Гражданской войне	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
Профессионально ориентированное содержание		**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 5.3
*«Жизнь в катастрофе»: культура повседневности и стратегии выживания в годы великих потрясений		2	
Тема 4.6. Революция и	**Основное содержание**	**2**	ОК 02

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
Гражданская война на национальных окраинах	Национальные районы России в годы Первой мировой войны. Возникновение национальных государств на окраинах России. Строительство Советской Федерации. Установление советской власти на Украине, в Белоруссии и Прибалтике. Установление советской власти в Закавказье. Победа советской власти в Средней Азии и борьба с басмачеством	2	ОК 05 ОК 06
Тема 4.7. Идеология и культура в годы Гражданской войны	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Идеология и культура в годы Гражданской войны. Перемены в идеологии. Политика новой власти в области образования и науки. Власть и интеллигенция. Отношение к Русской православной церкви. Повседневная жизнь в период революции и Гражданской войны. Изменения в общественных настроениях. Внешнее положение Советской России в конце Гражданской войны	2	
Раздел 5. Советский Союз в 1920-1930-е гг.		**12**	
Тема 5.1. СССР в 20-е гг.	**Основное содержание**	**6**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Последствия Первой мировой войны и Российской революции для демографии и экономики. Власть и Церковь. Крестьянские восстания. Кронштадтское восстание. Переход от «военного коммунизма» к новой экономической политике. Экономическое и социальное развитие в годы нэпа. Замена продразверстки единым продналогом. Новая экономическая политика в промышленности. Иностранные концессии. Стимулирование кооперации. Финансовая реформа Г.Я. Сокольникова. Создание Госплана и противоречия нэпа. Предпосылки и значение образования СССР. Образование СССР. Конституция 1924 г. Административно-территориальные реформы и национально-государственное строительство. Политика коренизации. Колебания политического курса в начале 1920-х гг. Болезнь В.И. Ленина и борьба за власть. Внутрипартийная борьба и ликвидация оппозиции внутри Всесоюзной коммунистической партии большевиков. Международное положение после окончания Гражданской войны в России. Советская Россия на Генуэзской конференции. Дипломатические	4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	признания СССР – «Полоса признания». Отношения со странами Востока. Деятельность Коминтерна. Дипломатические конфликты с западными странами. Контроль над интеллектуальной жизнью общества. Сменовеховство. Культура русской эмиграции. Власть и Церковь. Развитие образования. Развитие науки и техники. Начало «нового искусства». Перемены в повседневной жизни и общественных настроениях. «Великий перелом». Индустриализация. Форсированная индустриализация. Разработка и принятие плана первой пятилетки. Ход и особенности советской индустриализации, ее издержки. Итоги курса на индустриальное развитие. Коллективизация сельского хозяйства. Цель и задачи коллективизации. Начало коллективизации. Раскулачивание. Голод 1932-1933 гг. Становление колхозной системы. Итоги коллективизации		
	Практическое занятие Работа с источниками	2	ОК 02
Тема 5.2. Советский Союз	**Основное содержание**	**6**	ОК 02

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
в 30-е гг.	Конституция 1936 года. Укрепление политического режима. Репрессивная политика. Массовые общественные организации: Всесоюзный центральный совет профессиональных союзов, Всесоюзный ленинский коммунистический союз молодежи, Всесоюзная пионерская организация. Национальная политика и национально-государственное строительство. Культурное пространство советского общества в 1930-е гг. Формирование «нового человека». Власть и Церковь. Культурная революция. Достижения отечественной науки в 1930-е гг. Развитие здравоохранения и образования. Советское искусство 1930-х гг. Власть и культура. Советская литература. Советские кинематограф, музыка, изобразительное искусство, театр. Повседневная жизнь населения в 1930-е гг. Общественные настроения. Русское Зарубежье и его роль в развитии мировой культуры. Численность, состав и главные центры Русского Зарубежья. Русская зарубежная Церковь. Культура Русского Зарубежья. Повседневная жизнь эмигрантов. СССР и мировое сообщество в 1929-1939 гг. Мировой экономический кризис 1929-1933 гг. и пути выхода из него. Борьба за создание системы коллективной безопасности. Усиление угрозы мировой войны. Мюнхенский сговор. Укрепление безопасности на Дальнем Востоке. Советско-германский договор о ненападении СССР накануне Великой Отечественной войны. Вхождение в состав СССР Западной Украины и Западной Белоруссии. Советско-финляндская война 1939-1940 гг. Вхождение в состав СССР Прибалтики, Бессарабии и Северной Буковины. Подготовка Германии к нападению на СССР. Меры советского руководства по укреплению обороноспособности страны. Советские планы и расчеты накануне войны	4	ОК 05 ОК 06
	Практическое занятие Работа с источниками	2	ОК 02
Раздел 6. Великая Отечественная война. 1941-1945 гг.		**12**	
Тема 6.1. Первый период	**Основное содержание**	**4**	ОК 02

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
войны	План «Барбаросса». Вторжение врага. Чрезвычайные меры советского руководства. Тяжелые бои летом – осенью 1941 г. Прорыв гитлеровцев к Ленинграду. Московская битва: оборона Москвы и подготовка контрнаступления. Блокада Ленинграда. Дорога жизни по льду Ладожского озера. Контрнаступление под Москвой. Начало формирования антигитлеровской коалиции. Фронт за линией фронта. Характер войны и цели гитлеровцев. Оккупационный режим. Партизанское и подпольное движение. Трагедия плена. Репатриации. Пособники оккупантов. Единство фронта и тыла. Эвакуации. Вклад советской военной экономики в Победу. Поставки по ленд-лизу. Обеспечение фронта и тыла продовольствием. Патриотизм советских людей. Государство и Церковь в годы войны	4	ОК 05 ОК 06
Тема 6.2. Коренной перелом в ходе войны	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Наступление советских войск в январе – марте 1943 г. Прорыв блокады Ленинграда. Освобождение Ржева. Обстановка на фронте весной 1943 г. Немецкое наступление под Курском. Курская битва. Контрнаступление Красной Армии. Битва за Днепр. Укрепление антигитлеровской коалиции. Тегеранская конференция 1943 г. Завершение коренного перелома. «Десять сталинских ударов» и изгнание врага с территории СССР. Обстановка на фронтах к началу 1944 г. Полное снятие блокады Ленинграда. Освобождение Правобережья Днепра. Освобождение Крыма. Поражение Финляндии. Освобождение Белорусской ССР. Освобождение Прибалтики. Львовско-Сандомирская операция	2	
Тема 6.3. Наука и культура в годы войны	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Вклад в Победу деятелей науки. Советский атомный проект. Сражающаяся культура. Литература военных лет. Разграбление культурных ценностей на оккупированных территориях	2	
Тема 6.4. Окончание Второй мировой войны	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Освободительная миссия Красной Армии в Европе. Освобождение Румынии, Болгарии и Югославии. Освобождение Польши. Освобождение	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	Чехословакии, Венгрии и Австрии. Помощь населению освобожденных стран. Крымская (Ялтинская) конференция. Последние сражения. Битва за Берлин. Встреча на Эльбе. Взятие Берлина и капитуляция Германии. Окончание Второй мировой войны. Итоги и уроки. Потсдамская конференция. Вступление СССР в войну с Японией. Освобождение Маньчжурии и Кореи. Освобождение Южного Сахалина и Курильских островов. Образование ООН. Наказание главных военных преступников. Токийский и Хабаровский процессы. Решающая роль Красной Армии в разгроме агрессоров. Людские потери. Материальные потери		
Профессионально ориентированное содержание		**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 5.3
Медицина в годы Великой Отечественной войны. Подвиг медицинских работников на фронте и в тылу		2	
ВСЕОБЩАЯ ИСТОРИЯ. 1945 Г. – НАЧАЛО XXI ВЕКА		**20**	
Раздел 7. Мир во второй половине XX – начале XXI в. Интересы СССР, США, Великобритании и Франции в Европе и мире после войны		**4**	
Тема 7.1. США и страны Европы во второй половине XX – начале XXI в.	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	США и страны Западной Европы во второй половине XX – начале XXI в. Складывание биполярного мира. План Маршалла и доктрина Трумэна. Установление просоветских режимов в странах Восточной Европы. Раскол Германии. Советско-югославский конфликт и политические репрессии в Восточной Европе. Причины начала холодной войны. США и страны Западной Европы во второй половине XX в. Маккартизм в США. Возникновение «общества потребления». Проблема прав человека. Возникновение Европейского экономического сообщества. Федеративная республика Германия. Западногерманское «экономическое чудо». Франция после Второй мировой войны. Консервативная и трудовая Великобритания. Движение против расовой дискриминации в США. Новые течения в идеологии. Социальный кризис конца 1960-х гг. и его значение.	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	США и страны Западной Европы в конце XX – начале XXI в. Информационная революция. Энергетический и экологический кризисы. Изменение социальной структуры стран Запада. Рост влияния средств массовой информации и политические изменения в Европе. Неоконсерватизм и неоглобализм. Страны Запада в начале XXI в. Создание Европейского союза		
Тема 7.2. Страны Центральной и Восточной Европы во второй половине XX – начале XXI в.	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Социально-экономическая система Восточной Европы в середине XX в. Кризисы в ряде социалистических стран. «Пражская весна» 1968 г. Ввод войск стран Варшавского договора в Чехословакию. Движение «Солидарность» в Польше. Югославский социализм. «Бархатные революции» в Восточной Европе. Распад Югославии и войны на Балканах. Агрессия НАТО против Югославии. Восточная Европа в 1990-х гг. и начале XXI в.	2	
Раздел 8. Страны Азии, Африки и Латинской Америки во второй половине XX – начале XXI в.		**10**	
Тема 8.1. Страны Азии во второй половине XX – начале XXI в.	**Основное содержание**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Гражданская война в Китае. Война в Корее. Национально-освободительные движения в Юго-Восточной Азии. Возобновление войны в Индокитае. Американское вмешательство во Вьетнаме. Победа коммунистов в Индокитае. Причины и последствия локальных войн в Китае, Корее, Вьетнаме, Лаосе, Камбодже. Строительство социализма в Китае. Мао Цзэдун. «Культурная революция» в Китае. Рыночные реформы в Китае. Китай в конце 1980-х гг. Северная Корея. Режим Пол Пота в Кампучии. Реформы в социалистических странах Азии, их последствия. Япония после Второй мировой войны. Восстановление суверенитета Японии и проблема Курильских островов. Японское «экономическое чудо». Кризис японского общества. Развитие Южной Кореи. «Тихоокеанские драконы»: Южная Корея, Тайвань, Сингапур и Гонконг. Успехи Китая. Причины экономических успехов Японии, Южной Кореи, Китая во второй половине XX – начале XXI в.	4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	Обретение независимости странами Южной Азии. Преобразования в независимой Индии. Индия и Пакистан. Кризис индийского общества и борьба за его преодоление. Капиталистическая модернизация Таиланда, Малайзии и Филиппин. Индонезия и Мьянма		
Тема 8.2. Страны Ближнего и Среднего Востока во второй половине XX – начале XXI в.	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Арабские страны и возникновение государства Израиль. Антиимпериалистическое движение и Суэцкий конфликт. Арабо-израильские войны и мирное урегулирование на Ближнем Востоке. Модернизация в Турции. Исламская революция в Иране. Создание исламских режимов. Кризисы в Персидском заливе. Причины и последствия арабо-израильских войн, революции в Иране	2	
Тема 8.3. Страны Тропической и Южной Африки	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Освобождение от колониальной зависимости. Страны Африки южнее Сахары. Попытки демократизации и установление диктатур. Ликвидация системы апартеида. Страны социалистической ориентации. Конфликт в Африканском Роге. Этнические конфликты. Пути развития стран Африки после освобождения от колониальной зависимости во второй половине XX в., их причины	2	
Тема 8.4. Страны Латинской Америки во второй половине XX – начале XXI вв.	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Страны Латинской Америки в середине XX в. Аграрные реформы и импортозамещающая индустриализация. Революция на Кубе. Переход Кубы к социалистическому развитию. Эрнесто Че Гевара. Революции и гражданские войны в Центральной Америке. Реформы в странах Латинской Америки в 1950–1970-х гг. Преобразования «Народного единства» в Чили. Кризис реформ и военный переворот в Чили. Диктаторские режимы в странах Южной Америки. Переход к демократии и усиление левых сил. Причины и последствия революционных движений на Кубе и в Центральной Америке	2	
Раздел 9. Международные отношения во второй половине XX – начале XXI вв.		**4**	
Тема 9.1. Международные отношения в конце 1940-х	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05
	Гонка вооружений СССР и США, ее последствия. Ракетно-космическое	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
– конце 1980-х гг.	соперничество. Международные отношения в 1950-е гг. «Новые рубежи» Дж. Кеннеди и Берлинский кризис. Карибский кризис. Договор о запрещении ядерных испытаний. Советско-китайский конфликт. Усиление нестабильности в мире и Договор о нераспространении ядерного оружия. Договоры ОСВ-1 и ПРО. Хельсинский акт. Договоры ОСВ-2 и ракетный кризис. События в Афганистане и возвращение к политике холодной войны. Конец холодной войны		ОК 06
Тема 9.2. Международные отношения в 1990-е – 2024 г.	**Основное содержание**	**2**	
	Расширение НАТО на Восток. Конфликт на Балканах. Военные интервенции НАТО. Кризис глобального доминирования Запада. Обострение противостояния России и Запада. Интеграционные процессы в современном мире: БРИКС, Евразийский экономический союз, Содружество Независимых Государств, Шанхайская организация сотрудничества, Ассоциация государств Юго-Восточной Азии	2	ОК 02 ОК 05 ОК 06
Раздел 10. Развитие науки и культуры во второй половине XX – начале XXI вв.		**2**	
Тема 10.1. Наука и культура во второй половине XX в. – начале XXI в.	**Основное содержание**	**2**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Важнейшие направления развития науки во второй половине XX – начале XXI в. Ядерная энергетика. Освоение космоса. Развитие культуры и искусства во второй половине XX – начале XXI в.: литература, театральное искусство, музыка, архитектура, изобразительное искусство. Олимпийское движение Глобальные проблемы современности	2	
ИСТОРИЯ РОССИИ. 1945 Г. – НАЧАЛО XXI В.		**38**	
Раздел 11. СССР в 1945-1991 гг.		**22**	
Тема 11.1. СССР в послевоенные годы	**Основное содержание**	**4**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Послевоенные годы. Влияние Победы. Потери и демографические проблемы. Социальная адаптация фронтовиков. Репатриация. Борьба с беспризорностью и преступностью. Восстановление и развитие экономики и социальной сферы. Восстановление промышленности. Сельское хозяйство. Меры по улучшению жизни населения. Политическая система в послевоенные годы. Сталин и его окружение.	4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	Союзный центр и национальные регионы: проблемы взаимоотношений. Послевоенные репрессии. Идеология, наука, культура и спорт в послевоенные годы. Соперничество в высших эшелонах власти. Усиление идеологического контроля над обществом. Основные тенденции развития советской литературы и искусства. Развитие советской науки. Советский спорт. Место и роль СССР в послевоенном мире. Укрепление геополитических позиций СССР. Послевоенные договоры с побежденными противниками. Начало холодной войны, ее причины и особенности. Раскол Европы и оформление биполярного мира. СССР и страны Азии		
Тема 11.2. СССР в 1953-1964 гг.	**Основное содержание**	**6**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Смерть Сталина и настроения в обществе. Борьба за власть в советском руководстве. Н.С. Хрущев. XX съезд КПСС и идеологическая кампания по разоблачению культа личности Сталина. Реабилитация жертв политических репрессий. Реорганизация государственных органов, партийных и общественных организаций. Новая Программа КПСС и проект Конституции СССР. Воспитание «нового человека». Основные направления экономического и социального развития СССР в 1953-1964 гг. Экономический курс Г.М. Маленкова. Развитие промышленности. Военный и гражданский секторы экономики. Развитие сельского хозяйства и попытки решения продовольственной проблемы. Социальное развитие. Развитие науки и техники в 1953-1964 гг. Научно-техническая революция в СССР. Развитие компьютерной техники. Организация науки. Фундаментальная наука и производство. Развитие гуманитарных наук. Открытие новых месторождений. Освоение Арктики и Антарктики. Самолетостроение и ракетостроение. Освоение космоса. Культурное пространство в 1953-1964 гг. Условия развития советской культуры. Первые признаки наступления оттепели в культурной сфере. Власть и интеллигенция. Развитие образования. Власть и Церковь. Зарождение новых форм общественной жизни. Развитие советского спорта.	6	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	Перемены в повседневной жизни в 1953-1964 гг. Революция благосостояния. Демография. Изменение условий и оплаты труда. Перемены в пенсионной системе. Общественные фонды потребления. Решение жилищной проблемы. Жизнь на селе. Популярные формы досуга. Изменение структуры питания. Товары первой необходимости. Книги, журналы, газеты. Туризм. Изменение общественных настроений и ожиданий. Новый курс советской внешней политики: от конфронтации к диалогу. СССР и стран Запада. Гонка вооружений. СССР и мировая социалистическая система. Распад колониальной системы. СССР и страны третьего мира		
Тема 11.3. Политическое развитие СССР в 1964-1985 гг.	**Основное содержание**	**6**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Политическое развитие СССР в 1964-1985 гг. Итоги и значение «великого десятилетия» Н.С. Хрущева. Политический курс Л.И. Брежнева. Конституция СССР 1977 г. Особенности социально-экономического развития СССР в 1964-1985 гг. Новые ориентиры аграрной политики: реформа 1965 г. и ее результаты. Косыгинская реформа промышленности. Рост социально-экономических проблем. Развитие науки, образования, здравоохранения. Научные и технические приоритеты. Советская космическая программа. Развитие образования. Советское здравоохранение. Идеология и культура. Новые идеологические ориентиры. Концепция «развитого социализма». Диссиденты и неформалы. Литература и искусство: поиски новых путей. Достижения советского спорта. Повседневная жизнь советского общества в 1964-1985 гг. Общественные настроения. Национальная политика и национальные движения. Новая историческая общность. Изменение национального состава населения СССР. Развитие республик в рамках единого государства. Национальные движения. Эволюция национальной политики.	6	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	Внешняя политика СССР в 1964-1985 гг. Новые вызовы внешнего мира. Отношения СССР со странами Запада. Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (СБСЕ). СССР и развивающиеся страны. Ввод советских войск в Афганистан. СССР и страны социализма. СССР и мир в начале 1980-х гг. Нарастание кризисных явлений в СССР. Ю.В. Андропов и начало формирования идеологии перемен. М.С. Горбачев и его окружение: курс на реформы		
Тема 11.4. СССР в 1985-1991 гг.	**Основное содержание**	**6**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Социально-экономическое развитие СССР в 1985-1991 гг. Первый этап преобразований М.С. Горбачева: концепция ускорения социально-экономического развития. Второй этап экономических реформ. Экономический кризис и окончательное разрушение советской модели экономики. Разработка программ перехода к рыночной экономике. Перемены в духовной сфере в годы перестройки. Гласность и плюрализм. Литература. Кино и театр. Реабилитация жертв политических репрессий. Новый этап в государственно-конфессиональных отношениях. Результаты политики гласности. Реформа политической системы СССР и ее итоги. Начало изменения советской политической системы. Конституционная реформа 1988-1991 гг. I Съезд народных депутатов СССР и его значение. Становление многопартийности. Кризис в КПСС и создание Коммунистической партии РСФСР. Новое политическое мышление и перемены во внешней политике. СССР и Запад. Начало разоружения. Разблокирование региональных конфликтов. Распад социалистической системы. Результаты политики нового мышления. Отношение к М.С. Горбачеву и его внешней политике в СССР и в мире. Национальная политика и подъем национальных движений. Кризис межнациональных отношений. Нарастание националистических и сепаратистских настроений, обострение межнациональных конфликтов. Противостояние между союзным центром и партийным руководством	6	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	республик. Декларация о государственном суверенитете РСФСР. Разработка нового союзного договора. Августовский политический кризис 1991 г. Распад СССР		
Профессионально ориентированное содержание		**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 5.3
Успехи и проблемы атомной энергетики в СССР. Советские атомщики на службе Родине		2	
Раздел 12. Российская Федерация в 1992 – начале 2000-х гг.		**14**	
Тема 12.1. Российская Федерация в 1990-е гг.	**Основное содержание**	**6**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Российская экономика в условиях рынка. Начало радикальных экономических преобразований. Ваучерная приватизация. Положение в экономике России в 1992–1998 гг. Корректировка курса реформ. «Олигархический капитализм» и финансовые кризисы. Дефолт 1998 г. и его последствия. Россия после дефолта. Результаты экономических реформ 1990-х гг. Политическое развитие Российской Федерации. Разработка новой Конституции России. Нарастание политико-конституционного кризиса в условиях ухудшения экономической ситуации. Трагические события осени 1993 г. в Москве. Конституция России 1993 г. и ее значение. Российская многопартийность и становление современного парламентаризма. Выборы Президента Российской Федерации в 1996 году. Результаты политического развития России в 1990-е гг. Отставка Президента России Б.Н. Ельцина. Межнациональные отношения и национальная политика. Народы и регионы России после распада СССР. Федеративный договор. Военно-политический кризис в Чеченской Республике. Повседневная жизнь. Изменения в структуре российского общества и условиях жизни различных групп населения в 1990-е гг. Численность и доходы населения. Социальное расслоение. Досуг и туризм. Внешняя политика Российской Федерации в 1990-е гг. Новое место России	6	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	в мире. Взаимоотношения с США и странами Запада. Агрессия НАТО в Югославии и изменение политики России в отношении Запада. Отношения со странами Азии, Африки и Латинской Америки. Россия на постсоветском пространстве. Результаты внешней политики страны в 1990-е гг.		
Тема 12.2. Россия в XXI в.	**Основное содержание**	**6**	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Политические вызовы и новые приоритеты внутренней политики России в начале XXI в. Укрепление вертикали власти. Противодействие террористической угрозе. Урегулирование кризиса в Чеченской Республике. Обеспечение гражданского согласия и единства общества. Утверждение государственной символики. Военная реформа. Стабилизация политической системы в годы президентства В.В. Путина. Россия в 2008–2011 гг. Президент Д.А. Медведев и его программа. Военный конфликт в Закавказье. Новый этап политической реформы. Выборы в Государственную Думу 2011 г. Социально-экономическое развитие России в начале XXI в. Приоритетные национальные проекты. Экономическое развитие в 2000–2007 гг. Россия в системе мировой рыночной экономики. Мировой экономический кризис 2008 г. Социальная политика. Изменения в структуре, занятости и численности населения. Культура, наука, спорт и общественная жизнь в 1990-х – начале 2020-х гг. Последствия распада СССР в сфере науки, образования и культуры. Литература. Кинематограф. Музыка. Театр. Изобразительное и монументальное искусство. Развитие российской культуры в XXI в. Развитие науки. Формирование суверенной системы образования. Средства массовой информации. Российский спорт. Государство и основные религиозные конфессии. Повседневная жизнь. Внешняя политика в начале XXI в. Россия в современном мире. Становление нового внешнеполитического курса России в 2000–2007 гг. Рост международного авторитета России и возобновление конфронтации со странами Запада в 2008 – 2020 гг. Россия в 2012 – начале 2020-х гг. Укрепление обороноспособности страны.	4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
	Социально-экономическое развитие. Выборы в Государственную Думу 2016 г. Выборы Президента Российской Федерации в 2018 г. Национальные цели развития страны. Конституционная реформа 2020 г. Выборы в Государственную Думу VIII созыва. Россия сегодня. Специальная военная операция (далее – СВО). Отношения с Западом в начале XXI в. Давление на Россию со стороны США. Противодействие стратегии Запада в отношении России. Фальсификация истории. Возрождение нацизма. Украинский неонацизм. Переворот 2014 г. на Украине. Возвращение Крыма. Судьба Донбасса. Минские соглашения. СВО. Противостояние с Западом. Украина – неонацистское государство. Новые регионы. СВО и российское общество. Россия – страна героев		
	Практическое занятие Работа с научно-популярной литературой	2	ОК 02
Профессионально ориентированное содержание		**2**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 5.3
Международное сотрудничество и противостояние в спорте. Достижения российских спортсменов		2	
Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт)		**2**	
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. Печатные издания

1. Мединский В.Р. История России. 1914-1945 годы: 10 класс: базовый уровень: учебник / Мединский В.Р., Шубин А.В., Мягков М.Ю., Никифоров Ю.А. и другие. – М: АО «Просвещение», 2022
2. Мединский В.Р. История России. 1946 год – начало XXI века: 11 класс: базовый уровень: учебник / Мединский В.Р., Шубин А.В., Мягков М.Ю., Никифоров Ю.А. и другие. – М: АО «Просвещение», 2022
3. Торкунов А.В., История. История России. 1914-1945 гг. (в 2 частях) / Торкунов А.В., Горинов М.М. и другие. – М: АО «Просвещение», 2022
4. Торкунов А.В., История. История России. 1946 г. – начало XXI века (в 2 частях) / Торкунов А.В., Данилов А.А. и другие – М: АО «Просвещение», 2022
5. Сахаров А.Н., Загладин Н.В., Петров Ю.А. История (с 2 частях). – Издательство ООО «Русское слово».

2. Электронные издания

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. Министерство образования и науки Российской Федерации. - URL: https://minobrnauki.gov.ru/ (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
6. Научная электронная библиотека (НЭБ). - URL: http://www.elibrary.ru (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
7. Российская национальная библиотека URL: https://nlr.ru/ (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный
8. Федеральный портал «Российское образование». - URL: http://www.edu.ru/ (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
9. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: http://fcior.edu.ru/ (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный.
10. ФГБНУ «Федеральный институт педагогических измерений». - URL: https://fipi.ru/ (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный

11. Федеральный портал «История.РФ». - URL: https://histrf.ru (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный

12. Российское историческое общество. - URL: https://historyrussia.org (дата обращения: 10.05.2022). - Текст: электронный

3. Дополнительные источники

1. Касьянов В. В. История: учебное пособие / В. В. Касьянов П. С. Самыгин, С. И. Самыгин. - 2-е изд., испр. и доп. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2021. - 528 с. - (Среднее профессиональное образование).

2. Оришев А. Б. История: учебник / А.Б. Оришев, В.Н. Тарасенко. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2021. — 276 с. — (Среднее профессиональное образование).

3. Трифонова Г. А. История: учебное пособие / Трифонова Г.А, Супрунова Е.П., Пай С.С., Салионов А.Е. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2023. — 649 с. — (Среднее профессиональное образование).

4. Тропов И. А. История: учебник для СПО / И.А. Тропов. — СПб.: Лань, 2022. — 472 с.

5. Алятина, А. Г. История: практикум для СПО / А. Г. Алятина, Н. А. Дегтярева. — Саратов: Профобразование, 2021. — 236 c. — ISBN 978-5-4488-0614-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/91875

6. Зуев, М. Н. История России XX - начала XXI века: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Зуев, С. Я. Лавренов. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 299 с. — (Профессиональное образование). — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452675

7. Кузнецов, И. Н. Отечественная история: учебник / И. Н. Кузнецов. — М.: ИНФРА-М, 2021. — 639 с. — (Среднее профессиональное образование).

8. Оришев, А. Б. История: от древних цивилизаций до конца XX в.: учебник / А. Б. Оришев, В. Н. Тарасенко. – М.: РИОР: ИНФРА-М, 2023. - 276 с. - (Среднее профессиональное образование).

9. Пашенцев, Д. А. История отечественного государства и права: учебное пособие / Д.А. Пашенцев, А.Г. Чернявский. — М.: ИНФРА-М, 2021. — 429 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-013945-6. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/961439 – Режим доступа: по подписке.

4. Контроль и оценка результатов освоения 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.

Код и наименование формируемых компетенций	**Раздел/Тема**	**Типы оценочных мероприятий**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 4, П-о/с[1] Р 6, П-о/с Р 11, П-о/с Р 12, П-о/с	Устный опрос Контрольная работа Выступление с презентацией Эссе Тестирование Промежуточная аттестация (выполнение заданий)
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Темы 1.1 Р 2, Темы 2.1 – 2.6 Р 3, Темы 3.1, 3.2 Р 4, Темы 4.1 – 4.7, П-о/с Р 5, Темы 5.1 – 5.2 Р 6, Темы 6.1 – 6.4, П-о/с Р 7, Темы 7.1 – 7.2 Р 8, Темы 8.1 – 8.4 Р 9, Тема 9.1 – 9.2 Р 10, Тема 10.1 Р 11, Темы 11.1 – 11.4, П-о/с Р 12, Темы 12.1 –12.2, П-о/с	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 4, П-о/с Р 6, П-о/с Р 11, П-о/с Р 12, П-о/с	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 1, Темы 1.1 Р 2, Темы 2.1 – 2.6 Р 3, Темы 3.1 – 3.2 Р 4, Темы 4.1 – 4.7, П-о/с Р 5, Темы 5.1 – 5.2 Р 6, Темы 6.1 – 6.4, П-о/с Р 7, Темы 7.1 – 7.2 Р 8, Темы 8.1 – 8.4 Р 9, Тема 9.1 – 9.2 Р 10, Тема 10.1 Р 11, Темы 11.1 – 11.4, П-о/с Р 12, Темы 12.1 – 12.2, П-о/с	

[1] Профессионально ориентированное содержание.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р 1, Темы 1.1 Р 2, Темы 2.1 – 2.6 Р 3, Темы 3.1 – 3.2 Р 4, Темы 4.1 – 4.7, П-о/с Р 5, Темы 5.1 – 5.2 Р 6, Темы 6.1 – 6.4, П-о/с Р 7, Темы 7.1 – 7.2 Р 8, Темы 8.1 – 8.4 Р 9, Тема 9.1 – 9.2 Р 10, Тема 10.1 Р 11, Темы 11.1 – 11.4, П-о/с Р 12, Темы 12.1 – 12.2, П-о/с	
ПК 5.3.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Р 1, Тема 1,3 Р 2, Темы 2.5 Р 3, Темы 3.4, Р 4, Темы 4.5 Р 5, Темы 5.3	Презентация мини-проектов, разработанных на историческом анализе развития и функционирования индустрии питания. Решение кейсов, составленных на профессиональном материале повар, кондитер российской и мировой истории

Приложение 2.04
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.04 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ

Люберцы, 2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 23
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 30
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 32

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Обществознание»

1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «Обществознание» является частью предметной области «Общественные науки», изучается в общеобразовательном цикле учебного плана ООП СПО с учетом профессиональной направленности в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (СОО).

Содержание рабочей программы разработано на основе синхронизации образовательных результатов ФГОС СПО и ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности.

Особое значение дисциплина имеет при формировании общих компетенций ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК11 и профессиональных компетенций ПК2.1, *ПК6.12 (из дополнительного профессионального блока по запросу работодателя).

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Основной целью изучения «Обществознания» в колледже является освоение обучающимися знаний о российском обществе и особенностях его развития в современных условиях, различных аспектах взаимодействия людей друг с другом и с основными социальными институтами, содействие формированию способности к рефлексии, оценке своих возможностей в повседневной и профессиональной деятельности.

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.

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 общих компетенций.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия:	сформировать знания об (о): - обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; - человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; - системе права и законодательства Российской Федерации; - владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке

	- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике	социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; - владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	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	сформировать знания об (о): - особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; - владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации;осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения

	областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике	недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; - сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях; - уметь определять связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	В области духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;	сформировать знания об (о): - особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; - владеть умениями проводить с опорой на полученные

	Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	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

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать коллегами, руководством и клиентами	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	- 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
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;	- владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ

языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	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 социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного	- 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	1) сформировать знания об (о): обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных

поведения	обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимисямежпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);	условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации; 2) уметь характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности

	- 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	человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства; 3) владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; 4) владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства; 5) связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а

		также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование; 6) владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации;осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; 7) владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; 8) использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации

		прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач; 9) владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев; 10) готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства; 11) сформировать навыки оценивания социальной

		информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях; 12) владеть умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий,	- конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев; - владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять

	предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского обществ
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- 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;	- 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;

	- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами.	
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	- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка, в том числе при выполнении профессиональной деятельности повара, кондитера; - принятие традиционных национальных ценностей; готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, в том числе при выполнении профессиональной деятельности повара, кондитера; готовность к волонтерской деятельности в своей профессии; - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, в том числе и культуру питания своей этнической и национальной кухни многонационального народа России; - способность использования регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в профессионально ориентированной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению профессиональной деятельности, организации профессионального сотрудничества со сверстниками и сотрудниками организаций общественного питания; к пониманию в необходимости непрерывного образования; - овладение навыками профессионально ориентированной деятельности, в том числе нести	- сформировать знания об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов, в том числе и сферы общественного питания и институтов, касающихся осуществления профессиональной деятельности повар, кондитер; - сформировать знания об особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, культуры индустрии питания, экономической и финансовой сферах; - понимать значение профессиональной культуры в обществе и в экономике страны, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений; - владеть умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи профессиональных объектов и процессов, приводить примеры взаимосвязи всех профессиональных сфер нашего общества; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства;

	гражданскую ответственность при подготовке рабочего и профессионального оборудования, в соответствии инструкциями и регламентами.	- 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 профессионально ориентированной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на профессионально ориентированную тематику.
ПК 6.12 Проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных	- критически оценивать информацию, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в профессиональной деятельности; - самостоятельно составлять план профессионального развития и личностного роста с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в профессиональной сфере повара, кондитера, а также в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный уровень; - использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; - сформированность внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении совместной	- владеть умениями применять полученные знания при анализе профессиональной информации, полученной из различных источников, включая официальные профессионально-ориентированные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации, касающиеся осуществления профессиональной деятельности повар, кондитер; - производить целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; - сформировать навыки оценивания профессионально-ориентированной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации;

	деятельности, в том числе и профессиональной деятельности, способность к сочувствию и сопереживанию; - способность социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты как личностные, так и возникающие в профессиональной среде; - строить логические умозаключения на основании поступающих профессиональных информации и данных.	- владеть умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения межличностных конфликтов, в том числе на профессиональной почве; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании.

Обществознание		
№ п/п	**Направление деятельности**	**Личностные результаты**
1	Гражданское воспитание	- сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - уважение ценностей иных культур, конфессий; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности.
2	Патриотическое воспитание	- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде; - идейная убежденность, готовность к служению Отечеству и его защите, ответственность за его судьбу.
3	Духовно-нравственное воспитание	- осознание духовных ценностей российского народа; - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России.
4	Эстетическое воспитание	- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда, общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - стремление проявлять качества творческой личности.
5	Физическое воспитание, формирование	- сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью, потребность в физическом совершенствовании; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью.

	культуры здоровья и эмоционального благополучия	
6	Трудовое воспитание	- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной социально направленной деятельности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; - мотивация к эффективному труду и постоянному профессиональному росту, к учету общественных потребностей при предстоящем выборе сферы деятельности; - готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении жизни.
7	Экологическое воспитание	- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности.
8	Ценности научного познания	- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки, включая социальные науки, и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - языковое и речевое развитие человека, включая понимание языка социально-экономической и политической коммуникации; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; - мотивация к познанию и творчеству, обучению и самообучению на протяжении всей жизни, интерес к изучению социальных и гуманитарных дисциплин.
9	Развитие эмоционального интеллекта	- развитие самосознания (включая способность осознавать на примерах исторических ситуаций роль эмоций в отношениях между людьми, понимать свое эмоциональное состояние, соотнося его с эмоциями людей в известных исторических ситуациях); - саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; - внутренняя мотивация, включающая стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатия (способность понимать другого человека, оказавшегося в определенных обстоятельствах);

		- социальные навыки (способность выстраивать конструктивные отношения с другими людьми, регулировать способ выражения своих суждений и эмоций с учетом позиций и мнений других участников общения).

2.Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**72**
в том числе:	
Основное содержание	**52**
теоретическое обучение	30
практические занятия	22
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**18**
теоретическое обучение	6
практические занятия	12
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*
Раздел 1. Человек в обществе		**10**	
Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества	***Основное содержание учебного материала***	**4**	*ОК 01 ОК 05 ПК 2.1 ПК 6.12*
	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 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Направления цифровизации в профессиональной деятельности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.	1 1	
Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность	***Основное содержание учебного материала***	**4**	*ОК 02 ОК 04 ОК 05 ПК 2.1 ПК 6.12*
	Человек как результат биологической и социокультурной эволюции. Влияние социокультурных факторов на формирование личности. Личность в современном обществе. Коммуникативные качества личности. Мировоззрение, его роль в жизнедеятельности человека. Социализация личности и ее этапы. Агенты (институты) социализации. Общественное и индивидуальное сознание. Самосознание и социальное поведение. Деятельность и ее структура. Мотивация деятельности. Потребности и интересы. Многообразие видов деятельности. Свобода и необходимость в деятельности человека	2	
	В том числе практических занятий	**2**	

	Мировоззрение, его структура и типы мировоззрения ***Профессионально ориентированное содержание*** Выбор профессии. Профессиональное самоопределение. Учет особенностей характера в профессиональной деятельности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Межличностное общение и взаимодействие в профессиональном сообществе, его особенности в сфере по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.	1 1	
Тема 1.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание	***Основное содержание учебного материала***	**2**	*ОК 02* *ОК 04* *ОК 05* *ПК 2.1* *ПК 6.12*
	В том числе практических занятий	2	
	Познание мира. Чувственное и рациональное познание. Мышление, его формы и методы. Знание как результат познавательной деятельности, его виды. Понятие истины, ее критерии. Абсолютная, относительная истина. Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки. Особенности, уровни и методы научного познания. Особенности научного познания в социально-гуманитарных науках. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в. ***Профессионально ориентированное содержание*** Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки в профессиональной деятельности повара и кондитера.	1 1	
Раздел 2. Духовная культура		**8**	*ОК 03* *ОК 05* *ОК 06* *ПК 2.1* *ПК 6.12*
Тема 2.1. Духовная культура личности и общества	***Основное содержание учебного материала***	**2**	
	Духовная деятельность человека. Духовные ценности российского общества. Материальная и духовная культура. Формы культуры. Народная, массовая и элитарная культура. Молодежная субкультура. Контркультура. Функции культуры. Культурное многообразие современного общества. Диалог культур. Вклад российской культуры в формирование ценностей современного общества. Мораль как общечеловеческая ценность и социальный регулятор. Категории морали. Гражданственность. Патриотизм		
	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет в профессиональной деятельности повара и кондитера		
Тема 2.2. Наука и образование в современном мире	***Основное содержание учебного материала***	**2**	*ОК 02* *ОК 03* *ПК 2.1* *ПК 6.12*
	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		
	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Профессиональное образование в сфере выпускника по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Роль и значение непрерывности образования		
Тема 2.3. ***Религия***	***Основное содержание учебного материала***	**2**	*ОК 05* *ОК 06*
	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***	**2**	*ОК 01* *ОК 05* *ПК 2.1* *ПК 6.12*
	В том числе практических занятий	2	
	Искусство, его основные функции. Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного российского искусства	1	
	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Образ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в искусстве (живопись, музыкальные произведения, театральные постановки, литературное творчество, экранизации)		
Раздел 3. Экономическая жизнь общества		**16**	
Тема 3.1. ***Экономика- основа жизнедеятельности общества***	***Основное содержание учебного материала***	**2**	*ОК 02* *ОК 07* *ПК 2.1* *ПК 6.12*
	Роль экономики в жизни общества. Макроэкономические показатели и качество жизни. Предмет и методы экономической науки. Ограниченность ресурсов. Кривая производственных возможностей. Типы экономических систем. Экономический рост и пути его достижения. Факторы долгосрочного экономического роста. Понятие экономического цикла. Фазы экономического цикла. Причины экономических циклов	1	
	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Особенности разделения труда и специализации в сфере выпускника по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.		
Тема 3.2.	***Основное содержание учебного материала***	**4**	ОК 01

Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты	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		ОК 03 ОК11
	В том числе практических занятий	**2**	
	Рыночный спрос. Закон спроса. Эластичность спроса. Рыночное предложение. Закон предложения. Эластичность предложения. Цифровые финансовые услуги. Финансовые технологии и финансовая безопасность. Денежные агрегаты		
Тема 3.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя	***Основное содержание учебного материала***	**4**	*ОК 01* *ОК 02* *ОК 03* *ПК 2.1* *ПК 6.12*
	Рынок труда. Заработная плата и стимулирование труда. Занятость и безработица. Причины и виды безработицы. Государственная политика Российской Федерации в области занятости. Особенности труда молодежи. Деятельность профсоюзов. Рациональное экономическое поведение. Экономическая свобода и социальная ответственность. Экономическая деятельность и проблемы устойчивого развития общества	**2**	
	В том числе практических занятий	**2**	
	Профессионально ориентированное содержание	2	
	Особенности профессиональной деятельности в экономической и финансовой сфере выпускника по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.		
Тема 3.4. Предприятие в экономике	***Основное содержание учебного материала***	**2**	*ОК 01* *ОК 03* *ПК 2.1* *ПК 6.12*
	В том числе практических занятий	**2**	
	Предприятие в экономике. Цели предприятия. Факторы производства. Альтернативная стоимость, способы и источники финансирования предприятий. Издержки, их виды. Выручка, прибыль. Поддержка малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации. Государственная политика импортозамещения в Российской Федерации	1	
	Профессионально ориентированное содержание Предпринимательская деятельность в сфере выпускника по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Основы менеджмента и маркетинга в сфере выпускника по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.	1	

Тема 3.5. Экономика и государство	***Основное содержание учебного материала***	**2**	*ОК 01 ОК11*
	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		
Тема 3.6. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика	***Основное содержание учебного материала***	**2**	*ОК 06 ОК11 ПК 2.1 ПК 6.12*
	Мировая экономика. Международная экономика. Международное разделение труда. Экспорт и импорт товаров и услуг. Выгоды и убытки от участия в международной торговле. Государственное регулирование внешней торговли	1	
	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Региональная экономика и её особенности в сфере по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Основные направления развития региональной экономики Московской области.		
Раздел 4. Социальная сфера		**8**	
Тема 4.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе	***Основное содержание учебного материала***	**2**	*ОК 01 ОК 05 ПК 2.1 ПК 6.12*
	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		
	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Престиж профессиональной деятельности. Социальные роли человека в трудовом коллективе. Возможности профессионального роста на примере профессиональной деятельности повара, кондитера		
Тема 4.2. Семья в современном мире	***Основное содержание учебного материала***	**2**	*ОК 05 ОК 06*
	В том числе практических занятий	**2**	
	Семья и брак. Функции и типы семьи. Семья как важнейший социальный институт. Тенденции развития семьи в современном мире. Меры социальной поддержки семьи в Российской Федерации. Помощь государства многодетным семьям		

Тема 4.3. Этнические общности и нации	***Основное содержание учебного материала***	**2**	*ОК 05* *ОК 06*
	Миграционные процессы в современном мире. Этнические общности. Нации и межнациональные отношения. Этносоциальные конфликты, способы их предотвращения и пути разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации		
Тема 4.4. Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения	***Основное содержание учебного материала***	**2**	*ОК 04* *ОК 05* *ПК 2.1* *ПК 6.12*
	В том числе практических занятий	**2**	
	Социальные нормы и отклоняющееся (девиантное) поведение. Формы социальных девиаций. Конформизм. Социальный контроль и самоконтроль. Социальный конфликт. Виды социальных конфликтов, их причины. Способы разрешения социальных конфликтов. Особенности профессиональной деятельности социолога, социального психолога.		
	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Конфликты в трудовых коллективах и пути их преодоления. Стратегии поведения в конфликтной ситуации на примере профессиональной деятельности повара, кондитера		
Раздел 5. Политическая сфера		**8**	
Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система	***Основное содержание учебного материала***	**4**	*ОК 05* *ОК 06*
	Политическая власть и субъекты политики в современном обществе. Политические институты. Политическая деятельность. Политическая система общества, ее структура и функции. Политическая система Российской Федерации на современном этапе Государство как основной институт политической системы. Государственный суверенитет. Функции государства. Форма государства: форма правления, форма государственного (территориального) устройства, политический режим Типология форм государства		
	В том числе практических занятий	**2**	
	Федеративное устройство Российской Федерации. Субъекты государственной власти в Российской Федерации. Государственное управление в Российской Федерации. Государственная служба и статус государственного служащего. Опасность коррупции, антикоррупционная политика государства, механизмы противодействия коррупции. Обеспечение национальной безопасности в Российской Федерации. Государственная политика Российской Федерации по противодействию экстремизму		

Тема 5.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники	***Основное содержание учебного материала***	**4**	*ОК 03* *ОК 04* *ПК 2.1* *ПК 6.12*
	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		
	В том числе практических занятий	**2**	
	Роль средств массовой информации в политической жизни общества. Интернет в современной политической коммуникации	1	
	Профессионально ориентированное содержание Роль профсоюзов в формировании основ гражданского общества. Профсоюзная деятельность в области защиты прав на примере профессиональной деятельности повара, кондитера	1	
Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации		**20**	
Тема 6.1. Право в системе социальных норм	***Основное содержание учебного материала***	**4**	*ОК 01* *ОК 05* *ОК11* *ПК 2.1* *ПК 6.12*
	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		
	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности повара, кондитера		
Тема 6.2. Основы конституционного	***Основное содержание учебного материала***	**2**	*ОК 02* *ОК 06* *ОК 07* *ПК 2.1*
	В том числе практических занятий		
	Конституция Российской Федерации. Основы конституционного строя Российской Федерации. Гражданство Российской Федерации. Личные (гражданские), политические,		

права Российской Федерации	социально-экономические и культурные права и свободы человека и гражданина Российской Федерации. Конституционные обязанности гражданина Российской Федерации. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени		*ПК 6.12*
	Профессионально ориентированное содержание	1	
	Профессиональные обязанности гражданина Российской Федерации в организации мероприятий ГО и защиты от ЧС в условиях мирного и военного времени, в том числе в индустрии питания		
Тема 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений	***Основное содержание учебного материала***	**6**	*ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПК 2.1 ПК 6.12*
	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	**4**	
	Профессионально ориентированное содержание	2	
	Коллективный договор. Трудовые споры и порядок их разрешения. Особенность регулирования трудовых отношений в сфере по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.		
Тема 6.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений.	***Основное содержание учебного материала***	**4**	*ОК 02 ОК 06 ОК11*
	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		

Экологическое законодательство	***В том числе практических занятий***	**2**	
	Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах. Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков. Ответственность за налоговые правонарушения		
Тема 6.5. Основы процессуального права	***Основное содержание учебного материала***	**4**	*ОК 02 ОК 05 ОК 11*
	Конституционное судопроизводство Административный процесс. Судебное производство по делам об административных правонарушениях Уголовный процесс, его принципы и стадии. Субъекты уголовного процесса	2	
	В том числе практических занятий	**2**	
	Гражданские споры, порядок их рассмотрения. Основные принципы гражданского процесса. Участники гражданского процесса. Арбитражное судопроизводство		
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		**2**	
Всего		**72**	

3.Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины «Обществознание»

3.1. Оснащение учебного кабинета

Для реализация программы дисциплины имеется в наличии учебный кабинет «Истории и обществознания».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (комплекты плакатов и др.);
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, видеофильмы, видеоуроки, аудиозаписи, 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;
- проектор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Основные печатные издания

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», 2021. – 240 с.
4. Важенин А. Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей. Контрольные задания. — М.: Изд-во «Академия», 2021. – 144 с.

3.2.2 Электронные издания (ресурсы)

1. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. URL:http://school-collection.edu.ru
2. Информационно-правовой портал «Гарант». URL: http://www.garant.ru.
3. Официальный сайт компании «Консультант Плюс». URL: http://www.consultant.ru.
4. ЭБСЮрайт [сайт]. URL:https://urait.ru/bcode/450724
5. Официальный сайт Президента РФ. URL: http://www.kremlin.ru.
6. Официальный сайт Правительства РФ. URL: http://www.government.ru
7. Официальный сайт Государственной Думы РФ. URL: http://duma.gov.ru
8. Официальный сайт Совета Федерации РФ. URL: http://council.gov.ru
9. Официальный сайт Верховного суда Российской Федерации. URL:

http://www.vsrf.ru.

10. Официальный сайт Правительства России. URL: http://www.government.ru
11. Фестиваль педагогических идей «Открытый урок». URL:http://festival.1september.ru/
12. Министерство просвещения Российской Федерации. URL: https://edu.gov.ru
13. Министерство науки и высшего образования Российской Федерации. URL: https://minobrnauki.gov.ru
14. Федеральная служба по надзору в сфере образования и науки (Рособрнадзор). URL: https://obrnadzor.gov.ru
15. Официальный сайт Национальных проектов России. URL: https://национальныепроекты.рф
16. Федеральный портал «Российское образование». URL: https://www.edu.ru
17. Федеральный портал «Информационно-коммуникационных технологий в образовании». URL: http://window.edu.ru
18. Федеральный портал по финансовой грамотности. URL: https://vashifinancy.ru
19. Федеральный институт педагогических измерений (ФИПИ). URL: https://fipi.ru

3.2.3 Дополнительные источники

1. «Конституция Российской Федерации» (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020)
2. Гражданский кодекс Российской Федерации от 30.11.1994 N 51-ФЗ (ред. от 25.02.2022)
3. Бюджетный кодекс Российской Федерации от 31.07.1998 N 145-ФЗ (ред. от 14.07.2022)
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30.12.2001 N 195-ФЗ (ред. от 14.07.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 25.07.2022)
5. Семейный кодекс Российской Федерации от 29.12.1995 N 223-ФЗ (ред. от 04.08.2022)
6. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 14.07.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 25.07.2022)
7. Уголовный кодекс Российской Федерации от 13.06.1996 N 63-ФЗ (ред. от 14.07.2022, с изм. от 18.07.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 25.07.2022)
8. Налоговый кодекс Российской Федерации от 31.07.1998 N 146-ФЗ (ред. от 28.06.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.08.2022)
9. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» // СЗ РФ. — 1992. —№ 15. — Ст. 766. Закон РФ от 19.04.1991 № 1032-1 «О занятости населения в Российской Федерации» //Ведомости Съезда народных депутатов РФ и ВС РФ. — 1991. — № 18. — Ст. 566.
10. Закон РФ от 31.05.2002 № 62-ФЗ «О гражданстве Российской Федерации» // СЗ РФ. —2002.
11. Закон РФ от 11.02.1993 № 4462-1 «О Нотариате» (с изм. и доп.) // СЗ РФ. — 1993.
12. Федеральный закон от 31.05.2002 г. № 63-ФЗ «Об адвокатской деятельности и адвокатуре в Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2002.
13. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» //СЗ РФ. — 2012 (в действ.редакции).
14. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» // СЗ РФ. — 1999. — № 14. — Ст. 1650.
15. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» // СЗ РФ. —2002. — № 2. — Ст. 133.

16. Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе» от 28.03.1998 N 53-ФЗ (ред. от 14.07.2022)
17. Федеральный закон "Об основных гарантиях избирательных прав и права на участие в референдуме граждан Российской Федерации" от 12.06.2002 N 67-ФЗ (ред.от. 28.06.2022)

4. Контроль и оценка результатов освоения 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.

Содержание общеобразовательной дисциплины «Обществознание» направлено на формирование общих компетенций ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 11 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.

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.

Общая/профессиональная компетенции	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятия**
Раздел 1. Человек в обществе		
ОК 01 ОК 05 ПК 2.1 ПК 6.12	Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества	*Познавательные задания* • Вопросы проблемного характера • Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике • Проектные задания *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка навыков обучающихся на профессиональном материале для повара, кондитера*
ОК 02 ОК 04 ОК 05	Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим

ПК 2.1 ПК 6.12		социальную информацию • Проектные задания *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка навыков обучающихся на профессиональном материале для повара, кондитера*
ОК 02 ОК 04 ОК 05 ПК 2.1 ПК 6.12	Тема 1.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию • Познавательные задания *Самооценка и взаимооценка навыков обучающихся на профессиональном материале для повара, кондитера*
Раздел 2. Духовная культура		
ОК 03 ОК 05 ОК 06 ПК 2.1 ПК 6.12	Тема 2.1. Духовная культура личности и общества	*Познавательные задания* • Вопросы проблемного характера • Задания к документам, содержащим социальную информацию *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка навыков обучающихся на профессиональном материале для повара, кондитера*
ОК 02 ОК 03 ПК 2.1 ПК 6.12	Тема 2.2. Наука и образование в современном мире	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию • Проектные задания *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка навыков обучающихся на профессиональном материале для повара, кондитера*
ОК 05 ОК 06	Тема 2.3. Религия	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 01 ОК 05 ПК 2.1 ПК 6.12	Тема 2.4. Искусство	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию *Самооценка и взаимооценканавыков обучающихся на профессиональном материале для повара, кондитера*
Раздел 3. Экономическая жизнь общества		
ОК 02 ОК 07	Тема 3.1. Экономика - основа	*Устный опрос* *Познавательные задания*

ПК 2.1 ПК 6.12	жизнедеятельности общества	• Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике *Самооценка и взаимооценка навыков обучающихся на профессиональном материале для повара, кондитера*
ОК 01 ОК 03 ОК11	Тема 3.2. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 2.1 ПК 6.12	Тема 3.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания- задачи • Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике • Проектные задания *Самооценка и взаимооценка навыков обучающихся на профессиональном материале для повара, кондитера*
ОК 01 ОК 03 ПК 2.1 ПК 6.12	Тема 3.4. Предприятие в экономике	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания - задачи • Задания к документам, содержащим социальную информацию • Проектные задания *Самооценка и взаимооценка навыков обучающихся на профессиональном материале для повара, кондитера*
ОК 01 ОК11	Тема 3.5. Экономика и государство	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений о*бучающихся
ОК 06 ОК11 ПК 2.1 ПК 6.12	Тема 3.6. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика	*Познавательные задания* • Вопросы проблемного характера • Работа с документами, содержащими социальную информацию *Самооценка и взаимооценка навыков обучающихся на профессиональном материале для повара, кондитера*
Раздел 4. Социальная сфера		
ОК 01 ОК 05 ПК 2.1 ПК 6.12	Тема 4.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе	*Устный опрос* *Познавательные задания* • Задания к документам, содержащим социальную информацию

		Тестирование *Самооценка и взаимооценка навыков обучающихся на профессиональном материале для повара, кондитера*
ОК 05 ОК 06	Тема 4.2. Семья в современном мире	*Устный опрос* *Познавательные задания* ● Задания к документам, содержащим социальную информацию *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 05 ОК 06	Тема 4.3. Этнические общности и нации	*Устный опрос* *Познавательные задания* ● Задания к документам, содержащим социальную информацию *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 04 ОК 05 ПК 2.1 ПК 6.12	Тема 4.4. Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения	*Устный опрос* *Познавательные задания* ● Задания- задачи ● Проектные задания *Самооценка и взаимооценка навыков обучающихся на профессиональном материале для повара, кондитера*
Раздел 5. Политическая сфера		
ОК 05 ОК 06	Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система	*Устный опрос* *Познавательные задания* ● Задания к документам, содержащим социальную информацию *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 03 ОК 04 ПК 2.1 ПК 6.12	Тема 5.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники	*Устный опрос* *Познавательные задания* ● Задания- задачи ● Задания к документам, содержащим социальную информацию *Самооценка и взаимооценканавыков обучающихся на профессиональном материале для повара, кондитера*
Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации		
ОК 01 ОК 05 ОК11 ПК 2.1 ПК 6.12	Тема 6.1. Право в системе социальных норм	*Устный опрос* *Познавательные задания* ● Задания к документам, содержащим социальную информацию *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка навыков*

		обучающихся на профессиональном материале для повара, кондитера
ОК 02 ОК 06 ОК 07 ПК 2.1 ПК 6.12	Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации	*Устный опрос* *Познавательные задания* ● Задания- задачи *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка навыков обучающихся на профессиональном материале для повара, кондитера*
ОК 02 ОК 05 ОК 06 ПК 2.1 ПК 6.12	Тема 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений	*Устный опрос* *Познавательные задания* ● Задания- задачи *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка навыков обучающихся на профессиональном материале для повара, кондитера*
ОК 02 ОК 06 ОК11	Тема 6.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство	*Устный опрос* *Познавательные задания* ● Задания- задачи *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 02 ОК 05 ОК11	Тема 6.5. Отрасли процессуального права	*Устный опрос* *Познавательные задания* ● Задания- задачи *Тестирование* *Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся*
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 11	Все темы	*Выполнение заданий промежуточной аттестации*

Приложение 2.05
к ОПОП-П СПО по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.05 ГЕОГРАФИЯ

Люберцы, 2025 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 20
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 28
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 30

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «География»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «География» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Содержание рабочей программы разработано на основе синхронизации образовательных результатов ФГОС СПО и ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1 Цели дисциплины

В основу содержания географии положено изучение единого и одновременно многополярного мира, глобализации мирового развития, фокусирования на формировании у обучающихся целостного представления о роли России в современном мире.

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «География» направлено на достижение следующих целей: воспитание чувства патриотизма, взаимопонимания с другими народами, уважения культуры разных стран и регионов мира, ценностных ориентаций личности посредством ознакомления с важнейшими проблемами современности, с ролью России как составной части мирового сообщества; воспитание экологической культуры на основе приобретения знаний о взаимосвязи природы, населения и хозяйства на глобальном, региональном и локальном уровнях и формирование ценностного отношения к проблемам взаимодействия человека и общества; формирование системы географических знаний как компонента научной картины мира, завершение формирования основ географической культуры; развитие познавательных интересов, навыков самопознания, интеллектуальных и творческих способностей в процессе овладения комплексом географических знаний и умений, направленных на использование их в реальной действительности; приобретение опыта разнообразной деятельности, направленной на достижение целей устойчивого развития.

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 общих компетенций ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09 и профессиональных компетенций ПК2.1, *ПК6.11 (из дополнительного профессионального блока по запросу работодателей).

Наименование и код компетенции	Планируемые результаты	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;	ПРб 1. Понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участии в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; ПРб 2. Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; ПРб 3. Сформировать системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать

	- 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	взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний; ПРб 4. Владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; ПРб 10. Сформировать знания об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики,	ПРб 2. Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема

информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении	народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; ПРб 5. Сформировать умения проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений; выбирать форму фиксации результатов наблюдения; формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения; ПРб 6. Сформировать умения находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и

	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	количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления; определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	В области духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять	ПРб 7. Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач

	познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;	

	- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным	ПРб 4. Владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач

	Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями:	ПРб 2. Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; ПРб 3. Сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать

	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	взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний
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	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и	ПРб 1. Понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участии в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; ПРб 7. Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и

	демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;	интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; ПРб 8. Сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач

	- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать	В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;	ПРб 3. Сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать

в чрезвычайных ситуациях	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;	взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний; ПРб 7. Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; ПРб 8. Сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять

		географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; Прб 9. Сформировать умения применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- 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	ПРб 2. Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; ПРб 4. Владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; ПРб 7. Владеть умениями географического анализа 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	интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; ПРб 8. Сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач
ПК 2.1. Подготавливать	- сформированность профессиональной культуры,	- владеть географической терминологией и системой базовых

рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	понимание влияния экономико-социально-географических процессов на происходящие глобальные процессы; - расширение опыта деятельности географической направленности для понимания географии различных национальных кулинарных рецептов; - овладение навыками организовать своё рабочее место для успешного выполнения учебно-исследовательской, проектной, социальной и будущей профессиональной деятельности; - владеть навыками исследовательской и проектной деятельности на материале будущей профессии повар, кондитер, навыками разрешения профессионально-ориентированных проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения профессионально-ориентированных задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных профессионально-ориентированных ситуациях, в том числе при создании проектов, касающихся географического материала в будущей профессиональной деятельности повара, кондитера; - осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду повара, кондитера.	географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения профессионально-ориентированных задач профессии повар, кондитер; - сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов, в том числе при выполнении профессиональной деятельности; - объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения профессионально-ориентированных задач; - иметь представление о методах сервировки стола и подачи кулинарных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе и особенности сервировки и подачи изделий в различных географических регионах; - знать особенности блюд различных географических регионов и уметь работать с сырьем и исходными материалами для приготовления региональных блюд в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 6.11 Осуществлять поиск необходимой информации, с использованием цифровых средств, с	- владеть навыками получения информации из различных географических источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм	- осуществлять поиск необходимой профессиональной информации, с использованием цифровых средств для выполнения профессиональной деятельности повара, кондитера; - уметь эффективно распоряжаться полученной информацией

целью эффективного распоряжения полученной информации для решения задач	представления; - оценивать достоверность информации, принимать цели совместной деятельности; - организовывать и координировать действия по достижению совместного результата, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных, в том числе при выполнении профессиональной деятельности повара, кондитера; - проводить оценку географической информации, ее достоверность, при этом компетентно принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов совместной и профессионально-ориентированной деятельности.	для решения профессионально-ориентированных задач; - владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, а также информации, которая касается индустрии питания отдельных территорий мира и России; иметь опыт представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию, в том числе, касающуюся профессиональной деятельности повара, кондитера; - формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе, касающуюся профессиональной деятельности повара, кондитера; - использовать различные источники географической информации и эффективно распоряжаться полученной информацией для решения профессионально-ориентированных задач.

№ п/п	Направление деятельности	Личностные результаты
1	Гражданское воспитание	**- готовность** к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей; **- активное** участие в жизни семьи, организации, местного сообщества, родного края, страны; **- неприятие** любых форм экстремизма, дискриминации; **- понимание** роли различных социальных институтов в жизни человека; **- представление** об основных правах, свободах и обязанностях гражданина, социальных нормах и правилах межличностных отношении в поликультурном и многоконфессиональном обществе; **- представление** о способах противодействия коррупции; **- готовность** к разнообразной совместной деятельности, стремление к взаимопониманию и взаимопомощи, активное участие в самоуправлении в образовательной организации; **- готовность** к участию в гуманитарной деятельности (волонтёрство, помощь людям, нуждающимся в ней); **- сформированность** активной жизненной позиции, умений и навыков личного участия в обеспечении мер безопасности личности, общества и государства; **- понимание** и признание особой роли государства в обеспечении государственной и международной безопасности, обороны, осмысление роли государства и общества в решении задачи защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера; **- знание** и понимание роли государства в противодействии основным вызовам современности: терроризму, экстремизму, незаконному распространению наркотических средств, неприятие любых форм экстремизма, дискриминации, формирование веротерпимости, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, развитие способности к конструктивному диалогу с другими людьми;

2	Патриотическое воспитание	**- осознание** российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России; **- ценностное** отношение к достижениям своей Родины — России, к науке, искусству, спорту, технологиям, боевым подвигам и трудовым достижениям народа; уважение к символам государства, государственным праздникам, историческому и природному наследию и памятникам, традициям разных народов, проживающих в родной стране; **- формирование** чувства гордости за свою Родину, ответственного отношения к выполнению конституционного долга — защите Отечества;
3	Духовно-нравственное воспитание	**- ориентация** на моральные ценности и нормы в ситуациях нравственного выбора; **- готовность** оценивать своё поведение и поступки, а также поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учётом осознания последствий поступков; **- активное** неприятие асоциальных поступков, свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства; **- развитие** ответственного отношения к ведению здорового образа жизни, исключающего употребление наркотиков, алкоголя, курения и нанесение иного вреда собственному здоровью и здоровью окружающих; **- формирование** личности безопасного типа, осознанного и ответственного отношения к личной безопасности и безопасности других людей;
4	Эстетическое воспитание	**- формирование** гармоничной личности, развитие способности воспринимать, ценить и создавать прекрасное в повседневной жизни; **- понимание** взаимозависимости счастливого юношества и безопасного личного поведения в повседневной жизни.

5	Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия	**- понимание** личностного смысла изучения учебного предмета ОБЗР, его значения для безопасной и продуктивной жизнедеятельности человека, общества и государства; **- осознание** ценности жизни; **- ответственное** отношение к своему здоровью и установка на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиенических правил, сбалансированный режим занятий и отдыха, регулярная физическая активность); **- осознание** последствий и неприятие вредных привычек (употребление алкоголя, наркотиков, курение) и иных форм вреда для физического и психического здоровья; **- соблюдение** правил безопасности, в том числе навыков безопасного поведения в Интернет—среде; **- способность** адаптироваться к стрессовым ситуациям и меняющимся социальным, информационным и природным условиям, в том числе осмысливая собственный опыт и выстраивая дальнейшие цели; **- умение** принимать себя и других людей, не осуждая **- умение** осознавать эмоциональное состояние своё и других людей, уметь управлять собственным эмоциональным состоянием; **- сформированность** навыка рефлексии, признание своего права на ошибку и такого же права другого человека;
6	Трудовое воспитание	**- установка** на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, организации, населенного пункта, родного края) технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность; **- интерес** к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения изучаемого предметного знания; **- осознание** важности обучения на протяжении всей жизни для успешной профессиональной деятельности и развитие необходимых умений для этого; **- готовность** адаптироваться в профессиональной среде; **- уважение** к труду и результатам трудовой деятельности; **- осознанный** выбор и построение индивидуальной траектории образования и жизненных планов с учётом личных и общественных интересов и потребностей; **- укрепление** ответственного отношения к учёбе, способности применять меры и средства индивидуальной защиты, приёмы рационального и безопасного поведения в опасных и чрезвычайных ситуациях; **- овладение** умениями оказывать первую помощь пострадавшим при потере сознания, остановке дыхания, наружных кровотечениях, попадании инородных тел в верхние дыхательные пути, травмах различных областей тела, ожогах,

		отморожениях, отравлениях; **- установка** на овладение знаниями и умениями предупреждения опасных и чрезвычайных ситуаций во время пребывания в различных средах (в помещении, на улице, на природе, в общественных местах и на массовых мероприятиях, при коммуникации, при воздействии рисков культурной среды);
7	Экологическое воспитание	**- ориентация** на применение знаний из социальных и естественных наук для решения задач в области окружающей среды, планирования поступков и оценки их возможных последствий для окружающей среды; **- повышение** уровня экологической культуры, осознание глобального характера экологических проблем и путей их решения; **- активное** неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; **- осознание** своей роли как гражданина потребителя в условиях взаимосвязи природной, технологической и социальной сред; **- готовность** к участию в практической деятельности экологической направленности; **- освоение** основ экологической культуры, методов проектирования собственной безопасной жизнедеятельности с учётом природных, техногенных и социальных рисков на территории проживания;
8	Ценности научного познания	**- ориентация** в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой; **- овладение** основными навыками исследовательской деятельности, установка на осмысление опыта, наблюдений, поступков и стремление совершенствовать пути достижения индивидуального и коллективного благополучия; **- формирование** современной научной картины мира, понимание причин, механизмов возникновения и последствий распространённых видов опасных и чрезвычайных ситуаций, которые могут произойти во время пребывания в различных средах (бытовые условия, дорожное движение, общественные места и социум, природа, коммуникационные связи и каналы); **-установка** на осмысление опыта, наблюдений и поступков, овладение способностью оценивать и прогнозировать неблагоприятные факторы обстановки и принимать обоснованные решения в опасных или чрезвычайных ситуациях с учётом реальных условий и возможностей.

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	**72**
в том числе:	
Основное содержание	**54**
теоретическое обучение	28
практические занятия	26
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**16**
теоретическое обучение	8
практические занятия	8
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	**2**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «География»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
1	*2*	*3*	*4*
Основное содержание			
Введение	Введение. Источники географической информации. География как наука. Ее роль и значение в системе наук. Источники географической информации и методы работы с ними. Традиционные и новые методы географических исследований. Географические карты различной тематики и их практическое использование. «Сырые» источники информации и методы работы с ними (видеоблоги, тематические группы в соцсетях, художественная литература, путеводители, карты – их критический анализ)	**2**	ОК 01, ОК 02
Раздел 1. Общая характеристика мира		**26**	
Тема 1.1. Современная политическая карта мира	**Содержание учебного материала**	**6**	
	Теоретическое обучение Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности. Субъекты политической карты мира. Суверенные государства и несамоуправляющиеся государственные образования. Группировка стран по площади территории и численности населения. Формы правления, типы государственного устройства и формы государственного режима Типология стран по уровню социально-экономического развития. Условия и особенности социально-экономического развития развитых и развивающихся стран и их типы. Понятие о политической географии. Влияние международных отношений на политическую карту мира. Региональные и локальные конфликты. Основные политические и военные союзы в современном мире	2 2	ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Практическое занятие		
	№ 1: «Ознакомление с политической картой мира»	2	
Тема 1.2. География	**Содержание учебного материала**	**6**	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
мировых природных ресурсов	Теоретическое обучение Мировые природные ресурсы. Ресурсообеспеченность. Классификация видов природных ресурсов (минеральные, земельные, водные, биологические, агроклиматические и т.д.). Размещение различных видов природных ресурсов на территории мировой суши. Ресурсы Мирового океана. Территориальные сочетания природных ресурсов. Природно-ресурсный потенциал. Рациональное использование ресурсов и охрана окружающей среды	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Практическое занятие № 2: «Оценка ресурсообеспеченности отдельных стран (регионов) мира (по выбору)» №3: «Выявление и обозначение регионов с неблагоприятной экологической ситуацией»	2 2	
Тема 1.3. География населения мира	**Содержание учебного материала**	**8**	
	Теоретическое обучение 1. Современная демографическая ситуация. Численность населения мира и ее динамика. Наиболее населенные регионы и страны мира. Воспроизводство населения и его типы. Демографическая политика. Качество жизни населения. Территориальные различия в средней продолжительности жизни населения, обеспеченности чистой питьевой водой, уровне заболеваемости, младенческой смертности и грамотности населения. Индекс человеческого развития. Современная структура населения. Половозрастная структура населения. Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения мира. Социальная структура общества.	2	ОК 01, ОК 02
	2. Занятость населения. Размещение населения. Экономически активное и самодеятельное население. Качество рабочей силы в различных странах мира. Особенности размещения населения в регионах и странах мира. Миграции населения, их основные причины и направления. Урбанизация. Масштабы и темпы урбанизации в различных регионах и странах мира «Ложная» урбанизация, субурбанизация, урбанизация. Города-миллионеры, «сверхгорода» и мегалополисы.	2	
	Практическое занятие		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	№ 4: «Анализ особенностей населения в различных странах и регионах мира (особенности демографической ситуации, расселения, сравнительная оценка качества жизни населения, сравнительная оценка культурных традиций народов и др.)»	2	ПК2.1, ПК6.11
	Профессионально ориентированное содержание ***№ 5: «Анализ рынка услуг организации общественного питания в различных странах и регионах мира»**	2	
Тема 1.4. Мировое хозяйство	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ПК2.1, ПК6.11
	Теоретическое обучение 1. Современные особенности развития мирового хозяйства. Мировая экономика, исторические этапы ее развития. Международное географическое разделение труда. Международная специализация и кооперирование. Научно- технический прогресс и его современные особенности. Современные особенности развития мирового хозяйства. Социально-экономические модели стран. Интернационализация производства и глобализация мировой экономики. Региональная интеграция. Основные показатели, характеризующие место и роль стран в мировой экономике	2	
	Практическое занятие		
	№ 6: «Сравнительная характеристика ведущих факторов размещения производительных сил на примере предприятий общественного питания»	1	
	Профессионально ориентированное содержание ***№ 7: «Особенности размещения и работы предприятий общественного питания»**	3	
Основное содержание			
Раздел 2. Региональная характеристика мира		**38**	ОК 01, ОК 02, ОК 03
Тема 2.1. Зарубежная Европа	**Содержание учебного материала**	**8**	
	Теоретическое обучение 1.Место и роль Зарубежной Европы в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характеристика природно-ресурсного потенциала. Особенности населения. Хозяйство стран Зарубежной Европы. Сельское хозяйство. Транспорт. Туризм. Особенности	2	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
	отраслевого состава промышленности. Особенности развития сельского хозяйства Зарубежной Европы. Уровень развития транспорта и туризма в Европе. 2.Германия и Великобритания как ведущие страны Зарубежной Европы. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура		ПК2.1, ПК6.11
	Профессионально ориентированное содержание ***Развитие предприятий общественного питания в странах Европы**	2	
	Практическое занятие	2	
	№ 8: «Характеристика особенностей природы, населения и хозяйства европейской страны»		
	Профессионально ориентированное содержание ***№ 9: «Определение основных направлений развития предприятий общественного питания. Факторы, формирующие международную хозяйственную специализацию стран и регионов мира»**	2	
Тема 2.2. Зарубежная Азия	**Содержание учебного материала**	**8**	
	Теоретическое обучение 1.Место и роль Зарубежной Азии в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. «Горячие точки» современной зарубежной Азии. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства регионов зарубежной Азии.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК2.1, ПК6.11
	Профессионально ориентированное содержание ***Развитие индустрии питания в Азии**	4	
	2. Япония, Китай, Индия и страны Персидского залива как ведущие страны Зарубежной Азии. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура	1	
	Практическое занятие		
	№ 10: «Сравнительная характеристика особенностей природы, населения и хозяйства стран Юго-Западной и Юго-Восточной Азии»	2	
Тема 2.3. Африка	**Содержание учебного материала**	**2**	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	Теоретическое обучение Место и роль Африки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала и особенности населения Африки Хозяйство стран Африки. Особенности хозяйства стран Африки. Особенности развития субрегионов Африки. Экономическая отсталость материка и пути ее преодоления.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03
Тема 2.4. Америка	**Содержание учебного материала**	**10**	
	Теоретическое обучение 1. Место и роль Северной Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. США. Природные ресурсы, население и хозяйство США. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население США. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы США Канада. Природные ресурсы и хозяйство Канады. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население Канады. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы Канады	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК2.1, ПК6.11
	Профессионально ориентированное содержание ***Развитие индустрии питания в Северной Америке**	3	
	2. Место и роль Латинской Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Население Латинской Америки Хозяйство стран Латинской Америки. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки Бразилия и Мексика как ведущие страны Латинской Америки. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура.	1	
	Практическое занятие		
	№11: «Составление сравнительной экономико-географической характеристики двух стран Северной и Латинской Америки»	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	Профессионально ориентированное содержание ***№ 12: «Анализ особенностей предприятий общественного питания в Америке»**	2	
Тема 2.5. Австралия и Океания	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Теоретическое обучение 1. Место и роль Австралии и Океании в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Особенности природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отраслевая и территориальная структура хозяйства Австралии и Новой Зеландии.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03
Тема 2.6. Россия в современном мире	**Содержание учебного материала**	**8**	
	Теоретическое обучение 1. Россия на политической карте мира. Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России на рубеже XX — XXI веков. Место России в мировом хозяйстве, ее участие в международной торговле товарами и других формах внешнеэкономических связей. Особенности территориальной структуры хозяйства. География отраслей международной специализации РФ. *Развитие предприятий общественного питания в России	2 2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ПК2.1, ПК6.11
	Практические занятия		
	№13: «Оценка современного геополитического и геоэкономического положения России. Определение роли России и ее отдельных регионов в международном географическом разделении труда» №14: «Определение отраслевой и территориальной структуры внешней торговли продуктами питания России»	2 2	
Раздел 3. Глобальные проблемы человечества		**4**	
Тема 3.1. Классификация глобальных проблем. Глобальные прогнозы, гипотезы	**Содержание учебного материала**	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
	Глобальные проблемы человечества. Глобальные процессы. Континентальные, региональные, зональные, локальные проявления глобальных процессов. Понятие о глобальных проблемах современности — естественно-научных и общественных. Сырьевая, энергетическая, демографическая, продовольственная и экологическая проблемы как особо приоритетные, возможные пути их решения. Проблема преодоления отсталости развивающихся стран. Роль географии в решении глобальных проблем человечества		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
и проекты			
Дифференцированный зачет		**2**	
Всего		**72**	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Для реализации программы дисциплины предусмотрен учебный кабинет «Гуманитарных и социальных дисциплин».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением
мультимедиа, проектор.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

1.Комплект учебно-наглядных пособий:

- атлас мира
- контурные карты
- карта мира

2.Комплект электронных пособий:

Развивающие фильмы: «Глобальное потепление», «Транссибирский экспресс», «Циклопические постройки мира», «Путешествие по Австралии» и др.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Основные источники:

1. Баранчиков Е.В. География: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. – 8-е изд., испр. — М., Издательский центр «Академия», 2021.

2. Козаренко А.Е., Шульгина О.В., Самусенко Д.Н. География. - Инфра-М, 2021. – 313 с.

3. Коломиец А.В., Сафонов А.А. География для колледжей: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. В. Коломиец [и др.]; под редакцией А. В. Коломийца, А. А. Сафонова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 372 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12383-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/458702

4. Лобжанидзе А.А. География: учебник для СПО. - ООО «Профобразование», Саратов, 2021. – 213 с. - ISBN: 978-5-4488-0571-4

5. Лукьянова Н. С. География. – М.: КноРус, 2022. – 234 с.

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Баранчиков Е.В., Петрусюк О.А. География. Практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред.проф. образования. - 3-е изд. стер. — М., Издательский центр «Академия», 2022.

4. География: журнал. — М.: Издательский дом «Первое сентября».

5. География в школе: научно-методический журнал. — М.: Издательство «Школьная пресса».

6. География и экология в школе XXI века: научно-методический журнал. — М.: Издательский дом «Школа-Пресс 1».

7. Гладкий Ю.Н., Николина В.В. География (базовый уровень). 10 класс. — М., «Просвещение», 2022.

8. Гладкий Ю.Н., Николина В.В. География (базовый уровень). — 11 класс. — М., «Просвещение», 2022.

9. Домогацких Е.М., Алексеевский Н.И. География: в 2 ч. 10—11 классы. — М. «Русское слово», 2022.

10. Кузнецов А.П., Ким Э.В. География (базовый уровень). 10—11 классы. Учебник — М., ДРОФА, корпорация «Российский учебник», 2022.

11. Максаковский В.П. География (базовый уровень). 10—11 классы. — М., «Просвещение», 2021.

12. Новая географическая картина мира. Ч. 1: учебное пособие / под ред. В. А. Колосова, Д. В. Зайца. — М.: Дрофа, 2022. — 319 с.

13. Новая географическая картина мира. Ч. 2: учебное пособие / под ред. В. А. Колосова, Д. В. Зайца. — М.: Дрофа, 2022. — 287 с.

16. Петрусюк О.А. География. Контрольные задания: учебное пособие студ. учреждений сред.проф. образования. – 2 изд., стер. — М., Издательский центр «Академия», 2022.

18. Холина В.Н. География (углубленный уровень). 10 класс. — М., ДРОФА, 2021.

19. Холина В.Н. География (углубленный уровень). — 11 класс. — М., ДРОФА, 2021.

3.2.3 Интернет-ресурсы:

1. https://www.rgo.ru/ru - сайт Русского Географического общества
2. https://rosstat.gov.ru/ - Федеральная служба государственной статистики
3. www.school-collection.edu.ru - «Единая коллекции цифровых образовательных ресурсов»
4. https://nationalatlas.ru/ - Национальный Атлас России
5. http://www.krugosvet.ru/countries.htm - Энциклопедия Кругосвет. Справочник по странам мира и регионам
6. http://www.sci.aha.ru/RUS/waa__.htm - Россия как система. Комплексный аналитический web-атлас (общая информация, аналитический материал, картосхемы, приложения)
7. http://unstats.un.org/unsd/ - Статистическая база данных ООН
8. http://priroda.ru/ - Национальный портал «Природа России»
9. http://www.ocean.ru/ - сайт Института океанологии им. П.П. Ширшова Российской академии наук
10. http://www.geo.historic.ru/ - Страны мира: географический справочник
11. http://kontur-map.ru/ - Контурные карты по географии и истории

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

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

Общая/профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
ОК 01.	Р 1, Темы 1.2, 1.3, 1.4 Р 2, Темы 2.1 - 2.6 Р 3, Тема 3.1	тестирование кейс-задания географический диктант устный опрос фронтальный письменный опрос эссе, доклады, рефераты оценка составленных презентаций по темам раздела оценка работы с картами атласа мира, заполнение контурных карт контрольная работа оценка самостоятельно выполненных заданий дифференцированный зачет проводится в форме тестирования
ОК 02.	Р 1, Темы 1.1.,1.2, 1.3, 1.4 Р 2, Темы 2.1 - 2.6 Р 3, Тема 3.1	
ОК 03.	Р 1, Тема 1.3; 1.4. Р 2, Темы 2.1 - 2.6 Р 3, Тема 3.1	
ОК 04.	Р 1, Темы 1.1., 1.4. Р 3, Тема 3.1	
ОК 05.	Р 1, Темы 2.1, 2.2 Р 3, Темы 3.1	
ОК 06.	Р 1, Темы 1.2. Р 3, Тема 3.1	
ОК 07.	Р 1, Темы 1.2. Р 3, Тема 3.1	
ОК 09.	Р 1, Тема 1.1.	
ПК 2.1.	Профессионально ориентированное содержание Р 1, Тема 1.3;1.4, Р 2, Тема 2.1,2.2; 2.3;2.4; 2.6	эссе, доклады, рефераты оценка составленных презентаций по темам раздела решение кейсов и ситуационных задач, составленных на материале приближенном к профессиональной деятельности повар, кондитер индивидуальный контроль
ПК 6.11	Профессионально ориентированное содержание Р 1, Тема 1.3;1.4, Р 2, Тема 2.1,2.2; 2.3;2.4; 2.6	

Приложение 2.06
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООДу.06 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

Люберцы, 2025 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 16
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 26
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 27

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина «Иностранный язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (СОО). Дисциплина «Иностранный язык» изучается на углубленном уровне.

Содержание рабочей программы разработано на основе синхронизации образовательных результатов ФГОС СПО и ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цели 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 общих компетенций: ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 10 и профессиональных компетенций ПК: ПК 5.3, *ПК 6.11, *ПК 6.12 (из дополнительного профессионального блока по запросу работодателя).

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям,	- владеть основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка; Современный мир профессий. Ценностные ориентиры молодежи в современном обществе. Деловое общение. Проблемы современной цивилизации. Россия и мир: вклад России в мировую культуру, науку, технику говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 10 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; - создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 17-

	оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; -- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике	18 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 17-18 фраз результаты выполненной проектной работы; - аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 3,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; - смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 700-900 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию; письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; - писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, график, диаграмму и/или прочитанный/прослушанный текст объемом до 250 слов; комментировать информацию, высказывание, цитату, пословицу с выражением и аргументацией своего мнения; - владеть фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-

		интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера; - знать и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям; - владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1650 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; - владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей; - владеть социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального

		общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; - владеть компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку; - уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); - иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме; -осуществлять межличностное и межкультурное общение на основе

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

	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	"Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством и клиентами	готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое	- говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы; -иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети

	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	"Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме; осуществлять межличностное и межкультурное общение на основе знаний о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия:	- аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 3,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; - владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1650 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; - иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети Интернет; использовать приобретенные умения и навыки в

	- 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	процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	- готовность к труду, осознание ценности профессионализма; - готовность к активной и творческой деятельности профессиональной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять профессиональную деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности повар, кондитер; - самостоятельно формулировать и актуализировать профессиональную	- знать правила и технику общения с потребителями организации общественного питания, базовый словарный запас на иностранном языке; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд, владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке. - владеть основными видами речевой деятельности в рамках тематического содержания речи по профессиональной деятельности повара, кондитера; - уметь вести разные виды диалога в профессиональных ситуациях с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка;

	проблему, креативно рассматривать ее решение; - развивать креативное мышление при решении профессиональных проблем, в том числе и на иностранном языке; - уметь переносить навыки владения иностранным языком в познавательную и профессионально ориентированную области; - выдвигать творческие идеи, предлагать оригинальные подходы и решения.	- создавать устные связные монологические высказывания в профессиональной сфере повара, кондитера. - читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты профессиональной сферы повара, кондитера и понимать представленную в них информацию; - писать электронное сообщение профессионального характера, соблюдая принятый речевой этикет; - создавать письменные высказывания, комментировать информацию о профессиональной деятельности; - владеть социокультурными знаниями и умениями: представлять национальную кухню своей страны и культуру сервировки стола на иностранном языке.
ПК 6.11 Осуществлять поиск необходимой информации, с использованием цифровых средств, с целью эффективного распоряжения полученной информации для решения задач	- осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке с учетом особенностей профессионального, социального и культурного контекста; - знать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по профилю подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире и профессиональном пространстве; - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ,	- владеть навыком перевода с полным пониманием профессионально-ориентированного текста с английского на русский язык, использование информации из текста для выполнения практических учебных заданий, умение систематизировать информацию в виде ментальной карты; - использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и профессиональных целях; - 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 по профессионально ориентированным темам; - использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме, в том числе справочники, своды рецептуры блюд, требования, инструкции и регламенты при реализации профессиональной деятельности повара, кондитера; - осуществлять межличностное и межкультурное общение на

	систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления.	основе знаний о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны изучаемого языка в качестве представителей профессиональной деятельности повара, кондитера.
ПК 6.12 Проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных	- 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; - осуществлять целенаправленный поиск переноса полученной информации после оценки её достоверности в профессиональную среду	- владеть навыком перевода с полным пониманием профессионально ориентированного текста с английского на русский язык, использование информации из текста для выполнения практических учебных заданий, умение систематизировать информацию в виде ментальной карты; - использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и профессиональных целях; - соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети Интернет; использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн обучения иностранному языку; - уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические) при выполнении профессионально-ориентированных заданий; - при аудировании воспринимать на слух и понимать звучащие до аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению профессионально-ориентированной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации.

в соответствии с Федеральными рабочими программами по учебным предметам, базовый уровень, Федеральной образовательной программы среднего общего образования Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (Зарегистрирован 12.07.2023 № 74228)

Иностранный язык		
№ п/п	**Направление деятельности**	**Личностные результаты**
1	Гражданское воспитание	- сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтёрской деятельности.
2	Патриотическое воспитание	- 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 и страны/стран изучаемого языка, достижениям России и страны/стран изучаемого языка в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде; - идейная убеждённость, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу.
3	Духовно-нравственное воспитание	-осознание духовных ценностей российского народа; - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России.
4	Эстетическое воспитание	- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда, общественны х отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, приобщаться к ценностям мировой культуры через источники информации на иностранном (английском)

		языке, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убеждённость в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - стремление к лучшему осознанию культуры своего народа и готовность содействовать ознакомлению с ней представителей других стран; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности.
5	Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия	- 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.
6	Трудовое воспитание	- 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, осознание возможностей самореализации средствами иностранного (английского) языка; - готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни, в том числе с использованием изучаемого иностранного языка.
7	Экологическое воспитание	- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности.
8	Ценности научного познания	- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки 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, с использованием изучаемого иностранного (английского) языка.
9	Развитие эмоционального интеллекта	- развитие самосознания (включая способность осознавать на примерах исторических ситуаций роль эмоций в отношениях между людьми, понимать свое эмоциональное состояние, соотнося его с эмоциями людей в известных исторических ситуациях); - саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; - внутренняя мотивация, включающая стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатия (способность понимать другого человека, оказавшегося в определенных обстоятельствах); - социальные навыки (способность выстраивать конструктивные отношения с другими людьми, регулировать способ выражения своих суждений и эмоций с учетом позиций и мнений других участников общения).

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах (Углубленный уровень)**
Объем образовательной программы учебной дисциплины	**144**
в том числе:	
Основное содержание	**86**
теоретическое обучение	-
практические занятия	86
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**56**
теоретическое обучение	-
практические занятия	56
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	**2**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, проект	Объем часов	Формируемые общие компетенции и профессиональные компетенции
1	**2**	**3**	**4**
Основное содержание			
Раздел 1.	**Иностранный язык для общих целей**	**86**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
Введение	Диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося: - Лексико-грамматический тест - Устное собеседование	**2**	
Тема № 1.1 Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи	**Содержание учебного материала**	**12**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	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 tobe, tohave, todo (их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных). простое настоящее время (образование и функции в страдательном залоге; чтение и правописание окончаний, слова-маркеры времени);		

	степени сравнения прилагательных и их правописание; местоимения личные, притяжательные, указательные, возвратные; модальные глаголы и их эквиваленты. Фонетика: Правила чтения. Звуки. Транскрипция		
	Практические занятия	**10**	
	1. Приветствие, прощание. Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке. 2. Я и моя семья; 3. Мои друзья, занятия; 4. Внешность, личностные качества; 5. Повседневная жизнь	2 2 2 2 2	
	Проверочная работа по теме	2	
Тема № 1.2 **Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: увлечения и интересы**	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 01, ОК 02, ОК 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	**8**	
	1. Хобби, свободное время; 2. Организация досуга	4 4	
	Проверочная работа по теме	2	
Тема № 1.3	**Содержание учебного материала**	**12**	ОК 01, ОК 02, ОК 04

Условия проживания в городской и сельской местности	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 thereis/are; неопределённые местоимения some/any/one и их производные. предлог и 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 ___ идр.); специальные вопросы; вопросительные предложения – формулы вежливости (Couldyou ___, please? Wouldyoulike ___? Shall I___?); наречия, обозначающие направление		
	Практические занятия	**10**	
	Особенности проживания в городе; Инфраструктура. Как спросить и указать дорогу; Описание здания. Интерьер; Описание колледжа здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование. Описание кабинета иностранного языка	4 2 2 2	
	Проверочная работа по теме	2	
Тема № 1.4 **Покупки: одежда, обувь и продукты питания**	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 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. Совершение покупок в продуктовом магазине 3. Совершение покупок в магазине одежды/обуви	2 2 2	
	Проверочная работа по теме	2	
Тема № 1.5 **Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. Посещение врача**	**Содержание учебного материала**	**12**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: части тела (neck, back, arm, shoulder, etc); правильное питание (diet, protein, etc.); названия видов спорта (football, yoga, rowing, etc.); симптомы и болезни (running nose, catch a cold, etc.); еда (egg, pizza, meat, etc); способы приготовления пищи (boil, mix, cut, roast, etc); 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; usedto + Infinitivestructure.		
	Практические занятия	**10**	
	1 Физическая культура и спорт. 2. Еда полезная и вредная. 3. Заболевания и их лечение. 4. Здоровый образ жизни	2 2 2 4	
	Проверочная работа по теме	2	
Тема № 1.6 **Туризм. Виды отдыха**	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: виды путешествий (travelling by plane, by train, etc.); виды транспорта (bus, car, plane, etc.) Грамматика: инфинитив, его формы; неопределенные местоимения; образование степеней сравнения наречий; наречия места.		
	Практические занятия	**6**	
	1. Почему и как люди путешествуют 2. Путешествие на поезде 3. Путешествие на самолете	2 2 2	
	Проверочная работа по теме	2	
Тема № 1.7 **Страна/страны изучаемого языка**	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: государственное устройство (government, president, Chamber of parliament, etc.); погода и климат (wet, mild, variable, etc.). экономика (gross domestic product, machinery, income, etc.);		

	достопримечательности (sights, Tower Bridge, Big Ben, Tower, etc) количественные и порядковые числительные; обозначение годов, дат, времени, периодов; Грамматика: артикли с географическими названиями; прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени). сравнительные обороты than, as…as, not so … as; прошедшее продолжительное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени).		
	Практические занятия	**10**	
	1. Великобритания (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции). 2. Великобритания (крупные города, достопримечательности). 3. США (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции). 4. США (крупные города, достопримечательности).	2 4 2 2	
	Проверочная работа по теме	-	
Тема № 1.8 **Россия**	**Содержание учебного материала**	**12**	ОК 01, ОК 02, ОК 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 оборотыthan, as…as, not so … as		
	Практические занятия	**10**	
	1. Географическое положение, климат, население. 2. Национальные символы. Политическое и экономическое устройство. 3. Москва – столица России. Достопримечательности Москвы 4. Традиции народов России	2 2 4 2	
	Проверочная работа по теме	2	
Профессионально ориентированное содержание. Прикладной модуль			
Раздел 2.	**Иностранный язык для профессиональных целей**	**56**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 10, ПК5.3, ПК6.11, ПК6.12
Тема 2.1 Современный мир профессии. Роль иностранного языка в профессии повара, кондитера	**Содержание учебного материала**	**14**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 10, ПК5.3, ПК6.11, ПК6.12
	Лексика: - профессионально - ориентированная лексика по профессии Повар, кондитер; - лексика делового общения по профессии Повар, кондитер. Грамматика: - герундий, инфинитив. - грамматические структуры, типичные для профессионального общения по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**		
	Практические занятия	**12**	
	1. Роль индустрии питания в современном мире. 2. Специфика профессии повара. 3. Основные принципы профессии кондитера. 4. Основные понятия индустрии общественного питания. 5. Профессионалы.	2 2 2 2 2	
	Проверочная работа по теме	2	

Тема 2.2 **Межличностные отношения профессионального общения**	**Содержание учебного материала**	**12**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 10, ПК5.3, ПК6.11, ПК6.12
	Лексика: -лексический материал по теме "Межличностные отношения профессионального общения по профессии Повар, кондитер" Грамматика: причастия I и II; обороты tobegoingto и there + tobe в прошедшем времени; взаимные и вопросительные местоимения		
	Практические занятия	**10**	
	1. Этикет делового и неофициального общения по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** 2. Переговоры, разрешение конфликтных ситуаций. 3. Отношения внутри коллектива. 4. Правила поведения в ресторане, кафе, во время делового обеда. 5. Обслуживание в организациях общественного питания.	2 2 2 2 2	
	Проверочная работа по теме	2	
Тема 2.3 **Индустрия питания страны изучаемого языка**	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 10, ПК5.3, ПК6.11, ПК6.12
	Лексика: - **индустрия питания в Великобритании**. Грамматика: - страдательный залог, - грамматические структуры предложений, типичные для индустрии питания.		
	Практические занятия	**8**	
	1.Индустрия питания в Великобритании. 2. Особенности кухни «Английского Королевства». 3. Ролевая игра: Стать шеф-поваром Английского Королевства – профессионально важные умения и знания.	4 2 2	
	Проверочная работа по теме	2	
Тема 2.4	**Содержание учебного материала**	**8**	

Работа в индустрии питания за рубежом.	Лексика: - профессионально ориентированная лексика по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**; - лексика делового общения. Грамматика: - грамматические конструкции типичные для делового стиля.		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 10, ПК5.3, ПК6.11, ПК6.12
	Практические занятия	**6**	
	1. Устройство на работу в зарубежных странах. Резюме. Письменное обращение к работодателю 2. Реклама о вакансиях на рынке труда	4 2	
	Проверочная работа по теме	2	
Тема 2.5 **Деловое общение в рамках профессии Повар,кондитер**	**Содержание учебного материала**	**12**	
	Лексика: профессионально ориентированная лексика; лексика делового общения. Грамматика: грамматические конструкции типичные для делового стиля и профессиональной терминологии		ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 10, ПК5.3, ПК6.11, ПК6.12
	Практические занятия	**10**	
	1. Публичное выступление 2. Искусство эффективных презентаций 3. Продвижение в СМИ 4. Работа в команде	4 2 2 2	
	Проверочная работа по теме	2	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		**2**	
Всего:		**144**	

.

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Материально-технические условия реализации дисциплины

Кабинет «Иностранного языка» оснащен оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором).

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы 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

Основные источники:

1. Anne R. Colin S., .Fun Skills. Students Book 3. Cambridge ELT, 2022.
2. Anne R. Kelly B. Fun Skills, Students Book 5, Cambridge University Press, 2022.
3. Brayshaw D., Jones V., Kay S. Focus 2. Students Book. Person, 2022.
4. Brayshaw D., Jones V., Kay S. Focus 4. Students Book. Person, 2022.
5. Brayshaw D., Michalak I., Trapnell B. Focus 3. Students Book,.Person, 2022.
6. Dimond-Bayir S., Kelly B. Fun Skills. Students Book 6. Cambridge ELT, 2021.

Дополнительныеисточники (ДИ):

1. Агабекян И.П. Английский язык для вузов: учебное пособие. М., ТК Велби, Издательство Проспект, 2021.
2. Голубев А.П Учебное пособие для студ. сред. учеб. заведений. М. Издательский центр «Академия», 2021.
3. ДержавинаВ.А. English Grammar. Грамматика английского языка.М., АСТ, 2022.

Интернет-ресурсы:

1. http://lingualeo.com
2. http://puzzle-english.com
3. www. lingvo-online.ru (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).
4. www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy (MacmillanDictionary с возможностью прослушать произношение слов).
5. www.britannica.com (энциклопедия «Британника»).
6. www. ldoceonline.com (Longman Dictionary of Contemporary English).

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**
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 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством и клиентами	Р 1 Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8	Заполнение формы-резюме, Письма Презентация, Постер, Ролевые игры Заметки Тесты Устный опрос. Выполнение заданий на зачете
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 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством и клиентами ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р 2 Тема 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5	Тесты Проект. Ролевые игры Круглый стол-дебаты “Доклад с презентацией Видеозаписьвыступления QUIZ: Frequently asked questions (FAQs) about VK/Telegram? Разработка плана продвижения колледжа Выполнение заданий на зачете
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента ПК 6.11 Осуществлять поиск необходимой информации, с использованием цифровых средств, с целью эффективного	Р 2 Тема 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5	Ролевые игры Кейс-задание, составленное на материале соответствующем профессиональной деятельности повара, кондитера Эссе

распоряжения полученной информации для решения задач ПК 6.12 Проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных		

Приложение 2.07
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.07 МАТЕМАТИКА

Люберцы, 2025 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 18
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 28
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 29

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины ООД.07 Математика

1.1. Место дисциплины в структуре профессиональной образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина ООД.07 Математика является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины ООД.07 Математика направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО.

Приоритетными целями обучения математике

на базовом уровне являются :

формирование центральных математических понятий (число, величина, геометрическая фигура, переменная, вероятность, функция), обеспечивающих преемственность и перспективность математического образования обучающихся;

подведение обучающихся на доступном для них уровне к осознанию взаимосвязи математики и окружающего мира, понимание 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 дисциплин, проявления зависимостей

и закономерностей, формулировать их на языке математики и создавать математические модели, применять освоенный математический аппарат

для решения практико-ориентированных задач, задач профессиональной деятельности, интерпретировать и оценивать полученные результаты.

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 общих компетенций ОК01, ОК 02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК11 и профессиональных компетенций*ПК6.11, *ПК6.12 (из дополнительного блока по запросу работодателя)

Код и наименование формируемых компетенций	Результаты обучения	
	Общие1	**Дисциплинарные2**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части: трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;	ПРб1. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПРб2. Умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; ПРб3. Умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; ПРб4. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики

[1] Общие результаты сформулированы в соответствии с личностными и метапредметными результатами ФГОС СОО, в формировании которых участвует общеобразовательная дисциплина.

[2] Дисциплинарные результаты сформулированы и пронумерованы в соответствии с требованиями к предметным результатам базового уровня (ПРб) ФГОС СОО (Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (редакция от 27.12.2023 г.).

	- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности 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; разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения	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; ПРб5. Умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; ПРб6. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; ПРб7. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать

		статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; ПРб8. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; ПРб9. Умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира; ПРб10. Умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного

		параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники; ПРб11 Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; ПРб12. Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; ПРб13. Умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; ПРб14. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; Метапредметные результаты должны отражать: 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	ПРб1. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПРб2. Умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; ПРб3. Умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; ПРб4. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; ПРб5. Умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция,

	безопасности	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; ПРб6. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; ПРб7. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; ПРб8. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и

		формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; ПРб9. Умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира; ПРб10. Умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники;

		ПРб11 Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; ПРб12. Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; ПРб13. Умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; ПРб14. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных	Личностные результаты должны отражать в части: духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на	ПРб1. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПРб4. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные

жизненных ситуациях	основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; давать оценку новым ситуациям; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих	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; ПРб5. Умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; ПРб6. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; ПРб7. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на

	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	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; ПРб8. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; ПРб14. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями:	ПРб7. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать

	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; 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	статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; ПРб8. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; ПРб14. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Личностные результаты должны отражать в части: эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; Метапредметные результаты должны отражать:	ПРб1. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПРб8. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство

	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	со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; ПРб9. Умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира; ПРб10. Умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники; ПРб11 Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве;

		использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; ПРб12. Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; ПРб13. Умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; ПРб14. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять	Личностные результаты должны отражать в части: - гражданского воспитания: принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; -патриотического воспитания: ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; Метапредметные результаты должны отражать:	ПРб1. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПРб4. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции

стандарты антикоррупционного поведения	Овладение универсальными регулятивными действиями: в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: --самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе; - саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; - внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	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; ПРб6. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; ПРб7. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; ПРб8. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и

		умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; ПРб14. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Личностные результаты должны отражать в части: экологического воспитания: - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; - осуществлять целенаправленный поиск	ПРб1. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПРб4. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач

	переноса средств и способов действия в профессиональную среду; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; Овладение универсальными регулятивными действиями: б) самоконтроль: - давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям	на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения; ПРб5. Умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; ПРб6. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; ПРб8. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;

		ПРб9. Умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира; ПРб10. Умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники; ПРб11 Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; ПРб12. Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности),

		используя изученные формулы и методы; ПРб13. Умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; ПРб14. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ПК 6.11 Осуществлять поиск необходимой информации, с использованием цифровых средств, с целью эффективного распоряжения полученной информации для решения задач	- готовность к активной профессиональной деятельности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять профессиональную деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее	- уметь оперировать математическими понятиями, осуществлять математические действия и применять их к профессионально-ориентированным заданиям по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; - знать правила оформления заявок на склад, правила приема продуктов по количеству и качеству - для этого уметь выполнять вычисление значений, преобразования выражений, использовать справочный материал; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения; выражать формулами зависимости между величинами; - оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения – для этого уметь решать текстовые задачи разных типов, в том числе на проценты, доли и части, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области

	решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения и способность их использования в профессиональной практике.	управления финансами; исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; уметь оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения;
ПК 6.12 Проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании данных	- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - способность оценивать информацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение своей профессиональной карьеры; - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и профессионально ориентированных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - использовать приемы рефлексии для оценки информации, оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению.	- рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, вести учет реализованных продуктов питания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; - ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос и т.д.; -уметь выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в профессиональной деятельности; - оформлять заказ в письменном виде с использованием электронного документооборота – для этого 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.

Математика		
№ п/п	**Направление деятельности**	**Личностные результаты**
1	Гражданское	- сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского

	воспитание	общества, представление о математических основах функционирования различных структур, явлений, процедур гражданского общества (выборы, опросы и другое), умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функцией ми и назначением.
2	Патриотическое воспитание	- сформированность российской гражданской идентичности, уважения к прошлому и настоящему российской математики, ценностное отношение к достижениям российских математиков и российской математической школы, использование этих достижений в других науках, технологиях, сферах экономики.
3	Духовно-нравственное воспитание	- осознание духовных ценностей российского народа, сформированность нравственного сознания, этического поведения, связанного с практическим применением достижений науки и деятельностью учёного, осознание личного вклада в построение устойчивого будущего.
4	Эстетическое воспитание	- эстетическое отношение к миру, включая эстетику математических закономерностей, объектов, задач, решений, рассуждений, восприимчивость к математическим аспектам различных видов искусства.
5	Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия	- сформированность умения применять математические знания в интересах здорового и безопасного образа жизни, ответственное отношение к своему здоровью (здоровое питание, сбалансированный режим занятий и отдыха, регулярная физическая активность), физическое совершенствование при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью.
6	Трудовое воспитание	- готовность к труду, осознание ценности трудолюбия, интерес к различным сферам профессиональной деятельности, связанным с математикой и её приложениями, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы, готовность и способность к математическому образованию и самообразованию на протяжении всей жизни, готовность к активному участию в решении практических задач математической направленности.
7	Экологическое воспитание	- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем, ориентация на применение математических знаний для решения задач в области окружающей среды, планирование поступков и оценки их возможных последствий для окружаю щей среды.
8	Ценности научного познания	- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, понимание математической науки как сферы человеческой деятельности, этапов её развития и значимости для развития цивилизации, овладение языком математики и математической культурой как средством познания мира, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.
9	Развитие эмоционального интеллекта	- развитие самосознания (включая способность осознавать на примерах исторических ситуаций роль эмоций в отношениях между людьми, понимать свое эмоциональное состояние, соотнося его с эмоциями людей в известных исторических ситуациях);

		- саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; - внутренняя мотивация, включающая стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатия (способность понимать другого человека, оказавшегося в определенных обстоятельствах); - социальные навыки (способность выстраивать конструктивные отношения с другими людьми, регулировать способ выражения своих суждений и эмоций с учетом позиций и мнений других участников общения).

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем в часах***
Объем образовательной программы дисциплины	**200**
в том числе:	
Основное содержание	**126**
теоретическое обучение	70
практические занятия	56
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**38**
теоретическое обучение	8
практические занятия	30
Промежуточная аттестация (экзамен)	**36**
консультации	4
экзамен	12
в т.ч. самостоятельная работа в рамках экзаменационной сессии	20

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. Повторение курса математики основной школы		**16**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК6.11, ПК6.12
Тема 1.1 Цель и задачи математики при освоении специальности. Числа и вычисления Процентные вычисления. Уравнения и неравенства	**Содержание учебного материала**		
	Цель и задачи математики при освоении специальности. Базовые знания и умения по математике в профессиональной и в повседневной деятельности. Действия над положительными и отрицательными числами, с обыкновенными и десятичными дробями. Действия со степенями, формулы сокращенного умножения Простые проценты, разные способы их вычисления. Линейные, квадратные, дробно-линейные уравнения и неравенства		
	Комбинированное занятие	4	
Тема 1.2. Процентные вычисления в профессиональных задачах	***Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)***		
	Простые и сложные проценты. Процентные вычисления в профессиональных задачах. Решение кейсов на отпуск блюд, навеску ингредиентов для приготовления, расчет потребителей по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.		
	Комбинированное занятие	4	
	Практическое занятие "Процентные вычисления в профессиональных задачах"	6	
Тема 1.3 Решение задач. Входной контроль	**Содержание учебного материала**		
	Вычисления и преобразования. Уравнения и неравенства. Геометрия на плоскости		
	Комбинированное занятие		
	Контрольная работа	2	

Раздел 2. Прямые и плоскости в пространстве. Координаты и векторы в пространстве		**26**	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 11 ПК6.11, ПК6.12
Тема 2.1. Основные понятия стереометрии. Расположение прямых и плоскостей Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	**Содержание учебного материала**		
	Предмет стереометрии. Основные понятия (точка, прямая, плоскость, пространство). Основные аксиомы стереометрии. Пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Угол между прямыми в пространстве. Перпендикулярность прямых. Основные пространственные фигуры. Параллельные прямая и плоскость. Определение. Признак. Свойства. Параллельные плоскости. Определение. Признак. Свойства. Тетраэдр и его элементы. Параллелепипед и его элементы. Свойства противоположных граней и диагоналей параллелепипеда. Построение основных сечений		
	Комбинированное занятие	4	
Тема 2.2. Перпендикулярность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	**Содержание учебного материала**		
	Перпендикулярные прямые. Параллельные прямые, перпендикулярные к плоскости. Признак перпендикулярности прямой и плоскости		
	Комбинированное занятие	4	
Тема 2.3. Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах	**Содержание учебного материала**		
	Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах. Угол между прямой и плоскостью. Угол между плоскостями. Перпендикулярные плоскости. Расстояния в пространстве		
	Комбинированное занятие	4	
Тема 2.4. Координаты и векторы в пространстве	**Содержание учебного материала**		
	Декартовы координаты в пространстве. Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Скалярное произведение векторов. Простейшие задачи в координатах		
	Комбинированное занятие	4	
Тема 2.5. Прямые и плоскости в практических задачах	***Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)***		
	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 в работе повара и кондитера (сервировка столов, творческое оформление блюд разнообразного ассортимента, оформление кондитерских изделий)		
	Комбинированное занятие	4	
	Практическое занятие "Расположение прямых и плоскостей в поварском и кондитерском деле"	6	
Раздел 3. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции		**26**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05
Тема 3.1 Тригонометрические функции произвольного угла, числа	**Содержание учебного материала**		
	Радианная мера угла. Поворот точки вокруг начала координат. Определение синуса, косинуса, тангенса и котангенса. Знаки синуса, косинуса, тангенса и котангенса по четвертям. Зависимость между синусом, косинусом, тангенсом и котангенсом одного и того же угла		
	Комбинированное занятие	2	
Тема 3.2 Основные тригонометрические тождества	**Содержание учебного материала**		
	Тригонометрические тождества. Преобразования простейших тригонометрических выражений. Синус, косинус, тангенс и котангенс углов α и - α		
	Комбинированное занятие	4	
	Практическое занятие	4	
Тема 3.3 Тригонометрические функции, их свойства и графики. Обратные тригонометрические функции	**Содержание учебного материала**		
	Область определения и множество значений тригонометрических функций. Чётность, нечётность, периодичность тригонометрических функций. Свойства и графики функций y = cos x, y = sin x, y = tg x, y = ctg x. Сжатие и растяжение графиков тригонометрических функций. Преобразование графиков тригонометрических функций		
	Комбинированное занятие	2	
	Практическое занятие	4	
Тема 3.4 Тригонометрические уравнения и неравенства	**Содержание учебного материала**		
	Уравнение cos x = a. Уравнение sin x = a. Уравнение tg x = a, ctg x = a. Решение тригонометрических уравнений основных типов: простейшие тригонометрические уравнения, сводящиеся к квадратным., решаемые разложением на множители, однородные. Простейшие тригонометрические неравенства		

	Комбинированное занятие	4	
	Практическое занятие	4	
Тема 3.5 Решение задач. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции	**Содержание учебного материала**		
	Преобразование тригонометрических выражений. Решение тригонометрических уравнений и неравенств в том числе с использованием свойств функций		
	Комбинированное занятие.		
	Контрольная работа	2	
Раздел 4. Производная и первообразная функции		**34**	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 11
Тема 4.1 Понятие производной. Формулы и правила дифференцирования	**Содержание учебного материала**		
	Приращение аргумента. Приращение функции. Задачи, приводящие к понятию производной. Определение производной. Алгоритм отыскания производной. Формулы дифференцирования. Правила дифференцирования		
	Комбинированное занятие	2	
	Практическое занятие	4	
Тема 4.2 Понятие о непрерывности функции. Метод интервалов	**Содержание учебного материала**		
	Понятие непрерывной функции. Свойства непрерывной функции. Связь между непрерывностью и дифференцируемостью функции в точке. Алгоритм решения неравенств методом интервалов		
	Комбинированное занятие	2	
	Практическое занятие	4	
Тема 4.3 Геометрический и физический смысл производной	Содержание учебного материала		
	Геометрический смысл производной функции – угловой коэффициент касательной к графику функции в точке. Уравнение касательной к графику функции. Алгоритм составления уравнения касательной к графику функции y=f(x)		
	Комбинированное занятие	2	
Тема 4.4 Монотонность функции. Точки экстремума	**Содержание учебного материала**		
	Возрастание и убывание функции, соответствие возрастания и убывания функции знаку производной. Задачи на максимум и минимум. Алгоритм исследования функции и построения ее графика с помощью производной		

	Комбинированное занятие	2	
	Практическое занятие	4	
Тема 4.5 Исследование функций и построение графиков. Наибольшее и наименьшее значения функции	**Содержание учебного материала**		
	Исследование функции на монотонность и построение графиков. Нахождение наибольшего и наименьшего значений функций, построение графиков с использованием аппарата математического анализа		
	Комбинированное занятие	2	
	Практическое занятие	4	
Тема 4.6 Первообразная функции. Правила нахождения первообразных	**Содержание учебного материала**		
	Ознакомление с понятием интеграла и первообразной для функции y=f(x). Решение задач на связь первообразной и ее производной, вычисление первообразной для данной функции. Таблица формул для нахождения первообразных. Изучение правила вычисления первообразной		
	Комбинированное занятие	2	
	Практическое занятие	4	
Тема 4.7 Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница	**Содержание учебного материала**		
	Задачи, приводящие к понятию определенного интеграла – о вычислении площади криволинейной трапеции. Понятие определённого интеграла. Геометрический и физический смысл определенного интеграла. Формула Ньютона – Лейбница. Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей		
	Комбинированное занятие	2	
	Практическое занятие	4	
Тема 4.8 Решение задач. Производная и первообразная функции.	**Содержание учебного материала**		
	Формулы и правила дифференцирования. Исследование функций с помощью производной. Наибольшее и наименьшее значения функции. Вычисление первообразной. Применение первообразной		
	Комбинированное занятие		
	Контрольная работа	2	
Раздел 5. Многогранники и тела вращения		**24**	

Тема 5.1 Призма, параллелепипед, куб, пирамида и их сечения	**Содержание учебного материала**		ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 11 ПК6.11, ПК6.12
	Призма (наклонная, прямая, правильная) и её элементы. Параллелепипед. Свойства прямоугольного параллелепипеда. Куб. Пирамида и её элементы. Правильная пирамида		
	Комбинированное занятие	2	
Тема 5.2 Правильные многогранники в жизни	**Содержание учебного материала**		
	Площадь поверхности многогранников. Простейшие комбинации многогранников. Вычисление элементов пространственных фигур (рёбра, диагонали, углы). Правильные многогранники		
	Комбинированное занятие	2	
Тема 5.3 Цилиндр, конус, шар и их сечения Объемы и площади поверхностей тел	***Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)***		
	Цилиндр, конус, сфера и шар. Основные свойства прямого кругового цилиндра, прямого кругового конуса. Изображение тел вращения на плоскости. Представление об усечённом конусе. Сечения конуса (параллельное основанию и проходящее через вершину), сечения цилиндра (параллельно и перпендикулярно оси), сечениях шара. Развёртка цилиндра и конуса. На основе представлений об объемах и площадях фигур создание десертов – мороженное, пирожные, работа по компетенции Шоколатье, работа по Карвингу.		
	Комбинированное занятие	2	
	Практическое занятие "Расчет объемов и площадей поверхностей тел в профессиональной деятельности повара, кондитера"	6	
Тема 5.4 Примеры симметрий в профессии	***Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)***		
	Понятие о симметрии в пространстве (центральная, осевая, зеркальная). Обобщение представлений о правильных многогранниках (тетраэдр, куб, октаэдр, додекаэдр, икосаэдр). Примеры симметрий в профессии – оформление блюд, сервировка столов, оформление кондитерских изделий и т.д.		
	Комбинированное занятие	2	
	Практическое занятие "Примеры симметрий в профессии"	8	
Тема 5.5 Решение задач.	**Содержание учебного материала**		

Многогранники и тела вращения	Объемы и площади поверхности многогранников и тел вращения		
	Комбинированное занятие		
	Контрольная работа	2	
Раздел 6. Степени и корни. Степенная, показательная и логарифмическая функции		**28**	
Тема 6.1 Степенная функция, ее свойства. Свойства степени с рациональным и действительным показателями	**Содержание учебного материала**		
	Понятие корня n-ой степени из действительного числа. Функции $y = \sqrt[n]{x}$ их свойства и графики. Свойства корня n-ой степени. Преобразование иррациональных выражений Понятие степени с рациональным показателем. Степенные функции, их свойства и графики		
	Комбинированное занятие	2	
	Практическое занятие	4	
Тема 6.2 Решение иррациональных уравнений	**Содержание учебного материала**		
	Равносильность иррациональных уравнений. Методы их решения		
	Комбинированное занятие	2	
	Практическое занятие	4	
Тема 6.3 Показательная функция, ее свойства. Показательные уравнения и неравенства	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 11
	Степень с произвольным действительным показателем. Определение показательной функции и ее свойства. Знакомство с применением показательной функции. Решение показательных уравнений методом уравнивания показателей, методом введения новой переменной, функционально-графическим методом. Решение показательных неравенств		
	Комбинированное занятие	2	
	Практическое занятие	4	
Тема 6.4 Логарифм числа. Свойства логарифмов	**Содержание учебного материала**		
	Логарифм числа. Свойства логарифмов. Операция логарифмирования		
	Комбинированное занятие	2	
	Практическое занятие	4	
Тема 6.5 Логарифмическая функция, ее свойства. Логарифмические	**Содержание учебного материала**		
	Логарифмическая функция и ее свойства. Понятие логарифмического уравнения. Операция потенцирования. Три основных метода решения логарифмических уравнений: функционально-графический, метод		

уравнения, неравенства	потенцирования, метод введения новой переменной. Логарифмические неравенства		
	Комбинированное занятие	2	
	Практическое занятие	4	
Тема 6.6 Решение задач. Степенная, показательная и логарифмическая функции	**Содержание учебного материала**		
	Степенная, показательная и логарифмическая функции. Решение уравнений		
	Комбинированное занятие		
	Проверочная работа по теме	2	
Раздел 7. Элементы теории вероятностей и математической статистики		**10**	ОК 02, ОК 03, ОК 05
Тема 7.1 Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей	**Содержание учебного материала**		
	Совместные и несовместные события. Теоремы о вероятности суммы событий. Условная вероятность. Зависимые и независимые события. Теоремы о вероятности произведения событий		
	Комбинированное занятие	4	
Тема 7.2 Дискретная случайная величина, закон ее распределения	**Содержание учебного материала**		
	Виды случайных величин. Определение дискретной случайной величины. Закон распределения дискретной случайной величины. Ее числовые характеристики		
	Комбинированное занятие	4	
Тема 7.3 Задачи математической статистики.	**Содержание учебного материала**		
	Первичная обработка статистических данных. Числовые характеристики (среднее арифметическое, медиана, размах, дисперсия). Работа с таблицами, графиками, диаграммами		
	Комбинированное занятие	2	
Тема 7.4 Элементы теории вероятностей и математической статистики	Виды событий, вероятность событий. Сложение и умножение вероятностей. Дискретная случайная величина, закон ее распределения. Задачи математической статистики. Контрольная работа		
Промежуточная аттестация в форме экзамена		**36**	
Всего:		**200**	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Для реализации программы дисциплины предусмотрен Учебный кабинет «Математики».

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 экзамена.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- проектор с экраном.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Основные источники:

1. Башмаков М.И. Математика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. М., «Академия», 2022.

2. Башмаков М. И. Математика. Сборник задач профильной направленности: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. М., «Академия», 2022.

3. Башмаков М.И. Математика. Задачник: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. М, «Академия», 2022.

3.2.2 Дополнительные источники:

Интернет-ресурсы:

1. БашмаковМ.И.Математика.Электронныйучеб.-метод.комплексдлястуд.учреждений сред. проф. образования. — М., 2022.

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

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

4. http://reshuege.ru/ - РЕШУ ЕГЭ -

5. http://www.fipi.ru/ - Открытый банк заданий ФИПИ.

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятия
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с[3], 1.4. Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 П-о/с, 2.7 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, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10 Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3 П-о/с, 5.4, 5.5, 5.6 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8	Тестирование Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой 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 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8 Р 7, Темы 7.1, 7.2 П-о/с, 7.3, 7.4	Тестирование Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	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, 2.7 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, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8 Р 7, Темы 7.1, 7.2 П-о/с, 7.3, 7.4	Тестирование Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене Тестирование Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством и клиентами	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, 2.7 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4,	Тестирование Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение заданий на

	3.5, 3.6 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10 Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3 П-о/с, 5.4, 5.5, 5.6	экзамене
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	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 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8 Р 7, Темы 7.1, 7.2 П-о/с, 7.3, 7.4	Тестирование Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	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, 4.6, 4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10 Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3 П-о/с, 5.4, 5.5, 5.6	Тестирование Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене
ОК11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 П-о/с, 2.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10 Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3 П-о/с, 5.4, 5.5, 5.6 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8	Тестирование Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене
ПК 6.11 Осуществлять поиск необходимой информации, с использованием цифровых средств, с целью эффективного распоряжения полученной информации для решения задач	Р 1 Тема 1.1, 1.2, 1.3,1.4 Р 2 Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 ,2.7 Р 5 Темы 5.1, 5.2, 5.3,5.4, 5.5, 5.6	Тестирование Представление результатов практических работ составленных на материале приближенным к выполнению профессиональной деятельности Решение ситуационных задач, связанных с математическими умениями при выполнении будущей профессиональной деятельности
ПК 6.12 Проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных	Р 1 Тема 1.1, 1.2, 1.3,1.4 Р 2 Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 ,2.7 Р 5 Темы 5.1, 5.2, 5.3,5.4, 5.5, 5.6	Представление результатов практических работ составленных на материале приближенным к выполнению профессиональной деятельности

		Решение ситуационных задач, связанных с математическими умениями при выполнении будущей профессиональной деятельности

Приложение 2.08
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООДу.08 ИНФОРМАТИКА

Люберцы, 2025 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 19
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 28
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 30

1. Общая характеристика примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Информатика»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «ИНФОРМАТИКА» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (СОО). Дисциплина «Информатика» изучается на углубленном уровне.

Содержание рабочей программы разработано на основе синхронизации образовательных результатов ФГОС СПО и ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Информатика» направлено на достижение следующих целей: освоение системы базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира, роль информационных процессов в современном обществе, биологических и технических системах; овладение умениями применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом цифровые технологии, в том числе при изучении других дисциплин; развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и цифровых технологий при изучении различных учебных предметов; воспитание ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности; приобретение опыта использования цифровых технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной 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 общих компетенций: ОК01, ОК02, ОК09 и профессиональных компетенций: ПК2.1, *ПК6.11, *ПК6.12

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности**,** Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне**;** - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы	- понимать угрозу информационной безопасности, использовать методы и средства противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ 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; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений 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

	для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике.	
ОК 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией:	- владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями «информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы» «системный эффект», «информационная система», «система управления»; владеть методами поиска информации в сети Интернет; уметь критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования; - 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

	- 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	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; уметь определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации; - уметь строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных; - владеть теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа; - уметь читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных; 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; - 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; - 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 многоразрядных 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, 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 улучшению программного кода; - 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
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне**;** - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность,	- понимать угрозу информационной безопасности, использовать методы и средства противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ 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; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений 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

	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 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	элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива; - 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; уметь определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации; - уметь строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных; - владеть теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа; - уметь читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных; 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; - 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; - уметь определять среднюю скорость передачи данных, оценивать изменение времени передачи при изменении информационного объема данных и характеристик канала связи; - 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 многоразрядных 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, 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 улучшению программного кода; - 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
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	- готовность к труду, осознание ценности профессиональной деятельности; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности**,** - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне, в том числе и в профессиональной области, на рабочем месте**;** - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения в профессионально ориентированной сфере; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения при выполнении профессионально ориентированных заданий; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное и позитивное мышление при решении профессионально ориентированных проблем.	- уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; - понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов, справочно-профессиональных сервисов для ознакомления с соответствующими инструкциями и регламентами в деятельности повара, кондитера; - наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах; - уметь реализовать этапы решения профессионально ориентированных задач на компьютере.

*ПК 6.11 Осуществлять поиск необходимой информации, с использованием цифровых средств, с целью эффективного распоряжения полученной информации для решения задач	- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения профессионально ориентированных проблем при осуществлении поиска необходимой информации; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения, способность их использования в профессиональной практике - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и практики, способствующего осознанию своего места в профессиональном пространстве; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность; - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления.	- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, основные направления использование информационных и цифровых технологий в профессиональной деятельности; - владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями «информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы» «системный эффект», «информационная система», «система управления»; владеть методами поиска информации в сети Интернет; - понимать основные принципы устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; - владеть навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для эффективного распоряжения полученной информации для решения профессионально-ориентированных задач; - иметь представления о компьютерных сетях и их роли в современном мире, об общих принципах разработки и функционирования интернет - приложений; - 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; - 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; - владеть универсальным языком программирования, 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 улучшению программного кода; - 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.
*ПК 6.12 Проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных	- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире, в том числе и в профессиональном пространстве; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - 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;	- обеспечивать информационную и цифровую безопасность - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информациив профессиональной деятельности - 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; уметь определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации; - уметь строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать

	- 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, в том числе и в профессиональной деятельности.	простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных; - владеть теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа; - уметь читать и строить логические умозаключения при разработке программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных; 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 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; - 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, в том числе и при осуществлении профессиональной деятельности.

в соответствии с Федеральными рабочими программами по учебным предметам, базовый уровень, Федеральной образовательной программы среднего общего образования Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (Зарегистрирован 12.07.2023 № 74228)

Информатика		
№ п/п	**Направление деятельности**	**Личностные результаты**
1	Гражданское воспитание	- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка, соблюдение основополагающих норм информационного права и информационной безопасности; - готовность противостоять идеологи и экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам в виртуальном пространстве.
2	Патриотическое воспитание	- ценностное отношение к историческому наследию, достижениям России в науке, искусств е, технологиях, понимание значения информатики как науки в жизни современного общества.
3	Духовно-нравственное воспитание	- сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности, в том числе в сети Интернет.
4	Эстетическое воспитание	- эстетическое отношение к миру, включая эстетику научного и технического творчества; - способность воспринимать различные виды искусства, в том числе основанные на использовании информационных технологий.
5	Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия	- сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью, в том числе и за счёт соблюдения требований безопасной эксплуатации средств информационных и коммуникационных технологий.
6	Трудовое	- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать,

	воспитание	планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к сферам профессиональной деятельности, связанным с информатикой, программированием и информационными технологиями, основанными на достижениях информатики и научно- технического прогресса, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; - готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни.
7	Экологическое воспитание	- осознание глобального характера экологических проблем и путей их решения, том числе с учётом возможностей информационно-коммуникационных технологий.
8	Ценности научного познания	- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития информатики, достижениям научно- технического прогресса и общественной практики, за счёт понимания роли информационных ресурсов, информационных процессов и информационных технологий в условиях цифровой трансформации многих сфер жизни современного общества; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.
9	Развитие эмоционального интеллекта	- развитие самосознания (включая способность осознавать на примерах исторических ситуаций роль эмоций в отношениях между людьми, понимать свое эмоциональное состояние, соотнося его с эмоциями людей в известных исторических ситуациях); - саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; - внутренняя мотивация, включающая стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатия (способность понимать другого человека, оказавшегося в определенных обстоятельствах); - социальные навыки (способность выстраивать конструктивные отношения с другими людьми, регулировать способ выражения своих суждений и эмоций с учетом позиций и мнений других участников общения).

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	**144**
в том числе:	
Основное содержание	**64**
теоретическое обучение	4
практические занятия	60
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладных модулей)	**78**
Модуль 1. Основы аналитики и визуализации данных*	36
теоретическое обучение	16
практические занятия	20
Модуль 5. Разработка веб-сайта с использованием конструктора Тильда*	42
теоретическое обучение	16
практические занятия	26
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	**2**

2.2. Тематический план и содержание 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.	**Информация и информационная деятельность человека**	***20***	
Тема 1.1. Информация и информационные процессы	Основное содержание	***4***	ОК 02 ОК 09
	Понятие «информация» как фундаментальное понятие современной науки. Представление об основных информационных процессах, о системах. Кодирование информации Информация и информационные процессы		
	Теоретическое обучение	*4*	
Тема 1.2.Подходы к измерению информации	Основное содержание	***2***	ОК 02 ОК 09
	Подходы к измерению информации (содержательный, алфавитный, вероятностный). Единицы измерения информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Передача и хранение информации. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации		
	Практические занятия	*2*	
Тема 1.3. Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера	Основное содержание	***2***	ОК 02 ОК 09
	Принципы построения компьютеров. Принцип открытой архитектуры. Магистраль. Аппаратное устройство компьютера. Внешняя память. Устройства ввода-вывода. Поколения ЭВМ. Архитектура ЭВМ 5 поколения. Основные характеристики компьютеров. Программное обеспечение: классификация и его назначение, сетевое программное обеспечение		
	Практические занятия	*2*	
Тема 1.4. Кодирование информации. Системы счисления	Основное содержание	***2***	ОК 02 ОК 09
	Представление о различных системах счисления, представление вещественного числа в системе счисления с любым основанием, перевод числа из недесятичной позиционной системы счисления в десятичную, перевод вещественного числа из 10 СС в другую СС,		

	арифметические действия в разных СС. Представление числовых данных: общие принципы представления данных, форматы представления чисел. Представление текстовых данных: кодовые таблицы символов, объем текстовых данных. Представление графических данных. Представление звуковых данных. Представление видеоданных. Кодирование данных произвольного вида		
	Практические занятия	*2*	
Тема 1.5. Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики	Основное содержание	***2***	ОК 02 ОК 09
	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		
	Практические занятия	*2*	
Тема 1.6. Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет	Основное содержание	***2***	ОК 01 ОК 02 ОК 09
	Компьютерные сети их классификация. Работа в локальной сети. Топологии локальных сетей. Обмен данными. Глобальная сеть Интернет. IP-адресация. Правовые основы работы в сети Интернет		
	Практическое занятие	*2*	
Тема 1.7. Службы Интернета	Основное содержание	***2***	ОК 02 ОК 09
	Службы и сервисы Интернета (электронная почта, видеоконференции, форумы, мессенджеры, социальные сети). Поиск в Интернете. Электронная коммерция. Цифровые сервисы государственных услуг. Достоверность информации в Интернете		
	Практические занятия	*2*	
Тема 1.8. Сетевое хранение данных и цифрового контента	Основное содержание	***2***	ОК 01 ОК 02 ОК 09
	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		

	Практические занятия	*2*	
Тема 1.9. Информационная безопасность	Основное содержание	***2***	ОК 01 ОК 02 ОК 09
	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		
	Практическое занятие	*2*	
Раздел 2.	**Использование программных систем и сервисов**	***18***	
Тема 2.1. Обработка информации в текстовых процессорах	Основное содержание	***2***	ОК 02 ОК 09
	Текстовые документы. Виды программного обеспечения для обработки текстовой информации. Создание текстовых документов на компьютере (операции ввода, редактирования, форматирования)		
	Практические занятия	*2*	
Тема 2.2. Технологии создания структурированных текстовых документов	Основное содержание	***4***	ОК 02 ОК 09
	Многостраничные документы. Структура документа. Гипертекстовые документы. Совместная работа над документом. Шаблоны.		
	Практические занятия	*4*	
Тема 2.3.Компьютерная графика и мультимедиа	Основное содержание	***4***	ОК 02 ОК 09
	Компьютерная графика и её виды. Форматы мультимедийных файлов. Графические редакторы (ПО Gimp, Inkscape). Программы по записи и редактирования звука (ПО АудиоМастер). Программы редактирования видео (ПО Movavi)		
	Практические занятия	*4*	
Тема 2.4. Технологии обработки графических объектов	Основное содержание	***2***	ОК 02 ОК 09
	Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (растровые и векторные изображения, обработка звука, монтаж видео)		
	Практические занятия	*2*	
Тема 2.5. Представление профессиональной	Основное содержание	***2***	ОК 02 ОК 09
	Виды компьютерных презентаций. Основные этапы разработки презентации. Анимация в презентации. Шаблоны. Композиция объектов презентации		

информации в виде презентаций	Практические занятия	*2*	
Тема 2.6. Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде	Основное содержание	***2***	ОК 02 ОК 09
	Принципы мультимедия. Интерактивное представление информации		
	Практические занятия	*2*	
Тема 2.7. Гипертекстовое представление информации	Основное содержание	***2***	ОК 02 ОК 09
	Язык разметки гипертекста HTML. Оформление гипертекстовой страницы. Веб-сайты и веб-страницы		
	Практические занятия	2	
Раздел 3.	**Информационное моделирование**	***26***	
Тема 3.1. Модели и моделирование. Этапы моделирования	Основное содержание	***2***	ОК 02 ОК 09
	Представление о компьютерных моделях. Виды моделей. Адекватность модели. Основные этапы компьютерного моделирования		
	Практическое занятие	*2*	
Тема 3.2. Списки, графы, деревья	Основное содержание	***2***	ОК 02 ОК 09
	Структура информации. Списки, графы, деревья. Алгоритм построения дерева решений		
	Практическое занятие	*2*	
Тема 3.3. Математические модели в профессиональной области	Основное содержание	***2***	ОК 02 ОК 09
	Алгоритмы моделирования кратчайших путей между вершинами (Алгоритм Дейкстры, Метод динамического программирования). Элементы теории игр (выигрышная стратегия)		
	Практические занятия	*2*	
Тема 3.4. Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры	Основное содержание	***2***	ОК 01 ОК 09
	Понятие алгоритма. Свойства алгоритма. Способы записи алгоритма. Основные алгоритмические структуры. Запись алгоритмов на языке программирования (Pascal, Python, Java, C++, C#). Анализ алгоритмов с помощью трассировочных таблиц		
	Практические занятия	*2*	
Тема 3.5. Анализ алгоритмов в	Основное содержание	***2***	ОК 02 ОК 09
	Структурированные типы данных. Массивы. Вспомогательные алгоритмы. Задачи поиска		

профессиональной области	элемента с заданными свойствами. Анализ типовых алгоритмов обработки чисел, числовых последовательностей и массивов		
	Практические занятия	*2*	
Тема 3.6. Базы данных как модель предметной области	Основное содержание	***2***	ОК 02 ОК 09
	Базы данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных		
	Практические занятия	*2*	
Тема 3.7. Технологии обработки информации в электронных таблицах	Основное содержание	***2***	ОК 02 ОК 09
	Табличный процессор. Приемы ввода, редактирования, форматирования в табличном процессоре. Адресация. Сортировка, фильтрация, условное форматирование		
	Практические занятия	*2*	
Тема 3.8. Формулы и функции в электронных таблицах	Основное содержание	***4***	ОК 02 ОК 09
	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		
	Практические занятия	*4*	
Тема 3.9. Визуализация данных в электронных таблицах	Основное содержание	***4***	ОК 02 ОК 09
	Визуализация данных в электронных таблицах		
	Практические занятия	*4*	
Тема 3.10. Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)	Основное содержание	***4***	ОК 02 ОК 09
	Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)		
	Практические занятия	*4*	
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
Прикладной модуль 1	**Основы аналитики и визуализации данных**	***36***	
Тема 1.1. Модели данных	Содержание	***8***	ОК 02 ОК 09
	Надстройка ExcelPowerPivot, табличное представление данных, экспорт данных, модели		

	данных, большие данные		ПК 2.1 ПК 6.11 ПК 6.12
	Теоретическое обучение	*4*	
	Практические занятия по данной теме с использованием материалов **профессии 43.01.09 Повар, кондитер**	*4*	
Тема 1.2. Визуализация данных	Содержание	***8***	ОК 02 ОК 09 ПК 2.1 ПК 6.11 ПК 6.12
	Аналитический сервис YandexDataLens: Общий обзор, возможности. Регистрация, интерфейс. Маркетплейс, подключение. Создание чартов и дашбордов		
	Теоретическое обучение	*4*	
	Практические занятия по данной теме с использованием материалов **профессии 43.01.09 Повар, кондитер**	*4*	
Тема 1.3. Потоки данных	Содержание	***8***	ОК 02 ОК 09 ПК 2.1 ПК 6.11 ПК 6.12
	Аналитический сервис YandexDataLens: Потоки данных. Подключение к счетчику Yandex метрики		
	Теоретическое обучение	*4*	
	Практические занятия по данной теме с использованием материалов **профессии 43.01.09 Повар, кондитер**	*4*	
Тема 1.4 Принятие решений на основе данных	Содержание	***8***	ОК 02 ОК 09 ПК 2.1 ПК 6.11 ПК 6.12
	Аналитический сервис YandexDataLens: Принятие решений на основе данных. Геоданные. Тепловые карты		
	Теоретическое обучение	*4*	
	Практические занятия по данной теме с использованием материалов **профессии 43.01.09 Повар, кондитер**	*4*	
Тема 1.5 Проектная работа. Кейс анализа данных	Содержание	***4***	ОК 02 ОК 09 ПК 2.1 ПК 6.11 ПК 6.12
	Аналитический сервис YandexDataLens: Работа с датасетами. Кейс анализа данных		
	Практические занятия по данной теме с использованием материалов **профессии 43.01.09 Повар, кондитер**	*4*	
Прикладной модуль 5	**Разработка веб-сайта с использованием конструктора Тильда**	**42**	

Тема 5.1. Конструктор Тильда	Содержание	**6**	ОК 02 ОК 09 ПК2.1 ПК 6.11 ПК 6.12
	Общий обзор. Возможности конструктора. Библиотека блоков. Графический редактор ZeroBlock. Панель управления сайтами. Выбор тарифа. Экспорта кода		
	Теоретическое обучение	4	
	Практические занятия по данной теме с использованием материалов **профессии 43.01.09 Повар, кондитер**	2	
Тема 5.2 Создание сайта	Содержание	**8**	ОК 02 ОК 09 ПК2.1 ПК 6.11 ПК 6.12
	Создание сайта. Начало работы. Настройки. Шрифт. Цвет. Создание папок.		
	Теоретическое обучение	4	
	Практические занятия по данной теме с использованием материалов **профессии 43.01.09 Повар, кондитер**	4	
Тема 5.3. Создание различных видов страниц	Содержание	**4**	ОК 02 ОК 09 ПК2.1 ПК 6.11 ПК 6.12
	Создание страниц. Список страниц. Работа с отдельными страницами (настройка, предпросмотр, публикация, редактирование, списки)		
	Практические занятия по данной теме с использованием материалов **профессии 43.01.09 Повар, кондитер**	4	
Тема 5.4. Стандартные блоки	Содержание	**8**	ОК 02 ОК 09 ПК2.1 ПК 6.11 ПК 6.12
	Создание лэндинга из стандартных блоков на выбранную тему		
	Теоретическое обучение	4	
	Практические занятия по данной теме с использованием материалов **профессии 43.01.09 Повар, кондитер**	4	
Тема 5.5. Панель навигации	Содержание	**4**	ОК 02 ОК 09 ПК2.1 ПК 6.11 ПК 6.12
	Нулевой блок (создание, панели навигации, доступные элементы). Работа с текстом, изображениями и видео		
	Практические занятия по данной теме с использованием материалов **профессии 43.01.09 Повар, кондитер**	4	
Тема 5.6. Настройка главной страницы	Содержание	**8**	ОК 02 ОК 09 ПК2.1
	Сайт: настройка домена, выбор главной страницы, статистика, Яндекс метрика, настройка HTTPS.		

	Теоретическое обучение	4	ПК 6.11 ПК 6.12
	Практические занятия по данной теме с использованием материалов **профессии 43.01.09 Повар, кондитер**	4	
Тема 5.7. Проектная работа с использование конструктора Тильда	Содержание	**4**	ОК 02 ОК 09 ПК2.1 ПК 6.11 ПК 6.12
	Проектная работа «Создание интернет-магазина», «Создание сайта пекарни»		
	Практические занятия по данной теме с использованием материалов **профессии 43.01.09 Повар, кондитер**	4	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного		**2**	
Всего		**144**	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации дисциплины в наличии учебная компьютерная лаборатория «Информатики».

Оборудование компьютерной лаборатории:

- 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;
- лицензионное системное и прикладное программное обеспечение;
- лицензионное антивирусное программное обеспечение;
- лицензионное специализированное программное обеспечение;
- мультимедиа проектор.

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

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и 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.

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Внуков, А. А. Основы информационной безопасности: защита информации: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Внуков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13948-8. — Текс: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/475890

2. Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии: учебник для среднего профессионального образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 383 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03051-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/469424

3. Жук, Ю. А. Информационные технологии: мультимедиа: учебное пособие для спо / Ю. А. Жук. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 208 с. — ISBN 978-5-8114-6829-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/153641

4. Журавлев, А. Е. Информатика. Практикум в среде MicrosoftOffice 2016/2019: учебное пособие для спо / А. Е. Журавлев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 124 с. — ISBN 978-5-8114-8610-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/179035

5. Калмыкова, С. В. Работа с таблицами на примере MicrosoftExcel: учебное пособие для спо / С. В. Калмыкова, Е. Ю. Ярошевская, И. А. Иванова. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-5993-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147234

6. Коломейченко, А. С. Информационные технологии: учебное пособие для спо / А. С. Коломейченко, Н. В. Польшакова, О. В. Чеха. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 212 с. — ISBN 978-5-8114-7565-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/177031

7. Куприянов, Д. В. Информационное обеспечение профессиональной деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. В. Куприянов. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 255 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00973-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/470353

8. Советов, Б. Я. Информационные технологии: учебник для среднего профессионального образования / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 327 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06399-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/469425

9. Управление цепями поставок: учебное пособие для СПО / составители П. П. Крылатков, М. А. Прилуцкая, под редакцией И. В. Ершовой. — 2-е изд. — Саратов, Екатеринбург: Профобразование, Уральский федеральный университет, 2022. — 139 с. — ISBN 978-5-4488-0774-9, 978-5-7996-2930-4. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/92376

3.2.2 Дополнительные источники

1. Специализированный научно-практический журнал «Логистика»

2. http://loginfo.ru/ - журнал о логистике в бизнесе «Логинфо»

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01 ОК 09	Тема 1.6 Тема 1.9 Тема 3.5	Тестирование Выполнение практических заданий
ОК 02 ОК 09	Тема 1.1 Тема 1.3 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 1.6 Тема 1.9	
ОК 02 ОК 09 ПК 6.11 ПК 6.12	Тема 1.7 Тема 1.8 Тема 2.2 Тема 3.4	Выполнение практических заданий Выполнение заданий на дифференцированном зачете
ОК 02 ОК 09 ПК 2.1 ПК 6.11 ПК 6.12	Тема 1.2 Тема 1.4 Тема 1.5 Тема 2.1 Тема 2.3 Тема 2.4 Тема 2.5 Тема 2.6 Тема 2.7 Тема 3.3 Тема 1.7 Тема 1.8 Тема 2.2 Тема 3.6 Тема 3.7 Тема 3.8 Тема 3.9 Тема 3.10 Тема 3.11 Тема 3.12 Тема 3.13	
ОК 01 ОК 02 ОК 09 ПК 2.1 ПК 6.11 ПК 6.12	Прикладной модуль 1	Проектная работа Выполнение практических заданий на материале будущей профессиональной деятельности
ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 6.11 ПК 6.12	Прикладной модуль 5	Проектная работа Выполнение практических заданий на материале будущей профессиональной деятельности
ОК 02 ОК 09 ПК 2.1 ПК 6.11 ПК 6.12	Все модули	Выполнение заданий экзамена

Приложение 2.09
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Люберцы, 2025 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 14
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 25
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 27

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Физическая культура»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Общеобразовательная дисциплина «Физическая культура» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (СОО).

Содержание рабочей программы разработано на основе синхронизации образовательных результатов ФГОС СПО и ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей: формирование разносторонней, физически развитой личности, способной активно использовать ценности физической культуры для укрепления и длительного сохранения собственного здоровья, 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.

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 общих компетенций ОК01, ОК04, ОК08 и профессиональных компетенций: ПК2.1, *ПК6.11 (из дополнительного профессионального блока по запросу работодателя).

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**В части трудового воспитания:** - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности**,** **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) базовые логические действия**: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне**;** - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем **б) базовые исследовательские действия:** - владеть навыками учебно-исследовательской и	ПРб 2. Владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; ПРб 4. владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; ПРб 5. Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере;

	проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- 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	ПРб 4. владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; ПРб 5. Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере

	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	
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - наличие мотивации к обучению и личностному развитию; **В части физического воспитания:** - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; **Овладение универсальными регулятивными действиями:**	ПРб 1. Умение 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); ПРб 2. Владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; ПРб 3. Владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического

	а) самоорганизация: - 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	развития и физических качеств; ПРб 4. владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; ПРб 5. Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; ПРб 6. Положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)
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	- сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - готовность к саморазвитию, самостоятельности и профессиональному самоопределению в системе непрерывного самообразования; - наличие мотивации к обучению, личностному развитию и профессиональному росту; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; - самостоятельно составлять план решения профессионально ориентированных проблем с	- уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни при осуществлении профессиональной деятельности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики профессиональных заболеваний, связанных с производственной деятельностью; - уметь проводить текущую уборку рабочего места повара, кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, для этого необходимо обладать физической сноровкой, хорошим физическим здоровьем;

	учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - оценивать приобретенный опыт.	- понимать возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды, для этого необходимо понимать ценность здорового образа жизни; - 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 профессиональной 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.
ПК 6.11 Осуществлять поиск необходимой информации, с использованием цифровых средств, с целью эффективного распоряжения полученной информации для решения задач	- осуществлять поиск необходимой информации, в том числе с использованием цифровых средств по проблемам профилактике профессиональных заболеваний повара, кондитера; - осуществлять поиск необходимой информации для разработки комплекса упражнений результативной производственной гимнастики; - эффективно распоряжаться информацией о здоровом образе жизни, не во вред себе и другим	- владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики профессиональных заболеваний, связанных с производственной деятельностью профессии 43.01.09 Повар, кондитер; - эффективно распоряжаться информацией о здоровом образе жизни, в том числе о приготовлении, употреблении, хранении

	людям, для осуществления профессиональной деятельности повара, кондитера.	полезной еды в профессиональной деятельности повара, кондитера; - осуществлять поиск необходимой информации, в том числе с использованием цифровых средств об упражнениях производственной гимнастики для профессиональной деятельности повара, кондитера.

№ п/п	Направление деятельности	Личностные результаты
1	Гражданское воспитание	**- сформированность** гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; **- осознание** своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; **- принятие** традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; **- готовность** противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - **готовность** вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации; **- умение** взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; **- готовность** к гуманитарной и волонтёрской деятельности;
2	Патриотическое воспитание	- **сформированность** российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; **- ценностное отношение** к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде; **- идейную убеждённость**, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;
3	Духовно-нравственное воспитание	**осознание духов**ных ценностей российского народа; **- сформированность** нравственного сознания, этического поведения; **- способность** оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; **- осознание** личного вклада в построение устойчивого будущего; **- ответственное отношение** к своим родителям, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;

4	Эстетическое воспитание	**-эстетическое отношение** к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда, общественных отношений; **-способность** воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; **-убеждённость** 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;
5	Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия	**-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;
6	Трудовое воспитание	- **готовность** к труду, осознание приобретённых умений и навыков, трудолюбие; **- готовность** к активной деятельности технологической и социальной направленности; **- способность** инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; **- интерес** к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; **- готовность** и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;
7	Экологическое воспитание	**- 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 чело вечества; **- активное неприятие** действий, приносящих вред окружающей среде; **- умение** прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;

		- расширение опыта деятельности экологической направленности;
8	Ценности научного познания	**- сформированность** мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки 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 познанием мира; **- осознание** ценности научной деятельности; **- готовность** осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	**72**
в том числе:	
Основное содержание	**52**
теоретическое обучение	2
практические занятия	50
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**18**
теоретическое обучение	2
практические занятия	16
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	**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. Физическая культура как часть культуры общества и человека		**4**	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 2.1, ПК 6.11
Основное содержание		**2**	
Тема 1.1. Современное состояние физической культуры и спорта. Здоровье и здоровый образ жизни	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Физическая культура как часть культуры общества и человека. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Современное представление о физической культуре: основные понятия; основные направления развития физической культуры в обществе и их формы организации		
	Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО) — программная и нормативная основа системы физического воспитания населения, история и развитие комплекса «Готов к труду и обороне». Характеристика нормативных требований для обучающихся СПО		
	Здоровье как базовая ценность человека и общества. Характеристика основных компонентов здоровья, их связь с занятиями физической культуры. Факторы, определяющие здоровье. Психосоматические заболевания		
	Понятие «здоровый образ жизни» и его составляющие: режим труда и отдыха, профилактика и устранение вредных привычек, оптимальный двигательный режим, личная гигиена, закаливание, рациональное питание		
	Влияние двигательной активности на здоровье. Оздоровительное воздействие физических упражнений на организм занимающихся. Двигательная рекреация и ее роль в организации здорового образа жизни современного человека		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	Общие представления об истории и развитии популярных систем оздоровительной физической культуры, их целевая ориентация и предметное содержание. Представления о современных системах и технологиях укрепления и сохранения здоровья *(дыхательная гимнастика, антистрессовая гимнастика, глазодвигательная гимнастика, суставная гимнастика, оздоровительная ходьба, северная или скандинавская ходьба и оздоровительный бег и др.*)		
	Особенности организации и проведения занятий в разных системах оздоровительной физической культуры и их функциональная направленность		
	Формы организации самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и их особенности; соблюдение требований безопасности и гигиенических норм и правил во время занятий физической культурой		
	Организация занятий физическими упражнениями различной направленности: подготовка к занятиям физической культурой (выбор мест занятий, инвентаря и одежды, планирование занятий с разной функциональной направленностью). Нагрузка и факторы регуляции нагрузки при проведении самостоятельных занятий физическими упражнениями		
	Медицинский осмотр учащихся как необходимое условие для организации самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой. Контроль текущего состояния организма с помощью пробы Руфье, характеристика способов применения и критериев оценивания. Оперативный контроль в системе самостоятельных занятий, цель и задачи контроля, способы организации и проведения измерительных процедур. Дневник самоконтроля		
***Профессионально ориентированное содержание**		**2**	
Тема 1.2. Профессионально-прикладная	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08 ПК 2.1, 6.11
	Зоны риска физического здоровья в профессиональной деятельности поваров, кондитеров. Рациональная организация труда, факторы сохранения и		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
физическая подготовка	укрепления здоровья, профилактика переутомления. Составление профессиограммы. Определение принадлежности выбранной специальности к группе труда. Подбор физических упражнений для проведения производственной гимнастики для поваров, кондитеров.		
	Понятие «профессионально-ориентированная физическая культура», цель, задачи, содержательное наполнение		
	Определение значимых физических и личностных качеств с учётом специфики получаемой специальности; определение видов физкультурно-спортивной деятельности для развития профессионально-значимых физических и психических качеств поваров, кондитеров		
Раздел 2. Методические основы обучения различным видам физкультурно-спортивной деятельности		**66**	ОК 01, ОК 04, ОК 08 ПК 2.1, 6.11
***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 ПК 2.1, 6.11
	Практические занятия		
	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультминуток, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения поваров, кондитеров		
	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений различной функциональной направленности для поваров, кондитеров		
Тема 2.2.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 04,

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»	**Практические занятия** Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для подготовки к выполнению тестовых упражнений Освоение методики составления планов-конспектов и выполнения самостоятельных заданий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»		ОК 08 ПК 2.1, 6.11
Тема 2.3. Методы самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности	**Содержание учебного материала** **Практические занятия** Применение методов самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности поваров, кондитеров	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08 ПК 2.1, 6.11
Тема 2.4. Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой при решении профессионально-ориентированных задач	**Содержание учебного материала** **Практические занятия** Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики, комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учётом специфики будущей профессиональной деятельности поваров, кондитеров Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки с учётом специфики будущей профессиональной деятельности поваров, кондитеров	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08 ПК 2.1, 6.11
Тема 2.5. Профессионально-прикладная физическая подготовка	**Содержание учебного материала** **Практические занятия** Характеристика профессиональной деятельности: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие	**8**	ОК 01, ОК 04, ОК 08 ПК 2.1, 6.11

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы, профессиональные заболевания поваров, кондитеров		
	Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики различных групп профессий (первая, вторая, третья, четвертая группы профессий)		
Основное содержание		**50**	
Учебно-тренировочные занятия		**50**	
Гимнастика		**12**	
Тема 2.6. Основная гимнастика	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		
	Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Выполнение строевых упражнений, строевых приёмов: построений и перестроений, передвижений, размыканий и смыканий, поворотов на месте.		
	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, прыжки		
Тема 2.7. Спортивная гимнастика	**Содержание учебного материала**	**6**	
	Практические занятия		ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на брусьях разной высоты (девушки); на параллельных брусьях (юноши)		
	Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на бревне (девушки); на перекладине (юноши)		
	Освоение и совершенствование опорного прыжка через коня: углом с косого разбега толчком одной ногой (девушки); опорного прыжка через коня: ноги врозь (юноши)		

<table>
<tr><th>Наименование разделов и тем</th><th>Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)</th><th>Объем часов</th><th>Формируемые компетенции</th></tr>
<tr><td></td><td>Элементы и комбинации на снарядах спортивной гимнастики:<table><tr><th>Девушки</th><th>Юноши</th></tr><tr><td>1. Висы и упоры: толком ног подъем в упор на верхнюю жердь; толком двух ног вис углом; сед углом равновесие на нижней жерди, упор присев на одной махом соскок</td><td>1. Висы и упоры: подъем в упор силой; вис согнувшись – вис прогнувшись сзади; подъем переворотом, сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях; подъем разгибов в сед ноги врозь; стойка на плечах из седа ноги врозь; соскок махом назад.</td></tr><tr><td>2. Бревно: вскок, седы, упоры, прыжки, разновидности передвижений, равновесия, танцевальные шаги, соскок с конца бревна</td><td>2. Перекладина: висы, упоры, переходы из виса в упор и из упора в вис, размахивания, размахивания изгибами, подъем переворотом, подъем разгибом, обороты назад и вперед, соскок махом вперед (назад)</td></tr><tr><td>3. Опорные прыжки: через коня углом с косого разбега толчком одной ногой</td><td>3. Опорные прыжки: через коня ноги врозь</td></tr></table></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Тема 2.8.
Акробатика</td><td>Содержание учебного материала</td><td>2</td><td>ОК 01, ОК 04, ОК 08</td></tr>
<tr><td></td><td>Практические занятия</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Освоение акробатических элементов: кувырок вперед, кувырок назад, длинный кувырок, кувырок через плечо, стойка на лопатках, мост, стойка на руках, стойка на голове и руках, переворот боком «колесо», равновесие «ласточка».</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Совершенствование акробатических элементов</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Освоение и совершенствование акробатической комбинации (последовательность выполнения элементов в акробатической комбинации</td><td></td><td></td></tr>
</table>

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	может изменяться):		
Тема 2.9 (2). Атлетическая гимнастика	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		
	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		
	Выполнение упражнений и комплексов упражнений с использованием новых видов фитнесс оборудования.		
	Выполнение упражнений и комплексов упражнений на силовых тренажерах и кардиотренажерах.		
Атлетические единоборства		**2**	
Тема 2.10. Атлетические единоборства	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		
	Атлетические единоборства в системе профессионально-двигательной активности: ее цели, задачи, формы организации тренировочных занятий. Техника безопасности при занятиях. Специально-подготовительные упражнений для техники самозащиты. Освоение/совершенствование приемов атлетических единоборств (самостраховка, стойки, захваты, броски, безопасное падение, освобождения от захватов, уход с линии атаки и т.п.). Силовые упражнения и единоборства в парах.		
Спортивные игры		**20**	
Тема 2.11. Футбол	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		
	Техника безопасности на занятиях футболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: удар по мячу носком, серединой подъема,		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	внутренней, внешней частью подъема; остановки мяча внутренней стороной стопы; остановки мяча внутренней стороной стопы в прыжке, остановки мяча подошвой.		
	Правила игры и методика судейства. Техника нападения. Действия игрока без мяча: освобождение от опеки противника		
	Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения		
	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности (учебная игра)		
Тема 2.12. Баскетбол	**Содержание учебного материала**	**8**	
	Практические занятия		
	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		
	Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения		
	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности		
Тема 2.13. Волейбол	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		
	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		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения		
	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности		
Легкая атлетика		**10**	
Тема 2.15. Лёгкая атлетика	**Содержание учебного материала**	**10**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		
	Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Техника бега высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования;		
	Совершенствование техники спринтерского бега		
	Совершенствование техники (кроссового бега, средние и длинные дистанции (2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши))		
	Совершенствование техники эстафетного бега (4 *100 м, 4*400 м; бега по прямой с различной скоростью)		
	Совершенствование техники прыжка в длину с разбега		
	Совершенствование техники прыжка в высоту с разбега		
	Совершенствование техники метания гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши);		
	Развитие физических способностей средствами лёгкой атлетики Подвижные игры и эстафеты с элементами легкой атлетики.		
	Освоение прикладных способов плавания, способов транспортировки утопающего		
	Развитие физических способностей средствами плавания. Подвижные игры и эстафеты с элементами плавания		
Вариативный модуль по видам спорта		**6**	
Тема 2.17 Фитнес аэробика	**Содержание учебного материала**	**3**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		
	Техника безопасности на занятиях. Освоение и совершенствование техники		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	выполнения приёмов по видам спорта.		
	Выполнение технико-тактических приёмов по видам спорта. Разбор правил.		
Тема 2.18 Бадминтон	**Содержание учебного материала**	**3**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		
	Техника безопасности на занятиях. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов по видам спорта.		
	Выполнение технико-тактических приёмов по видам спорта. Разбор правил.		
Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт)		**2**	
Всего:		**72**	

Виды спорта в вариативном модуле могут быть заменены исходя из имеющихся условий и индивидуальных особенностей обучающихся, согласно рекомендациям Приказа от 19.03.2024 № 171.

****При наличии условий Плавание и Лыжная подготовка могут быть сохранены, в соответствии с примерной актуализированной программой ИРПО по физической культуре.**

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены спортивные сооружения:

(универсальный) спортивный зал, оснащенный спортивным инвентарём и оборудованием, обеспечивающим достижение результатов освоения дисциплины;

оборудованные открытые спортивные площадки, обеспечивающие достижение результатов освоения дисциплины;

плавательный бассейн, оснащенный спортивным инвентарём и оборудованием, обеспечивающим достижение результатов освоения дисциплины.

Примерный перечень оборудования и инвентаря спортивных сооружений:

Спортивные игры

Щит баскетбольный игровой (комплект); щит баскетбольный тренировочный, щит баскетбольный навесной, ворота, трансформируемые для гандбола и мини-футбола(комплект), кольца баскетбольные, ворота складные для флорбола и подвижных игр (комплект), табло игровое (электронное), мяч баскетбольный №7 массовый, мяч баскетбольный №7 для соревнований, мяч баскетбольный №5 массовый, мяч футбольный №4 массовый, мяч футбольный №5 массовый, мяч футбольный №5 для соревнований, насос для накачивания мячей с иглой, жилетки игровые, сетка для хранения мячей, конус игровой.

Гимнастика

Стенка гимнастическая, скамейка гимнастическая, комплект матов гимнастических №2, модуль гимнастический многофункциональный, мостик гимнастический подкидной, бревно гимнастическое напольное, кронштейн навесной для канатов, канат для лазания 5м. (со страховочным устройством), перекладина гимнастическая пристенная, коврик гимнастический, палка гимнастическая №3, обруч гимнастический №2, скакалка гимнастическая. Перекладина навесная универсальная, брусья навесные, снаряд «доска наклонная», горка атлетическая, комплект гантелей обрезиненных, эспандер универсальный, лестница координационная (12 ступеней), комплект медболов №3

Легкая атлетика

Стойки для прыжков в высоту (комплект), граната для метания

Лыжный спорт

Комплекты лыж

Стеллаж для хранения лыж

Плавание

Доска для плавания, ласты

Спортивные игры

Наборы мячей для спортивных игр в контейнере, сумка для подвижных игр

Оборудование для проведения соревнований

скамейка для степ-теста – пьедестал, весы напольные, сантиметр мерный, комплект для соревнований №1, аппаратура для музыкального сопровождения, персональный компьютер (ведение мониторингов и иных документов)

Прочее

Аптечка медицинская, сетка заградительная

Открытые спортивные площадки:

стойки для прыжков в высоту, перекладина для прыжков в высоту, зона приземления для прыжков в высоту, решетка для места приземления, указатель расстояний для тройного прыжка, брусок отталкивания для прыжков в длину и тройного прыжка, турник уличный, брусья уличные, рукоход уличный, полоса препятствий, ворота футбольные, сетки для футбольных ворот, мячи футбольные, сетка для переноса мячей, колодки стартовые, барьеры для бега, стартовые флажки или стартовый пистолет, флажки красные и белые, палочки эстафетные, круг для метания ядра, указатели дальности метания на 25, 30, 35, 40, 45, 50, 55 м, нагрудные номера, тумбы «Старт—Финиш», «Поворот», рулетка металлическая, мерный шнур, секундомеры.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

Основные печатные издания

1. Физическая культура (базовый уровень)», Андрюхина Т.В., Третьякова Н.В. /Под ред. Виленского М.Я. – ООО «Русское слово», 2021 г.
2. Физическая культура. 10-11 классы: учебник для общеобразоват. организаций: базовый уровень / А.П. Матвеев. — М.: Просвещение, 2021. — 319 с.
3. Физическая культура. 10-11 классы: Учебник для общеобразоват. учреждений / Г.И. Погадаев. — М.: ДРОФА / Учебник, 2021. — 288 с.
4. Физическая культура. 10-11 классы: Учебник для общеобразоват. организаций: базовый уровень / В. И. Лях. — 6-е изд. — М.: Просвещение, 2022. — 255 с.https://fk12.ru/books/fizicheskaya-kultura-10-11-klassy-lyah
5. Физическая культура. 10-11 классы: Учебник для общеобразоват. учреждений / А.П. Матвеев, Е.С. Палехова. — М.: Вентана-Граф / Учебник, 2021. — 160 с.

Дополнительные источники

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 493 с.
2. Бишаева, А.А., Профессионально-оздоровительная физическая культура студента: учебное пособие / А.А. Бишаева. — Москва: КноРус, 2021. — 299 с.
3. Бишаева, А.А., Физическая культура: учебник / А.А. Бишаева, В.В. Малков. — Москва: КноРус, 2022. — 379 с.
4. Виленский, М.Я., Физическая культура: учебник / М.Я. Виленский, А.Г. Горшков. — Москва: КноРус, 2021. — 214 с.
5. Глек И.В., Чернышев П. А., ВикерчукМИ, Виноградов А.С.; под ред акцией Глека И В. Шахматы. Стратегия Общество с ограниченной ответственностью «ДРОФА»
6. Готовцев, Е. В. Методика обучения предмету «Физическая культура». Школьный спорт. Лапта: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Готовцев, Г. Н. Германов, И. В. Машошина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 402 с.
7. Диц С.Г., Рихтер И.К., Бикмуллина А.Р. Содержание подготовки спортсменов в теннисе / С.Г. Диц, И.К. Рихтер, А.Р. Бикмуллина. – Казань: Казан.ун-т, 2020. – 70 с.
8. Кузнецов, В.С., Физическая культура: учебник / В.С. Кузнецов, Г.А. Колодницкий. — Москва: КноРус, 2021. — 256 с.

9. Муллер, А. Б. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 424 с.
10. Погадаев Г.И. Физическая культура. Футбол для всех 10-11кл Учебное пособие (под ред. Акинфеева И.), (Дрофа, РоссУчебник, 2021).
11. Спортивные игры: правила, тактика, техника: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Конеева [и др.]; под общей редакцией Е. В. Конеевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 322 с.
12. Справочник работника физической культуры и спорта: нормативные правовые и программно-метод. документы, практ. опыт, рекомендации / авт.-сост. А. В. Царик. – Москва: Спорт, 2021.
13. Федонов Р.А. Физическая культура. Учебник для СПО / Р.А. Федонов Издательство: КноРус, 2022. - 258 с.
14. Федонов, Р.А., Физическая культура: учебник / Р.А. Федонов. — Москва: Русайнс, 2021. — 256 с.

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятия
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, 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	– составление словаря терминов, либо кроссворда – защита презентации/доклада-презентации – выполнение самостоятельной работы – составление комплекса физических упражнений для самостоятельных занятий с учетом индивидуальных особенностей, – составление профессиограммы – заполнение дневника самоконтроля – защита реферата – составление кроссворда
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством и клиентами	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	

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	– фронтальный опрос – 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 дифференцированном зачете
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	Темы 1.5, 1.6, Темы 2.1,2.2, Темы 2.3, 2.4, Темы 2.5	– составление комплекса упражнений для производственной гимнастики профессии повар, кондитер – оценивание практической работы
ПК 6.11 Осуществлять поиск необходимой информации, с использованием цифровых средств, с целью эффективного распоряжения полученной информации для решения задач	Темы 1.5, 1.6, Темы 2.1,2.2, Темы 2.3, 2.4, Темы 2.5	– составление комплекса упражнений для производственной гимнастики профессии повар, кондитер – оценивание практической работы

Приложение 2.10
к ОПОП-П СПО по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.10 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ

Люберцы, 2025 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 19
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 32
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 35

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общеобразовательная дисциплина «Основы безопасности и защиты Родины» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемой на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (СОО) в соответствии с ФГОС СПО.

Содержание рабочей программы разработано на основе синхронизации образовательных результатов ФГОС СПО и ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели дисциплины

Формирование компетенций в части овладения содержанием общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины», формирование ценностей, освоение знаний и умений, обеспечивающих готовность к выполнению Конституционного долга по защите Отечества и достижение базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности.

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 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08 и профессиональных компетенций ПК2.1, *ПК6.12 (*из дополнительного профессионального блока по запросу работодателя).

Код и наименование формируемых компетенций	**Планируемые образовательные результаты обучения**	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей;	**ПРб 02.** Знание задач и основных принципов организации единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знание о действиях по сигналам гражданской обороны. **ПРб 08.** Сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства. знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении.

	- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике . В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности,	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	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;	**ПРб 06.** Сформированность представлений о применении беспилотных летательных аппаратов и морских беспилотных аппаратов; понимание о возможностях применения современных достижений научно-технического прогресса в условиях современного боя.

	- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности; В части 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;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Овладение универсальными регулятивными действиями: ● самоорганизации: - самостоятельное осуществление познавательной деятельности, выявление проблемы, постановка и формулирование собственных задач в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельное составление плана решения проблем 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; ● самоконтроля: использование приемов рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - умение оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;	**ПРб 01.** Знание основ законодательства Российской Федерации, обеспечивающие национальную безопасность и защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о государственной политике в области обеспечения государственной и общественной безопасности, защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера. **ПРб 07.** Сформированность необходимого уровня военных знаний как фактора построения профессиональной траектории, в том числе в образовательных организациях, осуществляющих подготовку кадров в интересах обороны и безопасности

	• эмоционального интеллекта, предполагающего сформированность: – внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты. В части духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России.	государства, обеспечении законности и правопорядка.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Овладение универсальными коммуникативными действиями: • совместной деятельностью: - понимание и использование преимуществ командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли	**ПРб 14.** Знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им

	с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями: • принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека. Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению. Овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.	
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	Осознание обучающимися российской гражданской идентичности. Целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы. В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;	**ПРб 03.** Сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении защиты государства; знание положений Общевоинских уставов Вооруженных Сил Российской Федерации. **ПРб 15.** Сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на

	- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной	практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им; **ПРб 16.** Сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства деструктивной идеологии, в том числе экстремизма, терроризма; овладение знаниями о роли государства в противодействии терроризму; умение различать приемы вовлечения в деструктивные сообщества, экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знание порядка действий при объявлении разного уровня террористической опасности, при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции

	и социальной деятельности	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	В части экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.	**ПРб 05.** Сформированность представлений о боевых свойствах и поражающем действии оружия массового поражения, а также способах защиты от него. **ПРб 09.** Сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных ситуаций; знание порядка действий в чрезвычайных ситуациях. **ПРб 10.** Сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения. Знание основ и правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных и чрезвычайных ситуациях на транспорте. **ПРб 11.** Овладение знаниями о способах безопасного поведения в природной

		среде; умением применять их на практике; знание порядка действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования. **ПРб 12.** Знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знание порядка действий при угрозе пожара и пожаре в бы ту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знание прав и обязанностей граждан в области пожарной безопасности.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению. Наличие мотивации к обучению и личностному развитию. Овладение универсальными регулятивными действиями: • самоорганизации: - 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;	**ПРб 13.** Владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; сформированность представлений об инфекционных и неинфекционных заболеваниях, способах профилактики; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального и военного характера;

	- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень. В части физического воспитания: - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью.	умение применять табельные и подручные средства для само- и взаимопомощи; **ПРб 04.** Сформированность знаний об элементах начальной военной подготовки (включая общевоинские уставы, основы строевой, тактической, огневой, инженерной, военно-медицинской и технической подготовки), правилах оказания первой помощи в условиях ведения боевых действий, овладение знаниями требований безопасности при обращении со стрелковым оружием.
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	- целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национальных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы, в том числе в профессиональном пространстве, на своем рабочем месте; - 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; - ценностное отношение к государственным символам,	- сформировать представления о возможных источниках опасности в различных профессионально-ориентированных ситуациях; знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях по профессии Повар, кондитер; - навык в подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе в соответствии с инструкциями и регламентами; - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

	историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и профессии; - готовность к самостоятельному планированию и осуществлению профессионально-ориентированной деятельности, понимание ценности непрерывного образования.	- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда и производственной санитарии в организации общественного питания.
ПК 6.12 Проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных	- сформированность информационной культуры, понимание влияния социально-экономических процессов; понимать уровень рисков в случае неумения проводить оценку информации; - умение строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных, в том числе в профессиональной деятельности; - умение прогнозировать неблагоприятные последствия использования недостоверной информации, в том числе в профессиональной среде, предотвращать их.	- знать регламенты, стандарты, в том числе систему анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при работе с пищевыми продуктами по профессии Повар, кондитер; - иметь представление о видах, назначение, правилах применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования в профессиональной деятельности повара, кондитера; - понимать и нести ответственность за возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.

№ п/п	Направление деятельности	Личностные результаты
1	Гражданское воспитание	**- готовность** к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей; **- активное участие** в жизни семьи, организации, местного сообщества, родного края, страны; **- неприятие** любых форм экстремизма, дискриминации; **- понимание** роли различных социальных институтов в жизни человека; - **представление** об основных правах, свободах и обязанностях гражданина, социальных нормах и правилах межличностных отношении в поликультурном и многоконфессиональном обществе; **- представление** о способах противодействия коррупции; **- готовность** к разнообразной совместной деятельности, стремление к взаимопониманию и взаимопомощи, активное участие в самоуправлении в образовательной организации; **- готовность** к участию в гуманитарной деятельности (волонтёрство, помощь людям, нуждающимся в ней); **- сформированность** активной жизненной позиции, умений и навыков личного участия в обеспечении мер безопасности личности, общества и государства; **- понимание** и признание особой роли государства в обеспечении государственной и международной безопасности, обороны, осмысление роли государства и общества в решении задачи защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера; **- знание и понимание** роли государства в противодействии основным вызовам современности: терроризму, экстремизму, незаконному распространению наркотиических средств, неприятие любых форм экстремизма, дискриминации, формирование веротерпимости, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, развитие способности к конструктивному диалогу с другими людьми;

2	Патриотическое воспитание	- **осознание** российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России; **- ценностное отношение** к достижениям своей Родины — России, к науке, искусству, спорту, технологиям, боевым подвигам и трудовым достижениям народа; **уважение** к символам государства, государственным праздникам, историческому и природному наследию и памятникам, традициям разных народов, проживающих в роднои стране; **- формирование** чувства гордости за свою Родину, ответственного отношения к выполнению конституционного долга — защите Отечества;
3	Духовно-нравственное воспитание	**- ориентация** на моральные ценности и нормы в ситуациях нравственного выбора; **- готовность** оценивать своё поведение и поступки, а также поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учётом осознания последствий поступков; **- активное неприятие** асоциальных поступков, свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства; **- развитие** ответственного отношения к ведению здорового образа жизни, исключающего употребление наркотиков, алкоголя, курения и нанесение иного вреда собственному здоровью и здоровью окружающих; **- формирование** личности безопасного типа, осознанного и ответственного отношения к личной безопасности и безопасности других людей;
4	Эстетическое воспитание	**- формирование** гармоничной личности, развитие способности воспринимать, ценить и создавать прекрасное в повседневной жизни; **- понимание** взаимозависимости счастливого юношества и безопасного личного поведения в повседневной жизни.

5	Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия	**- понимание** личностного смысла изучения учебного предмета ОБЗР, его значения для безопасной и продукти ной жизнедеятель ности человека, общества и государства; **- осознание** ценности жизни; **- ответственное отношение** к своему здоровью и установка на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиенических правил, сбалансированный режим занятий и отдыха, регулярная физическая активность); **- осознание** последствий и неприятие вред ных привычек (употребление алкоголя, нарко тиков, курение) и иных форм вреда для физического и психического здоровья; **- соблюдение** правил безопасности, в том числе навыков безопасного поведения в Интернет—среде; **- способность** адаптироваться к стрессовым ситуациям и меняющимся социальным, информационным и природным условиям, в том числе осмысливая собственный опыт и выстраивая дальнейшие цели; **- умение** принимать себя и других людей, не осуждая **- умение** осознавать эмоциональное состояние своё и других людей, уметь управлять собственным эмоциональным состоянием; **- сформированность** навыка рефлексии, признание своего права на ошибку и такого же права другого человека;
6	Трудовое воспитание	**- установка** на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, организации, населенного пункта, родного края) технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность; **- интерес** к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения изучаемого предметного знания; **- осознание** важности обучения на протяжении всей жизни для успешной профессиональной деятельности и развитие необходимых умений для этого; **- готовность** адаптироваться в профессиональной среде; **- уважение** к труду и результатам трудовой деятельности; **- осознанный выбор** и построение индивидуальной траектории образования и жизненных планов с учётом личных и общественных интересов и потребностей; **- укрепление** ответственного отношения к учёбе, способности применять меры и средства индивидуальной защиты, приёмы рационального и безопасного поведения в опасных и чрезвычайных ситуациях; **- овладение** умениями оказывать первую помощь пострадавшим при потере сознания, остановке дыхания, наружных кровотечениях, попадании инородных тел в верхние дыхательные пути, травмах различных областей тела, ожогах, отморожениях, отравлениях;

		- установка на овладение знаниями и умениями предупреждения опасных и чрезвычайных ситуаций во время пребывания в различных средах (в помещении, на улице, на природе, в общественных местах и на массовых мероприятиях, при коммуникации, при воздействии рисков культурной среды);
7	Экологическое воспитание	**- ориентация** на применение знаний из социальных и естественных наук для решения задач в области окружающей среды, планирования поступков и оценки их возможных последствий для окружающей среды; **- повышение** уровня экологической культуры, осознание глобального характера экологических проблем и путей их решения; **- активное неприятие** действий, приносящих вред окружающей среде; - **осознание** своей роли как гражданина потребителя в условиях взаимосвязи природной, технологической и социальной сред; - **готовность** к участию в практической деятельности экологической направленности; **- освоение** основ экологической культуры, методов проектирования собственной безопасной жизнедеятельности с учётом природных, техногенных и социальных рисков на территории проживания;
8	Ценности научного познания	**- ориентация** в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой; **- овладение** основными навыками исследовательской деятельности, установка на осмысление опыта, наблюдений, поступков и стремление совершенствовать пути достижения индивидуального и коллективного благополучия; - **формирование** современной научной картины мира, понимание причин, механизмов возникновения и последствий распространённых видов опасных и чрезвычайных ситуаций, которые могут произойти во время пребывания в различных средах (бытовые условия, дорожное движение, общественные места и социум, природа, коммуникацион ные связи и каналы); **- установка** на осмысление опыта, наблюдений и поступков, овладение способностью оценивать и прогнозировать неблагоприятные факторы обстановки и принимать обоснованные решения в опасных или чрезвычайных ситуациях с учётом реальных условий и возможностей.

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	**68**
в том числе:	
Основное содержание	**56**
теоретическое обучение	20
практические занятия	36
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**10**
практические занятия	10
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	**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			
Раздел 1. Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства		**4**	**ОК 01; ОК 03; ОК 06; ОК 07; ОК 08**
Тема 1.1. Государственная и общественная безопасность	Содержание учебного материала	**2**	ОК 03; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	Российская Федерация в современном мире. Правовая основа обеспечения национальной безопасности. Принципы обеспечения национальной безопасности. Реализация национальных приоритетов как условие обеспечения национальной безопасности и устойчивого развития Российской Федерации. Взаимодействие личности, государства и общества в реализации национальных приоритетов. Государственные службы обеспечения безопасности, их роль и сфера ответственности, порядок взаимодействия с ними. Общественные институты и их место в системе обеспечения безопасности жизни и здоровья населения		
Тема 1.2. Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций	Содержание учебного материала	**2**	ОК 01; ОК 03; ОК 06
	Практическое занятие		
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), структура, режимы функционирования. Территориальный и функциональный принцип организации РСЧС. Её задачи и примеры их решения. Права и обязанности граждан в области защиты от чрезвычайных ситуаций. Задачи гражданской обороны. Права и обязанности граждан Российской Федерации в области гражданской обороны		
Раздел 2. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе		**2**	**ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07**
Тема 2.1. Современные представления о культуре безопасности	Содержание учебного материала	**2**	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07
	Комбинированное занятие		
	Понятие «культура безопасности», его значение в жизни человека, общества и		

	государства. Соотношение понятий «опасность», «безопасность», «риск» (угроза). Соотношение понятий «опасная ситуация», «чрезвычайная ситуация». Представление об уровнях взаимодействия человека и окружающей среды. Понятие «виктимность», «виктимное поведение», «безопасное поведение». Общие принципы (правила) безопасного поведения. Индивидуальный, групповой, общественно-государственный уровень решения задачи обеспечения безопасности. Влияние действий и поступков человека на его безопасность и благополучие. Действия, позволяющие предвидеть опасность. Действия, позволяющие избежать опасности. Действия в опасной и чрезвычайной ситуации.		
Раздел 3. Безопасность в быту		**6**	**ОК 01; ОК 04; ОК 06; ОК 07**
Тема 3.1. Источники опасности в быту. Профилактика и первая помощь при отравлениях и травмах	Содержание учебного материала	**2**	ОК 06; ОК 07
	Комбинированное занятие		
	Источники опасности в быту, их классификация. Общие правила безопасного поведения. Причины и профилактика бытовых отравлений. Первая помощь, порядок действий в экстренных случаях в ситуациях бытового отравления. Предупреждение бытовых травм. Правила безопасного поведения в ситуациях, связанных с опасностью получить травму (спортивные занятия, использование различных инструментов, стремянок, лестниц и другое). Первая помощь при ушибах переломах, кровотечениях.		
Тема 3.2. Пожарная безопасность в быту	Содержание учебного материала	**2**	ОК 07
	Практическое занятие		
	Основные правила пожарной безопасности в быту. Термические и химические ожоги. Основные правила безопасного поведения при обращении и газовыми и электрическими приборами. Последствия электротравмы. Порядок проведения сердечно-легочной реанимации. Первая помощь при ожогах.		
Тема 3.3. Безопасное поведение в местах	Содержание учебного материала	2	ОК 01; ОК 04
	Практическое занятие		

общего пользования	Правила безопасного поведения в местах общего пользования (подъезд, лифт, придомовая территория, детская площадка, площадка для выгула собак и др.). Коммуникация с соседями. Меры по предупреждению преступлений. Правила безопасного поведения в ситуации коммунальной аварии. Порядок вызова аварийных служб и взаимодействие с ними.		
Раздел 4. Безопасность на транспорте		**4**	**ОК 01; ОК 04; ОК 06; ОК 07**
Тема 4.1. Безопасность дорожного движения	Содержание учебного материала	**2**	ОК 01; ОК 06; ОК 07
	Практическое занятие		
	История появления правил дорожного движения и причины их изменчивости. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности на транспорте. Безопасность пешехода в разных условиях (движение по обочине; движение в тёмное время суток; движение с использованием средств индивидуальной мобильности). Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях разного характера (при отсутствии пострадавших; с одним или несколькими пострадавшими; при опасности возгорания; с большим количеством участников)		
Тема 4.2. Правила безопасного поведения на разных видах транспорта	Содержание учебного материала	**2**	ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие		
	Основные источники опасности на железнодорожном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности в метро. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на водном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на авиационном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации		
Раздел 5. Безопасность в общественных местах		**4**	**ОК 03; ОК 04; ОК 06**

Тема 5.1. Опасности социально-психологического характера	Содержание учебного материала	**2**	ОК 04; ОК 06
	Практическое занятие		
	Общественные места и их классификация. Основные источники опасности в общественных местах закрытого и открытого типа. Общие правила безопасного поведения. Опасности в общественных местах социально-психологического характера (возникновение толпы и давки; проявление агрессии; криминальные ситуации; случаи, когда потерялся человек – ребенок, взрослый, пожилой человек, человек с ментальными нарушениями и т.п.)		
Тема 5.2. Действия при угрозе или совершении террористического акта, пожара в общественных местах, обрушении конструкций	Содержание учебного материала	**2**	
	Практическое занятие		ОК 03; ОК 06
	Меры безопасности и порядок поведения при угрозе, в условиях совершения террористического акта. Порядок действий при угрозе возникновения пожара в различных общественных местах, на объектах с массовым пребыванием людей (лечебные, образовательные, культурные, торгово-развлекательные учреждения). Меры безопасности и порядок действий при угрозе обрушения зданий и отдельных конструкций		
Раздел 6. Безопасность в природной среде		**4**	**ОК 01; ОК 07; ОК 08**
Тема 6.1. Основные правила безопасного поведения в природной среде	Содержание учебного материала	**2**	ОК 07; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	Источники опасности в природной среде. Основные правила безопасного поведения в лесу, в горах, на водоёмах. Общие правила безопасности в походе. Особенности обеспечения безопасности в лыжном походе. Особенности обеспечения безопасности в водном походе. Особенности обеспечения безопасности в горном походе. Ориентирование на местности. Карты, традиционные и современные средства навигации (компас, GPS). Порядок действий в случаях, когда человек потерялся в природной среде. Сооружение убежища. Получение воды и		

	питания. Способы защиты от перегрева и переохлаждения в разных природных условиях. Первая помощь при перегревании, переохлаждении		
Тема 6.2. Природные чрезвычайные ситуации	Содержание учебного материала	**2**	ОК 01; ОК 07
	Практическое занятие		
	Природные чрезвычайные ситуации. Общие правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного характера (предвидеть; избежать опасности; действовать: прекратить или минимизировать воздействие опасных факторов; дождаться помощи). Природные пожары. Возможности прогнозирования и предупреждения. Правила безопасного поведения. Последствия природных пожаров для людей и окружающей среды. Опасные геологические явления и процессы: землетрясения, извержение вулканов, оползни, сели, камнепады. Опасные гидрологические явления и процессы: наводнения, паводки, половодья, цунами, сели, лавины. Опасные метеорологические явления и процессы: бури, ливни, град, мороз, жара. Чрезвычайные ситуации экологического характера, возможности прогнозирования, предупреждение		
Раздел 7. Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи		**6**	**ОК 04; ОК 06; ОК 08**
Тема 7.1. Факторы, влияющие на здоровье человека. Инфекционные заболевания	Содержание учебного материала	**2**	ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	Понятия «здоровье», «охрана здоровья», «здоровый образ жизни», «лечение», «профилактика». Биологические, социально-экономические, экологические (геофизические), психологические факторы, влияющие на здоровье человека. Составляющие здорового образа жизни: сон, питание, физическая активность, психологическое благополучие. Общие представления об инфекционных заболеваниях. Механизм распространения и способы передачи инфекционных заболеваний. Чрезвычайные ситуации биолого-социального характера. Меры профилактики и защиты. Роль вакцинации. Национальный календарь профилактических прививок. Вакцинация по эпидемиологическим показаниям. Значение изобретения вакцины для человечества		
Тема 7.2.	Содержание учебного материала	**2**	ОК 06; ОК 08

Неинфекционные заболевания: факторы риска и меры профилактики	Комбинированное занятие		
	Неинфекционные заболевания. Самые распространённые неинфекционные заболевания. Факторы риска возникновения сердечно-сосудистых заболеваний. Факторы риска возникновения онкологических заболеваний. Факторы риска возникновения заболеваний дыхательной системы. Факторы риска возникновения эндокринных заболеваний. Меры профилактики неинфекционных заболеваний. Роль диспансеризации в профилактике неинфекционных заболеваний. Признаки угрожающих жизни и здоровью состояний, требующие вызова скорой медицинской помощи (инсульт, сердечный приступ, острая боль в животе, эпилепсия, кровотечения и др.). Состояния, при которых оказывается первая помощь. Основные правила оказания первой помощи		
Тема 7.3. Психическое здоровье и психологическое благополучие	Содержание учебного материала	**2**	ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Практическое занятие-тренинг		
	Психическое здоровье и психологическое благополучие. Критерии психического здоровья и психологического благополучия. Основные факторы, влияющие на психическое здоровье и психологическое благополучие. Основные направления сохранения и укрепления психического здоровья (раннее выявление психических расстройств; минимизация влияния хронического стресса: оптимизация условий жизни, работы, учёбы; профилактика злоупотребления алкоголя и употребления наркотических средств; помощь людям, перенёсшим психотравмирующую ситуацию). Меры, направленные на сохранение и укрепление психического здоровья		
Раздел 8. Безопасность в социуме		**6**	**ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08**
Тема 8.1. Конфликты и способы их разрешения	Содержание учебного материала	**2**	ОК 03; ОК 04; ОК 06
	Практическое занятие-тренинг		
	Понятие «конфликт». Стадии развития конфликта. Конфликты в		

	межличностном общении; конфликты в малой группе. Факторы способствующие и препятствующие эскалации конфликта. Способы поведения в конфликте. Деструктивное и агрессивное поведение. Конструктивное поведение в конфликте. Роль регуляции эмоций при разрешении конфликта, виды эмоциональной регуляции. Способы разрешения конфликтных ситуаций. Основные формы участия третьей стороны в процессе урегулирования и разрешения конфликта. Ведение переговоров при разрешении конфликта. Опасные проявления конфликтов. Способы противодействия проявлению насилия		
Тема 8.2. Конструктивные и деструктивные способы психологического воздействия	Содержание учебного материала	**2**	ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	Практическое занятие		
	Определение понятия «общение». особенности общения людей, принципы и показатели эффективного общения. Общие представления о понятиях «социальная группа», «большая группа», «малая группа». Способы психологического воздействия. Психологическое влияние в малой группе. Положительные и отрицательные стороны конформизма. Эмпатия и уважение к партнёру (партнёрам) по общению как основа коммуникации. Убеждающая коммуникация. Этапы убеждения. Подчинение и сопротивление влиянию. Манипуляция в общении. Цели, технологии и способы противодействия. Манипулятивное воздействие в группе. Манипулятивные приёмы. Манипуляция и мошенничество		
Тема 8.3. Психологические механизмы воздействия на большие группы людей	Содержание учебного материала	**2**	ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	Практическое занятие		
	Психологическое влияние в больших группах. Способы воздействия на человека в большой группе (заражение; убеждение; внушение; подражание). Деструктивные и псевдопсихологические технологии. Противодействие вовлечению молодёжи в противозаконную и антиобщественную деятельность		
Раздел 9. Безопасность в информационном пространстве		**6**	**ОК 2; ОК 03; ОК 06**
Тема 9.1. Безопасность в цифровой среде	Содержание учебного материала	**2**	ОК 2; ОК 03; ОК 06
	Практическое занятие		

	Понятия «цифровая среда», «цифровой след». Влияние цифровой среды на жизнь человека. Приватность, персональные данные. «Цифровая зависимость», её признаки и последствия. Опасности и риски цифровой среды, их источники. Правила безопасного поведения в цифровой среде. Кража персональных данных, паролей. Мошенничество, правила защиты от мошенников. Правила безопасного использования устройств и программ		
Тема 9.2. Опасности, связанные с коммуникацией в цифровой среде	Содержание учебного материала	**2**	ОК 2; ОК 03; ОК 06
	Комбинированное занятие		
	Поведенческие риски в цифровой среде и их причины. Опасные персоны, имитация близких социальных отношений. Неосмотрительное поведение и коммуникация в Сети как угроза для будущей жизни и карьеры. Травля в Сети, методы защиты от травли. Деструктивные сообщества и деструктивный контент в цифровой среде, их признаки. Механизмы вовлечения в деструктивные сообщества. Вербовка, манипуляция, воронки вовлечения. Радикализация деструктива. Профилактика и противодействие вовлечению в деструктивные сообщества. Правила коммуникации в цифровой среде		
Тема 9.3. Достоверность информации в цифровой среде	Содержание учебного материала	**2**	ОК 2; ОК 03; ОК 06
	Практическое занятие		
	Достоверность информации в цифровой среде. Источники информации. Проверка на достоверность. «Информационный пузырь», манипуляция сознанием, пропаганда. Фальшивые аккаунты, вредные советчики, манипуляторы. Понятие «фейк», цели и виды, распространение фейков. Правила и инструменты для распознавания фейковых текстов и изображений. Понятие прав человека в цифровой среде, их защита. Ответственность за действия в Интернете. Запрещённый контент. Защита прав в цифровом пространстве		
Раздел 10. Основы противодействия экстремизму и терроризму		**6**	**ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08**

Тема 10.1. Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества	Содержание учебного материала	**2**	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества. Понятия «экстремизм» и «терроризм», их взаимосвязь. Варианты проявления экстремизма, возможные последствия. Преступления террористической направленности, их цель, причины, последствия. Опасность вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность: способы и признаки. Предупреждение и противодействие вовлечению в экстремистскую и террористическую деятельность		
Тема 10.2. Правила безопасного поведения при угрозе и совершении террористического акта	Содержание учебного материала	**2**	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Практическое занятие		
	Формы совершения террористических актов. Уровни террористической угрозы. Правила поведения и порядок действий при угрозе или совершении террористического акта, проведении контртеррористической операции		
Тема 10.3 Противодействие экстремизму и терроризму	Содержание учебного материала	**2**	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	Правовые основы противодействия экстремизму и терроризму в Российской Федерации. Основы государственной системы противодействия экстремизму и терроризму, ее цели, задачи, принципы. Права и обязанности граждан и общественных организаций в области противодействия экстремизму и терроризму		
Раздел 11. Основы военной подготовки		**8**	**ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 8**
Тема 11.1. Оборона страны как обязательное условие благополучного развития страны	Содержание учебного материала	*2*	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07
	Комбинированное занятие		
	Роль Вооружённых Сил Российской Федерации и других войск, воинских формирований и органов повышения мобилизационной готовности Российской Федерации в обеспечении национальной безопасности. Воинские звания и военная форма одежды. Сущность единоначалия. Командиры (начальники) и подчинённые. Старшие и младшие. Приказ (приказание),		

	порядок его отдачи и выполнения. Особенности прохождение службы по призыву, освоение военно-учетных специальностей. Особенности прохождение службы по контракту. Организация подготовки офицерских кадров для ВС РФ, МВД России, ФСБ России, МЧС России. Военно-учебные заведение и военно-учебные центры		
Тема 11.2. Виды, назначение и характеристики современного оружия	Содержание учебного материала	*2*	ОК 01; ОК 06; ОК 08
	Практическое занятие		
	Стрелковое оружие. Назначение и тактико-технические характеристики современных видов стрелкового оружия (АК-12, ПЯ, ПЛ). Перспективы и тенденции развития современного стрелкового оружия		
Тема 11.3 Виды оружия массового поражения и поражающие факторы. Средства индивидуальной и коллективной защиты	Содержание учебного материала	*2*	ОК 07; ОК 08
	Практическое занятие		
	Понятие оружия массового поражения. История его развития, примеры применения. Его роль в современном бою. Поражающие факторы ядерных взрывов. Отравляющие вещества, их назначение и классификация. Внешние признаки применения бактериологического (биологического) оружия. Основные виды средств индивидуальной и коллективной защиты. Требования безопасности при обращении с оружием и боеприпасами		
Тема 11.4. Беспилотные системы и радиосвязь	Содержание учебного материала	*2*	ОК 02
	Практическое занятие		
	История возникновения и развития беспилотных авиасистем (БАС). Виды, предназначение, тактико-технические характеристики и общее устройство беспилотных летательных аппаратов (БПЛА). Способы боевого применения БПЛА. Конструктивные особенности БПЛА квадрокоптерного типа. Морские беспилотные аппараты (автономные необитаемые подводные аппараты (АНПА), безэкипажные катеры (БЭК). История возникновения и развития радиосвязи. Радиосвязь, назначение и основные требования. Предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций		
***Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) 10 час**			

Прикладной модуль: Раздел 1. Особенности профессиональной деятельности в рамках получаемой специальности или профессии, потенциальные опасности и их последствия	Содержание учебного материала	4	ОК 01; ОК 02, ОК 03, ОК 04; ОК 06; ОК 07; ПК 2.1, ПК 6.12
	Комбинированное занятие		
	Обзорная экскурсия на предприятия или объекты экономики региона. ***Теоретическая часть обзорной экскурсии (виртуальная экскурсия)***: Изучаемая отрасль **по профессии 43.01.09 Повар, кондитер** в России, ее перспективы и развитие. Объекты экономики страны, региона. Сфера профессиональной деятельности, родственные профессии, классификация профессии, требования к индивидуальным особенностям специалиста, медицинские противопоказания, требования к профессиональной подготовке, область применения, требуемое профобразование, карьерный рост ***Практическая часть обзорной экскурсии (ООО «Прометей» ГК «Лес Арт Резорт» - опорный работодатель):*** Условия труда, профессиональные риски, опасные и вредные производственные факторы, Методы уменьшения опасностей на рабочем месте, выбор средств индивидуальной и коллективной защиты. Типовые отраслевые нормы выдачи средств индивидуальной		
Прикладной модуль: Раздел 2. Мероприятия и алгоритм оказания первой помощи при возникновении несчастного случая на производстве	Содержание учебного материала	2	ОК 06; ОК 08; ПК 2.1, ПК 6.12
	Практическое занятие		
	Первая помощь, история возникновения скорой медицинской помощи и первой помощи. Состояния, при которых оказывается первая помощь. Оказания первой помощи в сложных случаях (травма глаза, «сложные кровотечения», иные несчастные случаи на производстве). Первая помощь с использованием подручных средств, первая помощь при нескольких травмах одновременно. Действия при прибытии скорой медицинской помощи		
Прикладной модуль: Раздел 3. Знакомство с повседневным бытом военнослужащих	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08; ПК 2.1, ПК 6.12
	Практическое занятие		
	Тематическая экскурсия с показом учебных классов, казармы, специальной военной техники, посещение музея части. (прим: Экскурсия в Военный комиссариат в рамках акции «Есть такая профессия - Родину защищать», «День призывника»; организация встреч с представителями воинских частей, участниками СВО)		
	Содержание учебного материала	2	
	Практическое занятие		
	Составление статьи-отчета об экскурсии в Воинскую Часть; Составление статьи-отчёта об экскурсии в музей Воинской Славы;		

	Разработка моего распорядка дня на военных сборах в ВЧ.		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**	
Всего:		**68**	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Основы безопасности и защиты Родины / Безопасность жизнедеятельности.

Эффективность преподавания курса «Основы безопасности и защиты Родины» зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями курса, в первую очередь, его многопрофильностью и практической направленностью. Материально-техническое обеспечение кабинета ОБЗР включает: нормативные документы (в актуальной редакции); плакаты/стенды; технические средства обучения; специальные технические средства (модели). Кроме того, необходимо наличие площадок для практических занятий. Учебно-методическое обеспечение реализации программы должно соответствовать действующему законодательству.

3.1. Нормативные документы в актуальной редакции:

- Конституция Российской Федерации
- Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе»
- Федеральный закон «О гражданской обороне»
- Федеральный закон «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»
- Федеральный закон «О пожарной безопасности»
- Федеральный закон «О радиационной безопасности населения»
- Федеральный закон «О безопасности дорожного движения»
- Федеральный закон «О противодействии терроризму»

3.2. Плакаты/стенды:

- Стенд с изображением Государственной символики Российской Федерации;
- Комплект демонстрационных учебных таблиц по предметной области (например, действия населения при авариях и катастрофах; гражданская оборона и защита от чрезвычайных ситуаций; правила оказания первой помощи; правила поведения в ЧС природного и техногенного характера; противодействие терроризму и экстремизму; умей действовать при пожаре; действия населения при стихийных бедствиях; иные, связанные с различными тематиками дисциплин ОБЗР/БЖ)

3.3. Технические средства обучения:

- Персональный компьютер (лицензионное программное обеспечение, образовательный контент и система защиты от вредоносной информации, программное обеспечение для цифровой лаборатории);
- Интерактивный программно-аппаратный комплекс мобильный или стационарный (программное обеспечение, проектор, крепление в комплекте);
- Выход в локальную сеть

3.4. Специальные технические средства. Модели

- Система хранения тренажеров;
- Сейф оружейный;
- Цифровая лаборатория по основам безопасности жизнедеятельности;
- Мини-экспресс-лаборатории радиационно-химической разведки;
- Дозиметр;

- Газоанализатор кислорода и токсичных газов с цифровой индикацией показателей;
- Защитный костюм;
- Измеритель электропроводности, кислотности и температуры;
- Компас-азимут;
- Противогаз взрослый, фильтрующе-поглощающий;
- Самоспасатель фильтрующий и изолирующий (СПИ-20, СПФ и т.д.)
- Респиратор;
- Макет гранат Ф-1 и РДГ-5;
- Комплект массо-габаритных моделей оружия;
- Магазин к автомату Калашникова с учебными патронами;
- Стрелковый тренажер;
- Макет простейшего укрытия в разрезе;
- Макет БПЛА;
- Тренажер для оказания первой помощи на месте происшествия;
- Имитаторы ранений и поражений для тренажера-менекена;
- Тренажер для освоения навыков сердечно-легочной реанимации взрослого и ребенка;
- Образцы первичных средств пожаротушения, огнетушителей;
- Лабораторно-технологическое оборудование для оказания первой помощи (дыхательная трубка (воздуховод), гипотермический пакет, индивидуальный перевязочный пакет, индивидуальный противохимический пакет, бинт марлевый медицинский нестерильный, вата медицинская компрессная, косынка медицинская (перевязочная), повязка медицинская большая стерильная, повязка медицинская малая стерильная, булавка безопасная, жгут кровоостанавливающий эластичный, комплект шин складных средний, шины проволочные (лестничные) для ног и рук, носилки санитарные, лямка медицинская носилочная, пипетка, термометр электронный для измерения температуры тела, иное);

3.5. Площадки для практических занятий:

- Военизированная полоса препятствий в соответствии с требованиями начальной военной подготовки или элементы полосы препятствий;
- Площадка для занятий строевой подготовкой при проведении учебных сборов и в рамках практических занятий;

3.6. Учебно-методическое обеспечение программы:

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

Оборудование учебного кабинета:

● наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения и др.);

● тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте контроля управления — роботы-тренажеры типа «Гоша», «Максим»и др.;

● тренажер - манекен взрослого для отработки приемов удаления инородного тела из верхних дыхательных путей;

● имитаторы ранений и поражений;

● образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; жгут кровоостанавливающий; аптечка индивидуальная АИ-2; комплект противоожоговый; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11; сумка санитарная; носилки плащевые;

● образцы средств индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, защитный костюм Л-1, общевойсковой защитный костюм и оборудования: общевойсковой прибор химической разведки, компас-азимут; дозиметр бытовой (индикатор радиоактивности);

● макеты: встроенного убежища, быстровозводимого убежища, противорадиационного укрытия, а также макеты местности, зданий и муляжи;

● образцы средств пожаротушения (СП);

● макет автомата Калашникова;

● электронный стрелковый тренажер

Технические средства обучения:

● персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;

● мультимедийный проектор;

● интерактивная доска

● Выход в локальную сеть.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы.

Печатные издания по реализации общеобразовательной дисциплины

3.2.1. Основные печатные издания

1. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2021. – 368 с.
2. Смирнов А.Т., Хренников Б.О. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник 10-11 класс. – М.: Издательство «Просвещение», 2021. – 253 с.

3.2.2. Электронные издания

1. http://www.mvd.ru сайт МВД РФ
2. http://www.mil.ru сайт Министерство обороны Российской Федерации
3. http://www.fsb. ru сайт ФСБ РФ
4. http://www.mchs.gov.ru Министерство Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий (МЧС России)
5. http://www.minzdrav.gov.ru Министерство здравоохранения Российской Федерации
6. http://www.rostrud.gov.ru Федеральная служба по труду и занятости (Роструд)
7. http://www. rospotrebnadzor.ru Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор)
8. http://anty-crim.boxmail.biz Искусство выживания
9. http://www.hsea.ru Первая медицинская помощь
10. http://www.meduhod.ru Портал детской безопасности
11. http://www.spas-extreme.ru Россия без наркотиков

12. http://www.obzh.info информационный веб-сайт (обучение и воспитание основам безопасности жизнедеятельности).
13. http://www.school-obz.org/ Информационно-методическое издание по основам безопасности жизнедеятельности
14. http://kombat.com.ua/stat.html Статьи по выживанию в различных экстремальных условиях
15. http://www.novgorod.fio.ru/projects/Project1132/index.htm Автономное существование в природе – детям
16. http://www.consultant.ru Справочная правовая система «Консультант Плюс»
17. http://www.garant.ru Справочная правовая система «Гарант»
18. http://www.safety.ru ОАО НТЦ «Промышленная безопасность».
19. http://www.mspbsng.org Межгосударственный совет по промышленной безопасности
20. http://www.ilo.org Международная организация труда (МОТ)
21. http://www.edu.ru Федеральный портал «Российское образование»
22. http://ru.wikipedia.org Энциклопедия Википедия

3.2.3. Дополнительные источники

1. Алексеев С.В., Данченко С.П., Костецкая Г.А., Ладнов С.Н. Основы безопасности жизнедеятельности. 10-11 классы: базовый уровень. – М.: Издательский центр ВЕНТАНА-ГРАФ, 2021. – 414 с.
2. Ким С.В., Горский В. А. Основы безопасности жизнедеятельности. 10-11 классы: базовый уровень. – М.: Издательский центр ВЕНТАНА-ГРАФ, 2022. – 400 с.
3. Латчук В.Н., Марков В.В., Миронов С.К. и др. Основы безопасности жизнедеятельности. 10 класс. Базовый уровень. – М.: ДРОФА, 2020. – 256 с.
4. Фролов М.П., Шолох В.П., Юрьева М.В., Мишин Б.И. Основы безопасности жизнедеятельности (базовый уровень). 10 класс / Под ред. Воробьёва Ю.Л. – М.: АСТ. 2019. – 268 с.
5. Алексеев С.В., Данченко С.П., Костецкая Г.А., Ладнов С.Н. Основы безопасности жизнедеятельности. 10-11 классы: базовый уровень. – М.: Издательский центр ВЕНТАНА-ГРАФ, 2021. – 416 с.
6. Смирнов А.Т., Хренников Б.О. Основы безопасности жизнедеятельности. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни (базовый уровень). 10-11 классы. / Под ред. Смирнова А.Т. – М.: Издательство «Просвещение», 2021 – 272 с.
7. Безопасность жизнедеятельности. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / [В. А. Бондаренко [и др.]. – Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2020. – 150 с. https://new.znanium.com/catalog/product/995045
8. Обеспечение безопасности при чрезвычайных ситуациях [Электронный ресурс]: учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы СПО / [В. А. Бондаренко [и др.]. – 2-е изд. – Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2020. – 224 с. https://new.znanium.com/catalog/product/972438
9. Мурашова К., Кривец Н. Игра-тренажер «Экзамен для подростков». – М.: Дискурс, 2020. – 160 с.
10. Кагермазова Л.Ц. Возрастная психология [Электронный ресурс]: учебное пособие
11. Барышков В.П., Гунибский М.Ш., Рыбаков О.Ю. Конфликтология: учебное пособие для специалистов. – М.: Проспект, 2021. – 336 с.
12. Бочарова, Н. И. Педагогика дополнительного образования. Обучение выживанию: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. И. Бочарова, Е. А. Бочаров. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт,

2020. – 174 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-08521-1. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/454510
13. Долгов, В. С. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник / В. С. Долгов. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 188 с. – ISBN 978-5-8114-3928-7. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/133903
14. Охрана труда: учебно-методическое пособие / Т. С. Иванова, Е. Ю. Гузенко, Ю. Л. Курганский [и др.]. - Волгоград: ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, 2021. - 88 с. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1087921 (дата обращения: 11.07.2021). – Режим доступа: по подписке.
15. Экстренная допсихологическая помощь: практическое пособие
Оказание первой помощи пострадавшим: памятка ГУМЧС России

3.2.4. Программное обеспечение

1. Операционная система MicrosoftWindows 10
2. Пакет программ Microsoft Office Professional Plus
3. 7-zip GNULesserGeneralPublicLicense (свободное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно);
4. Интернет браузер GoogleChrome (бесплатное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно);
5. K-LiteCodecPack – 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);

FoxitReader – прикладное программное обеспечение для просмотра электронных документов в стандарте PDF (бесплатное программное обеспечение, не ограничено, бессрочно

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 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 1.2; Р 2, Тема 2.1; Р 3, Тема 3.3; Р 4, Тема 4.1; Р 6, Тема 6.2; Р 11, Тема 11.2; ПМ Р1	- Кейс-задание; – Старт-задание; - Фронтальный опрос; - Задание-исследование; - Задание-эксперимент; – Тест-задание; - Ситуационные задачи
ОК 02. Использовать	Р 9, Тема 9.1; 9.2; 9.3	- Выполнение заданий на

современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 11, Темы: 11.2; 11.3; ПМ Р1	дифференцированном зачете
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	Р 1, Темы: 1.1; 1.2; Р 2, Тема 2.1; Р 5, Тема 5.2; Р 8, Тема 8.1; Р 9, Темы: 9.1; 9.2; 9.3; Р 10, Темы: 10.1; 10.2; 10.3; Р 11, Тема 11.1; ПМ Р1; Р3	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 4, Тема 4.2; Р 5, Тема 5.1; Р 7, Темы: 7.1; 7.3; Р 8, Темы: 8.1; 8.2; 8.3; Р 10, Темы: 10.1; 10.2; 10.3; Р 11, Темы: 11.1; ПМ Р1; Р3	
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	Р 1, Темы:1.1;1.2; Р 2, Тема 2.1; Р 3, Тема 3.1; Р 4, Тема 4.1; Р 5, Темы: 5.1; 5.2; Р 7, Темы: 7.1; 7.2; 7.3; Р 8, Темы: 8.2; 8.3; Р 9, Темы: 9.1; 9.2; 9.3; Р 10, Темы: 10.1;10.2;10.3; Р 11, Темы: 11.1; 11.2; ПМ Р1; Р2; Р3	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого	Р 1, Тема 1.1; Р 2, Тема 2.1; Р 3, Темы: 3.1; 3.2; Р 4, Темы: 4.1; 4.2; Р 6, Темы: 6.1;6.2; Р 8, Темы: 8.2;8.3; Р 11, Темы: 11.1; 11.3	

производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	ПМ Р1	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Р 1, Тема 1.1; Р 6, Тема 6.1; Р 7, Темы: 7.1;7.2;7.3; Р 8, Темы: 8.2;8.3; Р 10, Темы: 10.1;10.2; 10.3; Р 11, Темы: 11.2;11.3 ПМ Р2; Р3	
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	ПМ Р 4, Темы:4.1 ПМ Р 1, Темы:1.1 ПМ Р 2, Темы:2.1 ПМ Р 5, Темы:5.1 ПМ Р 3, Темы:31	
ПК 6.12 Проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных		

Приложение 2.11
к ОПОП-П СПО по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.11 ФИЗИКА

Люберцы, 2025 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 22

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Физика»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина «Физика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (СОО).

Содержание рабочей программы разработано на основе синхронизации образовательных результатов ФГОС СПО и ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности.

1.2. 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;
- 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 в рамках производственной деятельности;
- освоение способов использования физических знаний для решения практических и профессиональных задач, объяснения явлений природы, производственных и технологических процессов, принципов 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 или специальностей, получаемых в профессиональных образовательных организациях;
- подготовка к формированию общих компетенций будущего специалиста: самообразования, коммуникации, сотрудничества, принятия решений в стандартной и нестандартной ситуациях, проектирования, проведения физических измерений, эффективного и безопасного использования различных технических устройств, соблюдения правил охранытруда 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 естественнонаучной 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 светаатомом; 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.

1.1.1. 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 программы по дисциплине	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, - готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения	ПРб 1. Сформированность представлений о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; ПРб 2. Сформированность умений распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов, равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании

	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 части жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - проявлять способность их использования в познавательной и социальной практике	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; ПРб 3. Владение основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной; ПРб 4. Владение закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип

		суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов; ПРб 6. Владение основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений

		о методах получения научных астрономических знаний; ПРб 7. Сформированность умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Личностные результаты должны отражать в части 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; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и	ПРб 5. Умение учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач; ПРб 9. Сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации

	интерпретацию информации различных видов и форм представления; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности	
ОК 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	Личностные результаты должны отражать в части духовно-нравственного воспитания: - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; -осознание личного вклад в построение устойчивого будущего; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;	ПРб 9. Сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации

	- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Личностные результаты должны отражать в части ценности научного познания: -овладевание навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы; -оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности	ПРб 10. Овладение умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке	Личностные результаты должны отражать в части эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта,	ПРб 1. Сформированность представлений о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных

Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	труда и общественных отношений; в области патриотического воспитания проявлять: -ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Личностные результаты должны отражать в части экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде	ПРб 8. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования

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	**- умение использовать знания физических законов для решения профессиональных задач;** **- готовность к труду, осознание ценности профессиональной деятельности;** **- готовность к активной профессиональной деятельности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять профессиональную деятельность;** **- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,** **- самостоятельно формулировать и актуализировать профессиональную проблему, рассматривать ее всесторонне;** **- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях, опираясь на знания законов физики;** **- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;** **- анализировать полученные в ходе решения профессионально-ориентированной задачи результаты, уметь переносить знания по физике в другие предметные области;** **- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения, способность их использования в социальной и профессиональной практике.**	**- владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное пользование физической терминологией и символикой при решении задач профессиональной деятельности по профессии Повар, кондитер;** **- владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдение, описание, измерение, эксперимент; умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;** **- сформированность умения решать физические задачи с использованием средств вычислительной техники;** **- включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами в профессиональной деятельности повара, кондитера, учитывая знания законов физики;** **- знать виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними в профессиональной деятельности повара, кондитера, учитывая знания законов физики;** **- знать последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов при осуществлении профессиональной деятельности повара, кондитера, учитывая знания законов физики.**
ПК 6.11 Осуществлять поиск необходимой информации, с	- умение использовать знания физических законов для решения профессиональных задач; - сформированность мировоззрения,	- владение основополагающими физическими понятиями, закономерностями, законами и теориями; уверенное пользование физической терминологией и символикой при

использованием цифровых средств, с целью эффективного распоряжения полученной информации для решения задач	соответствующего современному уровню развития науки и профессионально-ориентированной практики; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - оценивать достоверность и точность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении профессиональных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности.	решении задач профессиональной деятельности по профессии Повар, кондитер; - владение основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдение, описание, измерение, эксперимент; умения обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы; - сформированность умения решать физические задачи с использованием средств вычислительной техники; - осуществлять поиск информации, в том числе и с использованием цифровых средств для безопасного включения и подготовке к работе технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, приборов в соответствии с инструкциями и регламентами, в профессиональной деятельности повара, кондитера; - эффективно распоряжаться полученной информацией для решения профессионально-ориентированных задач; - знать правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, приборов, уход за ними, в профессиональной деятельности повара, кондитера.

Физика		
№ п/п	**Направление деятельности**	**Личностные результаты**
1	Гражданское воспитание	- сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; - принятие традиционных общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функция ми и назначением.
2	Патриотическое	- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма;

	воспитание	- ценностное отношение к государственным символам, достижениям российских учёных в области физики и технике.
3	Духовно-нравственное воспитание	- сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности, в том числе в деятельности учёного; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего.
4	Эстетическое воспитание	- эстетическое отношение к миру, включая эстетику научного творчества, присущего физической науке.
5	Трудовое воспитание	- интерес к различны м сферам профессиональной деятельности, в том числе связанным с физикой и техникой, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; - готовность и способность к образованию и самообразованию в области физики на протяжении всей жизни.
6	Экологическое воспитание	- сформированность экологической культуры, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - расширение опыта деятельности экологической направленности на основе имеющихся знаний по физике.
7	Ценности научного познания	- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития физической науки; - осознание ценности научной деятельности, готовность в процессе изучения физики осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.
8	Развитие эмоционального интеллекта	- развитие самосознания (включая способность осознавать на примерах исторических ситуаций роль эмоций в отношениях между людьми, понимать свое эмоциональное состояние, соотнося его с эмоциями людей в известных исторических ситуациях); - саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; - внутренняя мотивация, включающая стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатия (способность понимать другого человека, оказавшегося в определенных обстоятельствах); - социальные навыки (способность выстраивать конструктивные отношения с другими людьми, регулировать способ выражения своих суждений и эмоций с учетом позиций и мнений других участников общения).

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем в часах*
Объем образовательной программы дисциплины	**108**
в том числе:	
Основное содержание	**92**
теоретическое обучение	78
практические занятия, лабораторные работы	14
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**14**
теоретическое обучение	14
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	**2**

2.2.Тематический план и содержание дисциплины «Физика»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
1	2	3	4
Введение. Физика и методы научного познания	**Содержание учебного материала:**	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Физика — фундаментальная наука о природе. Естественно-научный метод познания, его возможности и границы применимости. Эксперимент и теория в процессе познания природы. Моделирование физических явлений и процессов. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Физическая величина. Физические законы. Границы применимости физических законов и теорий. Принцип соответствия. Понятие о физической картине мира. Погрешности измерений физических величин		
Раздел 1. Механика		**10**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
Тема 1.1 Основы кинематики	**Содержание учебного материала:**	4	
	Механическое движение и его виды. Материальная точка. Скалярные и векторные физические величины. Относительность механического движения**.** Система отсчета. Принцип относительности Галилея. Траектория. Путь. Перемещение. Равномерное прямолинейное движение. Скорость. Уравнение движения. Мгновенная и средняя скорости. Ускорение. Прямолинейное движение с постоянным ускорением. Движение с постоянным ускорением свободного падения. Равномерное движение точки по окружности, угловая скорость. Центростремительное ускорение. Кинематика абсолютно твердого тела		
Тема 1.2 Основы динамики	**Содержание учебного материала:**	4	
	Основная задача динамики. Сила. Масса. Законы механики Ньютона. Силы в природе. Сила тяжести и сила всемирного тяготения. Закон всемирного тяготения. Первая космическая скорость. Движение планет и малых тел Солнечной системы. Вес. Невесомость. Силы упругости. Силы трения		

Тема 1.3 Законы сохранениявмеханике	**Содержание учебного материала:**	2	
	Импульс тела. Импульс силы. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Механическая работа и мощность. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии. Работа силы тяжести и силы упругости. Применение законов сохранения. Использование законов механики для объяснения движения небесных тел и для развития космических исследований, границы применимости классической механики		
Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика		**16**	ОК 01
Тема 2.1 Основы молекулярно-кинетической теории	**Содержание учебного материала:**	4	ОК 02 ОК 04
	Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение. Строение газообразных, жидких и твердых тел. Идеальный газ. Давление газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов. Температура и ее измерение. Абсолютный нуль температуры. Термодинамическая шкала температуры. Температура звезд. Скорости движения молекул и их измерение. Уравнение состояния идеального газа. Изопроцессы и их графики. Газовые законы		
	Проверочная работа по теме: 1. Изучение одного из изопроцессов	2	
Тема 2.2 Основы термодинамики	**Содержание учебного материала:**	4	
	Внутренняя энергия. Работа и теплопередача. Количество теплоты. Уравнение теплового баланса. Первое начало термодинамики. Адиабатный процесс. Второе начало термодинамики. Тепловые двигатели. КПД теплового двигателя. Охрана природы		
Тема 2.3 Агрегатные состояния вещества ифазовые переходы	**Содержание учебного материала:**	4	
	Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства. Относительная влажность воздуха. Приборы для определения влажности воздуха. Кипение. Зависимость температуры кипения от давления. Характеристика жидкого состояния вещества. Ближний порядок. Поверхностное натяжение. Смачивание. Капиллярные явления. Характеристика твердого состояния вещества. Кристаллические и аморфные тела		
Закрепление учебного материала по разделу «Молекулярная физика и термодинамика»		2	
Раздел 3. Электродинамика		**20**	ОК 01
Тема 3.1	**Содержание учебного материала:**	4	ОК 02

Электрическое поле	Электрические заряды. Элементарный электрический заряд. Закон сохранения заряда. Закон Кулона. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции полей. Проводники в электрическом поле. Диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков. Потенциал. Разность потенциалов. Эквипотенциальные поверхности. Связь между напряженностью и разностью потенциалов электрического поля. Электроемкость. Конденсаторы. Энергия заряженного конденсатора. Применение конденсаторов		ОК 04
Тема 3.2 Законы постоянного тока	**Содержание учебного материала:**	4	
	Условия, необходимые для возникновения и поддержания электрического тока. Сила тока. Электрическое сопротивление. Закон Ома для участка цепи. Параллельное и последовательное соединение проводников. Работа и мощность постоянного тока. Тепловое действие тока Закон Джоуля—Ленца. Электродвижущая сила источника тока. Закон Ома для полной цепи		
	Проверочная работа по теме: 2. Изучение законов последовательного и параллельного соединений проводников. Измерение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока	2	
Тема 3.3 Электрический ток в различных средах	**Содержание учебного материала:**	2	
	Электрический ток в металлах, в электролитах, газах, в вакууме. Электролиз. Закон электролиза Фарадея. Виды газовых разрядов. Термоэлектронная эмиссия. Плазма. Электрический ток в полупроводниках. Собственная и примесная проводимости. P-n переход. Полупроводниковые приборы. Применение полупроводников		
Тема 3.4 Магнитное поле	**Содержание учебного материала:**	2	
	Вектор индукции магнитного поля. Взаимодействие токов. Сила Ампера. Применение силы Ампера. Магнитный поток. Действие магнитного поля на движущийся заряд. Сила Лоренца. Применение силы Лоренца. Магнитные свойства вещества. Солнечная активность и её влияние на Землю. Магнитные бури		
Тема 3.5 Электромагнитная индукция	**Содержание учебного материала:**	2	
	Явление электромагнитной индукции. Закон электромагнитной индукции. Правило Ленца. Вихревое электрическое поле. ЭДС индукции в движущихся проводниках. Явление самоиндукции. Индуктивность. Энергия магнитного поля тока. Электромагнитное поле		
	Проверочная работа по теме: 3. Изучение явления электромагнитной индукции	2	
Закрепление учебного материала по разделу «Электрическое поле. Законы постоянного тока. Магнитное		2	

поле. Электромагнитная индукция»			
Раздел 4. Колебания и волны		**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
Тема 4.1 Механические колебания и волны	**Содержание учебного материала:**	2	
	Гармонические колебания. Свободные механические колебания. Превращение энергии при колебательном движении. Математический маятник. Пружинный маятник. Вынужденные механические колебания. Резонанс. Поперечные и продольные волны. Характеристики волны. Звуковые волны. Ультразвук и его применение		
Тема 4.2 Электромагнитные колебания и волны	**Содержание учебного материала:**	4	
	Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательном контуре. Период свободных электрических колебаний. Формула Томсона. Затухающие электромагнитные колебания. Вынужденные электрические колебания. Переменный ток. Резонанс в электрической цепи. Генератор переменного тока. Трансформаторы. Получение, передача и распределение электроэнергии. Электромагнитные волны. Свойства электромагнитных волн. Открытый колебательный контур. Опыты Г. Герца. Изобретение радио А.С. Поповым. Понятие о радиосвязи. Принцип радиосвязи. Применение электромагнитных волн		
Раздел 5. Оптика		**14**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
Тема 5.1 Природа света	**Содержание учебного материала:**	4	
	Точечный источник света. Скорость распространения света. Законы отражения и преломления света. Принцип Гюйгенса. Солнечные и лунные затмения. Полное отражение. Линзы. Построение изображения в линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение линзы. Глаз как оптическая система. Оптические приборы. Телескопы		
	Проверочная работа по теме: 4. Определение показателя преломления стекла	2	
Тема 5.2 Волновые свойства света	**Содержание учебного материала:**	4	
	Интерференция света. Когерентность световых лучей. Интерференция в тонких пленках. Кольца Ньютона. Использование интерференции в науке и технике. Дифракция света. Дифракция на щели в параллельных лучах. Дифракционная решетка. Поляризация поперечных волн. Поляризация света. Поляроиды. Дисперсия света. Виды излучений. Виды спектров. Спектры испускания. Спектры поглощения. Спектральный анализ. Спектральные классы звезд. Ультрафиолетовое излучение. Инфракрасное излучение. Рентгеновские лучи. Их природа и свойства. Шкала электромагнитных излучений		
	Закрепление учебного материала по разделу «Колебания и волны. Оптика»	2	

Тема 5.3 Специальная теория относительности	Движение со скоростью света. Постулаты теории относительности и следствия из них. Инвариантность модуля скорости света в вакууме. Энергия покоя. Связь массы и энергии свободной частицы. Элементы релятивистской динамики	2	
Раздел 6. Квантовая физика		**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
Тема 6.1 Квантовая оптика	**Содержание учебного материала:**	2	
	Квантовая гипотеза Планка. Тепловое излучение. Корпускулярно-волновой дуализм**.** Фотоны. Гипотеза де Бройля о волновых свойствах частиц. Давление света. Химическое действие света. Опыты П.Н. Лебедева и Н.И. Вавилова. Фотоэффект. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. Применение фотоэффекта		
Тема 6.2 Физика атома иатомного ядра	**Содержание учебного материала:**		
	Развитие взглядов на строение вещества. Модели строения атомного ядра. Ядерная модель атома. Опыты Э. Резерфорда. Модель атома водорода по Н. Бору. Квантовые постулаты Бора. Лазеры. Радиоактивность. Закон радиоактивного распада. Радиоактивные превращения. Способы наблюдения и регистрации заряженных частиц. Строение атомного ядра. Дефект массы, энергия связи и устойчивость атомных ядер. Ядерные реакции. Ядерная энергетика. Энергетический выход ядерных реакций. Искусственная радиоактивность. Деление тяжелых ядер. Цепная ядерная реакция. Управляемая цепная реакция. Ядерный реактор. Термоядерный синтез. Энергия звезд. Получение радиоактивных изотопов и их применение. Биологическое действие радиоактивных излучений. Элементарные частицы	2	
	Закрепление учебного материала по разделу «Квантовая физика»	2	
Раздел 7. Строение Вселенной		**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 04
Тема 7.1 Строение Солнечной системы	**Содержание учебного материала:**	2	
	Солнечная система: планеты и малые тела, система Земля—Луна		
Тема 7.2 Эволюция Вселенной	**Содержание учебного материала:**	2	
	Строение и эволюция Солнца и звёзд. Классификация звёзд. Звёзды и источники их энергии. Галактика. Современные представления о строении и эволюции Вселенной		
	Проверочная работа по теме: 5. Изучение карты звездного неба	2	

	Раздел 8. Прикладной модуль. Особенности применения физических знаний в профессиональной деятельности	**14**	ОК01 ОК02 ОК04 ПК 2.1 ПК 6.11
Тема 8.1	**Профессионально ориентированное содержание:** Механика в профессии 43.01.09 Повар, кондитер **Содержание учебного материала:** Оптимизация процесса замешивания теста, процесса смешивания соусов и эмульсий, процесса нарезки, процесс готовки на пару. Оценка структурной целостности продуктов и определение их качества. Работа с различными кулинарными техниками для повышения качества блюд.	2	
Тема 8.2	**Профессионально ориентированное содержание:** Молекулярная физика и термодинамика в профессии 43.01.09 Повар, кондитер **Содержание учебного материала:** Молекулярная гастрономия. Техника сферификации. Различные методы нагревания пищи. Су-вид, инфракрасное нагревание. Оптимизация процессов эмульгирования и геллирования.	2	
Тема 8.3	**Профессионально ориентированное содержание:** Электродинамика в профессии 43.01.09 Повар, кондитер **Содержание учебного материала:** Индукционные плиты. Электрические грили и печи. Современные технологии при приготовлении пищи.	2	
Тема 8.4	**Профессионально ориентированное содержание:** Колебания и волны в профессии 43.01.09 Повар, кондитер **Содержание учебного материала:** Колебания и волны для достижения определенной текстуры, структуры и консистенции приготовляемых продуктов и создания высококачественных и вкусных блюд.	2	
Тема 8.5	**Профессионально ориентированное содержание:** Оптика в профессии 43.01.09 Повар, кондитер **Содержание учебного материала:** Оптические свойства продуктов для создания привлекательного внешнего вида блюд. Цветовые комбинации, контрасты и текстуры. Создание определенной атмосферы в ресторане или кафе. Использование освещения, цветовой гаммы.	2	
Тема 8.6	**Профессионально ориентированное содержание:** Квантовая физика в профессии 43.01.09 Повар, кондитер **Содержание учебного материала:** Распределение тепловой энергии внутри продуктов и её влияние на их приготовление.	2	

	Квантовые датчики для контроля и измерения различных параметров в процессе приготовления пищи, таких как температура, влажность, давление и состав продуктов. Квантовые точки для создания светоизлучающих материалов, которые могут быть использованы в кухонной утвари или для создания специальных эффектов в блюдах. Изучение воздействия пищевых добавок на молекулярном уровне.		
Тема 8.7	**Профессионально ориентированное содержание:** Система Земля-Луна в профессии 43.01.09 Повар, кондитер **Содержание учебного материала:** Влияние сезонов и фаз Луны на доступность и качество определенных продуктов. Сезонность фруктов и овощей, связанная с астрономическими факторами, такими как количество света или температура. Использование информации для планирования меню и выбора ингредиентов.	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**	
Всего		**108**	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1.Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины осуществляется на базе учебного кабинета«Физики».

Оборудование учебного кабинета:

1. Цифровая лаборатория по физике для преподавателя;
2. Цифровая лаборатория по физике для студентов;
3. Весы технические с разновесами;
4. Комплект для лабораторного практикума по оптике;
5. Комплект для лабораторного практикума по механике;
6. Комплект для лабораторного практикума по молекулярной физике и термодинамики;
7. Комплект для лабораторного практикума по электричеству (с генератором);
8. Комплект для изучения возобновляемых источников энергии (солнечной, ветровой энергии, био, механической и термоэлектрической энергетики);
9. Амперметр лабораторный;
10. Вольтметр лабораторный;
11. Колориметр с набором калориметрических тел;
12. Термометр лабораторный;
13. Комплект для изучения основ механики, пневматики и возобновляемых источников энергии;
14. Барометр-анероид;
15. Блок питания регулируемый;
16. Веб-камера на подвижном штативе;
17. Видеокамера для работы с оптическими приборами;
18. Генератор звуковой;
19. Гигрометр (психрометр);
20. Груз наборный;
21. Динамометр демонстрационный;
22. Комплект посуды демонстрационной с принадлежностями;
23. Манометр жидкостной демонстрационный;
24. Метр демонстрационный;
25. Микроскоп демонстрационный;
26. Насос вакуумный Комовского;
27. Столик подъемный;
28. Штатив демонстрационный физический;
29. Электроплитка;
30. Набор демонстрационный по механическим явлениям;
31. Набор демонстрационный по динамике вращательного движения;
32. Набор демонстрационный по механическим колебаниям;
33. Набор демонстрационный волновых явлений;
34. Ведерко Архимеда;
35. Маятник Максвелла;
36. Набор тел равного объема;
37. Набор тел равной массы;
38. Прибор для демонстрации атмосферного давления;
39. Призма, наклоняющаяся с отвесом;
40. Рычаг демонстрационный;
41. Сосуды сообщающиеся;

42. Стакан отливной демонстрационный;
43. Трубка Ньютона;
44. Шар Паскаля;
45. Набор демонстрационный по молекулярной физике и тепловым явлениям;
46. Набор демонстрационный по газовым законам;
47. Набор капилляров;
48. Трубка для демонстрации конвекции в жидкости;
49. Цилиндры свинцовые со стругом;
50. Шар с кольцом;
51. Высоковольтный источник;
52. Генератор Ван-де-Граафа;
53. Дозиметр;
54. Камертоны на резонансных ящиках;
55. Комплект приборов и принадлежностей для демонстрации свойств электромагнитных волн;
56. Комплект приборов для изучения принципов радиоприема и радиопередачи;
57. Комплект проводов;
58. Магнит дугообразный;
59. Магнит полосовой демонстрационный;
60. Машина электрофорная;
61. Маятник электростатический;
62. Набор по изучению магнитного поля Земли;
63. Набор демонстрационный по магнитному полю кольцевых токов;
64. Набор демонстрационный по полупроводникам;
65. Набор демонстрационный по постоянному току;
66. Набор демонстрационный по электрическому току в вакууме;
67. Набор демонстрационный по электродинамике;
68. Набор для демонстрации магнитных полей;
69. Набор для демонстрации электрических полей;
70. Трансформатор учебный;
71. Палочка стеклянная;
72. Палочка эбонитовая;
73. Прибор Ленца;
74. Стрелки магнитные на штативах;
75. Султан электростатический;
76. Штативы изолирующие;
77. Электромагнит разборный;
78. Набор демонстрационный по геометрической оптике;
79. Набор демонстрационный по волновой оптике;
80. Спектроскоп двухтрубный;
81. Набор спектральных трубок с источником питания;
82. Установка для изучения фотоэффекта;
83. Набор демонстрационный по постоянной Планка;
84. Комплект наглядных пособий для постоянного использования;
85. Комплект портретов для оформления кабинета;
86. Комплект демонстрационных учебных таблиц.

При наличии необходимого оборудования занятия по физике в некоторых случаяхмогут проводиться в имеющихся в образовательной организации мастерских или лабораториях.

3.2.Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Мякишев, Г. Я., Буховцев, Б. Б., Сотский, Н. Н. / Под ред. Парфентьевой Н. А. Физика. Учебник для 10 кл. – М.: Издательство «Просвещение», 2021. – 416 с.
2. Мякишев, Г. Я., Буховцев, Б. Б., Чаругин, В.М. / Под ред. Парфентьевой Н. А. Физика. Учебник для 11 кл. – М.: Издательство «Просвещение», 2021. – 399 с.

Дополнительные источники:

Перечень Интернет-ресурсов:

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.resh.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).

4. Контроль и оценка результатов освоения 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.

Коди наименование Формируемых компетенций	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Раздел1.Темы1.1.,1.2, 1.3 Раздел2.Темы 2.1.,2.2., 2.3. Раздел3.Темы3.1.,3.2.,3.3., 3.4.,3.5. Раздел4.Темы4.1.,4.2. Раздел5.Темы 5.1.,5.2., 5.3. Раздел6.Темы6.1.,6.2. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2	- устный опрос; - фронтальный опрос; - оценка контрольныхработ; - наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ; - оценка выполнения лабораторных работ; - оценка практическихработ (решения качественных, расчетных задач); - оценка тестовых заданий; - наблюдение за ходом выполнения индивидуальных проектов и оценка выполненных проектов; - оценка выполнения домашних самостоятельных работ; - наблюдение и оценка решения кейс-задач; - наблюдение и оценка деловой игры; Дифференцированныйзачет
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Раздел1.Темы1.1.,1.2, 1.3 Раздел2.Темы 2.1.,2.2., 2.3. Раздел3.Темы3.1.,3.2.,3.3., 3.4.,3.5. Раздел4.Темы4.1.,4.2. Раздел5.Темы 5.1.,5.2., 5.3. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством и клиентами	Раздел1.Темы1.1.,1.2, 1.3 Раздел2.Темы 2.1.,2.2., 2.3. Раздел3.Темы3.1.,3.2.,3.3., 3.4.,3.5. Раздел4.Темы4.1.,4.2. Раздел5.Темы 5.1.,5.2., 5.3. Раздел6.Темы6.1.,6.2. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2	
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	Раздел1.Темы1.1,1.2, 1.3 Раздел2.Темы 2.1, 2.2 Раздел 3.Темы 3.1, 3.2, 3.4, 3.5 Раздел 4.Темы 4.2 Раздел 5.Темы 5.2. Раздел 8. Темы 8.1-8.7	- Решение ситуационных задач, составленных на материале приближенном к будущей профессиональной деятельности - Индивидуальный контроль
ПК 6.11 Осуществлять поиск необходимой информации, с использованием цифровых средств, с целью	Раздел1.Темы1.1,1.2, 1.3 Раздел2.Темы 2.1, 2.2 Раздел 3.Темы 3.1, 3.2, 3.4, 3.5	- Решение ситуационных задач, составленных на материале приближенном к будущей профессиональной

эффективного распоряжения полученной информации для решения задач	Раздел 4.Темы 4.2 Раздел 5.Темы 5.2. Раздел 8. Темы 8.1-8.7	деятельности - Индивидуальный контроль

Приложение 2.12
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООДу.12 ХИМИЯ

Люберцы, 2025 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 16
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 30
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 31

1. Общая характеристика примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Химия»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

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

Трудоемкость дисциплины «Химия» на углубленном уровне составляет 144 часа, включающий практико-ориентированное содержание, усиливающее профильную составляющую по профессии повар, кондитер.

Прикладной модуль включает Раздел 8 «Химия в быту и производственной деятельности человека» и Раздел 9. Исследование и химический анализ объектов биосферы с учетом профессиональной направленности по профессии 43.01.09 Повар, кондитера материале кейсов, связанных с оценкой последствий бытовой и производственной деятельности в профессиональной деятельности повара, кондитера.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Химия» направлено на достижение следующих **целей**:

– формирование системы химических знаний как важнейшей составляющей естественно-научной картины мира, в основе которой лежат ключевые понятия, фундаментальные законы и теории химии, освоение языка науки, усвоение и понимание сущности доступных обобщений мировоззренческого характера, ознакомление с историей их развития и становления;
– формирование и развитие представлений о научных методах познания веществ и химических реакций, необходимых для приобретения умений ориентироваться в мире веществ и химических явлений, имеющих место в природе, в практической и повседневной жизни;
– развитие умений и способов деятельности, связанных с наблюдением и объяснением химического эксперимента, соблюдением правил безопасного обращения с веществами.

Задачи дисциплины:

1) сформировать понимание закономерностей протекания химических процессов и явлений в окружающей среде, а также их связь с целостной научной картиной мира и другими естественными науками;
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 находить, анализировать и использовать информацию химического характера из различных информационных источников, включая учебную литературу, научные публикации и интернет-ресурсы;
5) сформировать умения прогнозировать последствия своей деятельности и химических природных, бытовых и производственных процессов, учитывая возможные экологические и социальные воздействия;
6) сформировать понимание значимости достижений химической науки и технологий для развития социальной и производственной сфер с умением приводить примеры их применения в различных сферах жизни.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Личностные результаты должны отражать в части: трудового воспитания:** – готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; – готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; – интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; – готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни. **Метапредметные результаты должны отражать:** **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **а) базовые логические действия**: – самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; – устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; – определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; – выявлять закономерности и противоречия в	**Дисциплинарные результаты и должны отражать:** **ПРб 01.** сформированность представлений: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; **ПРб 02**. владение системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо-и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической

	рассматриваемых явлениях; – вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; – развивать креативное мышление при решении жизненных проблем**.** **б) базовые исследовательские действия:** – владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; – выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; – анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; – уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; – уметь интегрировать знания из разных предметных областей; – выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; – ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения.	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; **ПРб 03.** сформированность умений 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; **ПРб 04.** сформированность умений использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций; **ПРб 05.** сформированность умений 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; **ПРб 07.** сформированность умений проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**Личностные результаты должны отражать в части: 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. **Метапредметные результаты должны отражать:** **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **в) работа с информацией:**	**Дисциплинарные (предметные) результаты и должны отражать:** **ПРб 06.** владение основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование); **ПРб 07**. сформированность умений 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; **ПРб 08.** сформированность умений 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;

	– 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; – владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.	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; **ПРб 09.** сформированность умения анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие).
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Личностные результаты должны отражать в части: гражданского воспитания:** – готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества; – умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением. **Метапредметные результаты должны отражать:** **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	**Дисциплинарные (предметные) результаты и должны отражать:** **ПРб 08.** сформированность умений 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

	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.	выводы на основе этих результатов.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Личностные результаты должны отражать в части: экологического воспитания:** – сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; – планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; – активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; – умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; – расширение опыта деятельности экологической	**Дисциплинарные (предметные) результаты и должны отражать:** **ПРб 01.** сформированность представлений: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; **ПРб 10.** сформированность умений 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

	направленности. **Метапредметные результаты должны отражать:** **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **в) работа с информацией:** – 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.	предельной допустимой концентрации.
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	- устанавливать существенный признак или основание для сравнения, классификации и обобщения знаний в области химии, с точки зрения будущей профессии повара, кондитера; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях в области химии и применять к особенностям будущей профессиональной деятельности повара, кондитера; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности при выполнении лабораторных работ по химии; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства утверждений, при рассмотрении химических законов; - уметь переносить знания в познавательную и профессионально ориентированную область; - уметь применять знания полученные при изучении химических законов в другие предметные области, в	- иметь представление как безопасно проводить текущую уборку рабочего места повара, кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - иметь представление как безопасно выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства, владеть техникой ухода за оборудованием - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; - иметь представление о соответствии с технологическими требованиями хранения определенных продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами; - иметь представление о регламентах, стандартах, в том числе системе анализа, оценки и управления опасными факторами; - оценивать возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, требования к личной гигиене

	том числе и профессионально ориентированную сферу.	персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - знать правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования, правила утилизации отходов
ПК 6.11 Осуществлять поиск необходимой информации, с использованием цифровых средств, с целью эффективного распоряжения полученной информации для решения задач	- владеть навыками самостоятельного поиска необходимой информации по химии из источников разных типов, производить анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления для профессиональной деятельности повара, кондитера; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность полученной 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	- уметь планировать и выполнять химический эксперимент в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием для решения профессионально-ориентированных задач; - уметь анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие); - владеть основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование) и использовать их при решении профессионально-ориентированных заданий; - уметь самостоятельно планировать и проводить химический эксперимент с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цели исследования,

	безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;	предоставлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность при решении профессионально-ориентированных заданий; - уметь осуществлять целенаправленный поиск химической информации в различных источниках (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие), критически анализировать химическую информацию, перерабатывать ее и использовать при решении профессионально-ориентированных заданий; - владеть системой знаний о методах научного познания используемых в естественных науках и умениями применять эти знания при экспериментальном исследовании веществ и для объяснения химических явлений, имеющих место при решении профессионально-ориентированных заданий.
ПК 6.12 Проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных	- критически оценивать информацию из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации по химии; - выбирать оптимальную форму представления и визуализации информации по химии, логически структурировать информацию для результативного восприятия этой информации другими людьми, в том числе и будущими коллегами по работе; - оценивать достоверность информации по химическим законам, предъявляя её в профессионально-ориентированном сообществе поваров, кондитеров; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники	- 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 профессионально-ориентированных задач; - уметь соблюдать правила целесообразного поведения в быту и профессиональной деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; - учитывать опасность воздействия определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации; - уметь прогнозировать, анализировать и оценивать с позиции безопасности последствия бытовой и производственной деятельности человека, связанной с

	безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности.	переработкой веществ; - использовать полученную информацию для принятия грамотных решений проблем в профессионально-ориентированных ситуациях связанных с химией; - уметь строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных, осознавая опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, и пояснять на примерах способы уменьшения и предотвращения их вредного воздействия.

Химия		
№ п/п	**Направление деятельности**	**Личностные результаты**
1	Гражданское воспитание	- осознание обучающимися своих конституционных прав и обязанностей, уважения к закону и правопорядку; - представление о социальных нормах и правилах межличностных отношений в коллективе; - готовность к совместной творческой деятельности при создании учебных проектов, решении учебных и познавательных задач, выполнении химических экспериментов; - способности понимать и принимать мотивы, намерения, логику и аргументы других при анализе различных видов учебной деятельности.
2	Патриотическое воспитание	- ценностное отношение к историческому и научному наследию отечественной химии; - уважение к процессу творчества в области теории и практического применения химии, осознания того, что достижения науки есть результат длительных наблюдений, кропотливых экспериментальных поисков, постоянного труда учёных и практиков; - интерес и познавательные мотивы в получении и последующем анализе информации о передовых достижениях современной отечественной химии.
3	Духовно-нравственное воспитание	- нравственное сознание, этического поведения; - способности оценивать ситуации, связанные с химическими явлениями, и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - готовность оценивать своё поведение и поступки своих товарищей с позиций нравственных и правовых норм и осознание последствий этих поступков.
4	Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия	- понимание ценностей здорового и безопасного образа жизни, необходимости ответственного отношения к собственному физическому и психическому здоровью; - соблюдение правил безопасного обращения с веществами в быту, повседневной жизни и в трудовой деятельности; - понимание ценности правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в ситуациях, угрожающих здоровью и жизни людей; - осознание последствий и неприятия вредных привычек (употребления алкоголя, наркотиков, курения).
5	Трудовое воспитание	- коммуникативная компетентность в учебно- исследовательской деятельности, общественно полезной, творческой и других видах деятельности; - установки на активное участие в решении практических задач социальной направленности (в рамках своего класса, школы); - интерес к практическом у изучению профессий различного рода, в том числе на основе применения предметных знаний по химии; - уважение к труду, людям труда и результатам трудовой деятельности; - готовность к осознанному выбору индивидуальной траектории образования, будущей профессии и реализации собственных жизненных планов с учётом личностных интересов, способностей к химии, интересов и потребностей

		общества.
7	Экологическое воспитание	- экологически целесообразное отношение к природе, как источнику существования жизни на Земле; - понимание глобального характера экологических проблем, влияния экономических процессов на состояние природной и социальной среды; - осознание необходимости использования достижений химии для решения вопросов рационального природопользования; - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей природной среде, умения прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий и предотвращать их; - наличие развитого экологического мышления, экологической культуры, опыта деятельности экологической направленности, умения руководствоваться ими в познавательной, коммуникативной и социальной практике, способности и умения активно противостоять идеологии хемофобии.
8	Ценности научного познания	- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; - понимание специфики химии как науки, осознания её роли в формировании рационального научного мышления, создании целостного представления об окружающем мире как о единстве природы и человека, в познании природных закономерностей и решении проблем сохранения природного равновесия; - убеждённость в особой значимости химии для современной цивилизации: в её гуманистической направленности и важной роли в создании новой базы материальной культуры, решении глобальных проблем устойчивого развития человечества – сырьевой, энергетической, пищевой и экологической безопасности, в развитии медицины, обеспечении условий успешного труда и экологически комфортной жизни каждого члена общества; - естественно- научная грамотность: понимание сущности методов познания, используемых в естественных науках, способности использовать получаемые знания для анализа и объяснения явлений окружающего мира и происходящих в нём изменений, умения делать обоснованные заключения на основе научных фактов и имеющихся данных с целью получения достоверных выводов; - способность самостоятельно использовать химические знания для решения проблем в реальных жизненных ситуациях; - интерес к познанию и исследовательской деятельности; - готовность и способности к непрерывному образованию и самообразованию, к активному получению новых знаний по химии в соответствии с жизненными потребностями; - интерес к особенностям труда в различных сферах профессиональной деятельности.

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	**144**
в том числе:	
Основное содержание	**90**
теоретическое обучение	30
практические занятия	60
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**36**
теоретическое обучение	6
практические занятия	22
лабораторные занятия	8
Промежуточная аттестация в форме экзамена	**18**
консультации	2
экзамен	6
самостоятельная работа в рамках экзаменационной сессии	10

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*
Основное содержание		**90**	
Раздел 1. Основы строения вещества		**4**	
Тема 1.1. Строение атомов химических элементов и природа химической связи	**Основное содержание**	**2**	ОК 01
	Теоретическое обучение	2	
	Современная модель строения атома. Электронная конфигурация атома. Классификация химических элементов (s-, p-, d-элементы). Валентные электроны. Валентность. Электронная природа химической связи. Электроотрицательность. Ковалентная связь, ее разновидности и механизмы образования (обменный и донорно-акцепторный). Ионная связь. Металлическая связь. Водородная связь. Межмолекулярные взаимодействия. Изотопы, основное и возбужденное состояние атома, гибридизация атомных орбиталей.	2	
Тема 1.2. Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева	**Основное содержание**	**2**	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение	**-**	
	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 характеризацию 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».	2	
Раздел 2. Химические реакции		**6**	
Тема 2.1. Типы химических реакций	**Основное содержание**	**2**	ОК 01
	Теоретическое обучение	1	
	Классификация и типы химических реакций с участием неорганических веществ. 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	1	

	энергии. Закон Авогадро. Молярный объем газов. Относительная плотность газов. Реакции комплексообразования с участием неорганических веществ (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия).		
	Практические занятия	1	
	Составление уравнений реакций соединения, разложения, замещения, обмена. Уравнения реакций горения, ионного обмена, окисления-восстановления. Расчет количественных характеристик исходных веществ и продуктов реакции. Расчет количественных характеристик продукта реакции соединения, если одно из веществ дано в избытке и/или содержит примеси. Расчет массовой или объемной доли выхода продукта реакции соединения от теоретически возможного. Расчет объемных отношений газов. Расчет массы (объем, количество вещества) продукта реакции, если одно из веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества.	1	
Тема 2.2. Электролитическая диссоциация и ионный обмен	**Основное содержание**	**4**	ОК 01
	Теоретическое обучение	2	
	Теория электролитической диссоциации. Основные положения теории электролитической диссоциации. Гидролиз солей. Значение гидролиза в биологических обменных процессах. Применение гидролиза в промышленности.	2	
	Практические занятия	2	
	Реакции ионного обмена. Составление реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений.	2	
Раздел 3. Строение и свойства неорганических веществ		**22**	
Тема 3.1. Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ	**Основное содержание**	**4**	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение	2	
	Предмет неорганической химии. Взаимосвязь неорганических веществ. Классификация неорганических веществ. Простые и сложные вещества. Основные классы сложных веществ (оксиды, гидроксиды, кислоты, соли). Номенклатура и название неорганических веществ исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной или тривиальной номенклатуре. Межмолекулярные взаимодействия. Кристаллогидраты. Агрегатные состояния вещества. Кристаллические и аморфные вещества. Типы кристаллических решеток (атомная, молекулярная, ионная, металлическая). Зависимость физических свойств вещества от типа кристаллической решетки. Причины многообразия веществ.	2	

	Современные представления о строении твердых, жидких и газообразных веществ. Жидкие кристаллы.		
	Практические занятия	2	
	Решение задач на расчет массовой доли (массы) химического элемента (соединения) в молекуле (смеси). Решение практических заданий по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов (называть и составлять формулы химических веществ, определять принадлежность к классу).	2	
Тема 3.2. Физико-химические свойства неорганических веществ	**Основное содержание**	**12**	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение	4	
	Металлы. Общие физические и химические свойства металлов. Способы получения. Значение металлов и неметаллов в природе и жизнедеятельности человека и организмов. Коррозия металлов: виды коррозии, способы защиты металлов от коррозии.	2	
	Неметаллы. Общие физические и химические свойства неметаллов. Типичные свойства металлов IY–YII групп. Классификация и номенклатура соединений неметаллов. Круговороты биогенных элементов в природе.	2	
	Практические занятия	8	
	Химические свойства основных классов неорганических веществ (оксидов, гидроксидов, кислот, солей и др.). Закономерности в изменении свойств простых веществ, водородных соединений, высших оксидов и гидроксидов. 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. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на свойства и получение неорганических веществ.	6	
	Свойства металлов и неметаллов Исследование физических и химических свойств металлов и неметаллов. Решение экспериментальных задач по свойствам химическим свойствам металлов и неметаллов, по распознаванию и получению соединений металлов и неметаллов.	2	
Тема 3.3. Производство неорганических	**Основное содержание**	**6**	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение	2	
	Общие представления о промышленных способах получения химических веществ (на примере	2	

веществ. Значение и применение в быту и на производстве	производства аммиака, серной кислоты). Черная и цветная металлургия. Практическое применение электролиза для получения щелочных, щелочноземельных металлов и алюминия. Стекло и силикатная промышленность. Проблема отходов и побочных продуктов.		
	Практические занятия	4	
	Свойства неорганических веществ. Решение практико-ориентированных заданий о роли неорганической химии в развитии медицины, создании новых материалов (в строительстве и др. отраслях промышленности), новых источников энергии (альтернативные источники энергии) в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности.	4	
Раздел 4. Строение и свойства органических веществ		**28**	
Тема 4.1. Классификация, строение и номенклатура органических веществ	**Основное содержание**	**4**	ОК 01
	Теоретическое обучение	2	
	Предмет органической химии. Взаимосвязь неорганических и органических веществ. 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. Молекулярные и структурные (развернутые, сокращенные) химические формулы. Зависимость свойств веществ от химического строения молекул. Изомерия и изомеры (структурная, геометрическая (цис-транс-изомерия). Кратность химической связи. Понятие о функциональной группе. Принципы классификации органических соединений. Международная номенклатура и принципы номенклатуры органических соединений.	2	
	Практические занятия	2	
	Номенклатура органических соединений отдельных классов (насыщенные, ненасыщенные и ароматические углеводороды, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты и др.) Составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов, используя их названия по систематической номенклатуре. Расчеты простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %).	2	
Тема 4.2. Свойства органических соединений	**Основное содержание**	**14**	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение	2	
	Классификация и особенности органических реакций. Реакционные центры. Радикалы. Первоначальные понятия о типах и механизмах органических реакций.	2	
	Практические занятия	8	

	Физико-химические свойства органических соединений отдельных классов (особенности классификации и номенклатуры внутри класса; гомологический ряд и общая формула; изомерия; физические свойства; химические свойства; способы получения):	2	
	– предельные углеводороды. Горение метана как один из основных источников тепла в промышленности и быту. Свойства природных углеводородов, нахождение в природе и применение алканов;	2	
	– непредельные и ароматические углеводороды. Полимеризация этилена как основное направление его использования. Горение ацетилена как источник высокотемпературного пламени для сварки и резки металлов;	2	
	– кислородсодержащие соединения (спирты и простые эфиры, фенолы, альдегиды и кетоны, карбоновые кислоты и их производные). Практическое применение этиленгликоля, глицерина, фенола. Применение формальдегида, ацетальдегида, уксусной кислоты. Мыла как соли высших карбоновых кислот. Моющие свойства мыла; – азотсодержащие соединения (амины и аминокислоты, белки)	2	
	Практические занятия	**2**	
	Решение цепочек превращений на генетическую связь между классами органических соединений с составлением названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре. Решение расчетных задач по уравнениям реакций с участием органических веществ.	2	
	Практические занятия	**2**	
	Получение этилена и изучение его свойств Получение этилена из этанола в лаборатории и изучение его физических и химических свойств. Составление реакций присоединения и окисления на примере этилена. Решение расчетных задач с использованием плотности газов по водороду и воздуху.	2	
Тема 4.3. Органические вещества в жизнедеятельности человека. Производство и применение органических	**Основное содержание**	**10**	ОК 01 ОК 02
	Практические занятия	6	
	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. Нуклеиновые кислоты: состав и строение. Строение нуклеотидов. Состав нуклеиновых кислот (ДНК, РНК). Роль нуклеиновых кислот в жизнедеятельности организмов.	4	

веществ в промышленности	Производство органических веществ: производство метанола, переработка нефти. Полиэтилен как крупнотоннажный продукт химического производства. Применение этилена. Производство и применение каучука и резины. Синтетические и искусственные волокна, их строение, свойства. Практическое использование волокон. Синтетические пленки: изоляция для проводов, мембраны для опреснения воды, защитные пленки для автомобилей, пластыри, хирургические повязки. Новые технологии дальнейшего совершенствования полимерных материалов. Роль органической химии в решении проблем энергетической безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии (альтернативные источники энергии).	2	
	Практические занятия	4	
	Свойства органических соединений. Решение практико-ориентированных заданий по составлению химических реакций, отражающих химическую активность органических соединений в различных средах (природных, биологических, техногенных).	4	
Раздел 5. Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций		**12**	
Тема 5.1. Кинетические закономерности протекания химических реакций	**Основное содержание**	**4**	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение	2	
	Химические реакции. Классификация химических реакций: по фазовому составу (гомогенные и гетерогенные), по использованию катализатора (каталитические и некаталитические). Скорость реакции, ее зависимость от различных факторов: природы реагирующих веществ, концентрации реагирующих веществ, температуры (правило Вант-Гоффа), площади реакционной поверхности, наличия катализатора. Роль катализаторов в природе и промышленном производстве. Энергия активации. Активированный комплекс. Катализаторы и катализ. Роль катализаторов в природе и промышленном производстве.	2	
	Практические занятия	2	
	Изучение зависимости скорости химической реакции от концентрации реагирующих веществ и температуры. Практическое занятие на выбор: 1. Практическое занятие «Определение зависимости скорости реакции от концентрации реагирующих веществ». Исследование зависимости скорости реакции от концентрации. Определение константы скорости реакции графическим методом. 2. Практическое занятие «Определение зависимости скорости реакции от температуры». Исследование зависимости скорости реакции от температуры. Расчет энергии активации реакции.	2	

	Решение практико-ориентированных заданий на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции.		
Тема 5.2. Термодинамические закономерности протекания химических реакций. Равновесие химических реакций	**Основное содержание**	**6**	
	Теоретическое обучение	4	ОК 01 ОК 02
	Классификация химических реакций: по тепловому эффекту (экзотермические, эндотермические), по обратимости (обратимые и необратимые). Тепловые эффекты химических реакций. Термохимические уравнения. 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. Понятие об энтальпии и энтропии. Энергия Гиббса. Закон Гесса и следствия из него. Роль смещения равновесия в технологических процессах.	4	
	Практические занятия	2	
	Принцип Ле Шателье. Влияние различных факторов на изменение равновесия химических реакций. Закон действующих масс и константа химического равновесия. Расчеты равновесных концентраций реагирующих веществ и продуктов реакций. Расчеты теплового эффекта реакции. Решение практико-ориентированных заданий на применение принципа Ле Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия.	2	
Раздел 6. Дисперсные системы		**10**	
Тема 6.1. Дисперсные системы и факторы их устойчивости	**Основное содержание**	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 07
	Теоретическое обучение	4	
	Дисперсные системы. Коллоидные системы. Истинные растворы. Растворение как физико-химический процесс. Растворы. Способы приготовления растворов. Растворимость. Массовая доля растворенного вещества. Предельно допустимые концентрации и их использование в оценке экологической безопасности. Классификация дисперсных систем по составу. Строение и факторы устойчивости дисперсных систем. Распознавание истинных растворов, коллоидных растворов и грубодисперсных систем. Строение мицеллы. Рассеивание света при прохождении светового пучка через оптически неоднородную среду (эффекта Тиндаля).	4	
	Практические занятия	2	
	Решение задач на приготовление растворов. Решение практико-ориентированных расчетных заданий на дисперсные системы, используемые в	2	

	бытовой и производственной деятельности человека, с позиций экологической безопасности последствий и грамотных решений проблем, связанных с химией.		
Тема 6.2. Исследование свойств дисперсных систем для их идентификации	**Основное содержание**	**4**	ОК 01 ОК 02
	Практические занятия	4	
	Приготовление растворов Приготовление растворов заданной (молярной) концентрации (с практико-ориентированными вопросами), определение среды водных растворов.	2	
	Исследование дисперсных систем Приготовление и изучение свойств дисперсных систем разных видов: суспензии, эмульсии, коллоидного раствора. Сравнение свойств истинных и коллоидных растворов, выявление основных различий между ними.	2	
Раздел 7.	**Качественные реакции обнаружения неорганических и органических веществ**	**8**	
Тема 7.1. Обнаружение неорганических катионов и анионов	**Основное содержание**	**4**	ОК 01 ОК 02
	Практические занятия	2	
	Качественные химические реакции, характерные для обнаружения неорганических веществ (катионов и анионов). Составление уравнений реакций обнаружения катионов I–VI групп и анионов, в т.ч. в молекулярной и ионной формах. Реакции обнаружения неорганических веществ в реальных объектах окружающей среды.	2	
	Практические занятия	2	
	Обнаружение неорганических веществ (катионов I–VI групп или анионов) с использованием качественных аналитических реакций. Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа «Аналитические реакции катионов I–VI групп». Проведение качественных реакций, используемых для обнаружения катионов I группы (калия, натрия, магния, аммония), II группы на примере бария, III группы – свинца, IV группы – алюминия, V группы – железа (II и III), VI группы – никеля. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций. 2. Лабораторная работа «Аналитические реакции анионов». Проведение качественных реакций, используемых для обнаружения анионов: карбоната, фосфата, сульфата, сульфида, нитрата, хлорида и др. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций.	2	
Тема 7.2.	**Основное содержание**	**4**	ОК 01

Обнаружение органических веществ отдельных классов с использованием качественных реакций	**Практические занятия**	2	ОК 02
	Качественные химические реакции, характерные для обнаружения отдельных классов органических соединений: фенолов, альдегидов, крахмала, уксусной кислоты, аминокислот и др. Денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков. Составление качественных реакций обнаружения органических соединений отдельных классов.	2	
	Практические занятия	2	
	Обнаружение органических соединений отдельных классов. Практическое занятие на выбор: 1. Практическое занятие «Качественные реакции на отдельные классы органических веществ». Проведение качественных реакций, используемых для обнаружения органических веществ различных классов: фенолов, альдегидов, крахмала, уксусной кислоты, аминокислот, белков и др. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций и/или схем. 2. Практическое занятие «Качественный анализ органических соединений по функциональным группам». Проведение качественных реакций, используемых для распознавания органических веществ отдельных классов по функциональным группам: на примере аминокислот и карбоновых кислот, спиртов и фенолов, альдегидов и кетонов. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций и/или схем.	2	
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		**36**	
Раздел 8.	**Химия в быту и производственной деятельности человека. Химия в индустрии питания.**	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК2.1 ПК6.11 ПК6.12
Тема 8.1. Химия в быту и производственной деятельности человека	**Основное содержание**	**6**	
	Практические занятия	6	
	Экологическая безопасность последствий бытовой и производственной деятельности человека, связанная с переработкой веществ; поиск и анализ химической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие). Кейсы (**с учетом будущей профессиональной деятельности повара, кондитера**) на анализ информации о производственной деятельности человека, связанной с переработкой и получением веществ, а также с экологической безопасностью. **Защита кейса:** Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)	4 2	
Раздел 9. Исследование и химический анализ объектов биосферы с учетом профессиональной направленности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер		**30**	
Тема 9.1. Основы	**Основное содержание**	**8**	ОК 01

лабораторной практики в профессиональных лабораториях	**Лабораторные занятия**	2	ОК04 ПК2.1 ПК6.11 ПК6.12
	Лабораторная работа «Основы лабораторной практики». Лабораторная посуда и химические реактивы. Основные лабораторные операции. Лабораторное оборудование. Техника безопасности и правила работы (поведения) в лаборатории.	2	
	Практические занятия	6	
	Выполнение типовых расчетов по тематике эксперимента (выход продукта реакции, масса навески, объем растворителя). Обработка данных, анализ и оценка их достоверности (вычисление среднего значения экспериментальных данных, погрешности). Представление результатов эксперимента в различной форме (таблица, график, отчет, доклад, презентация).	6	
Тема 9.2. Химический анализ проб воды	**Основное содержание**	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК2.1 ПК6.11 ПК6.12
	Теоретическое обучение	2	
	Классификация проб воды по виду и назначению, исходя из ее химического состава. Органолептические свойства (запах, прозрачность, цветность, мутность) воды. Кислотность и щелочность воды. pH среды и методы ее определения. Жесткость воды и методы ее определения. Сущность метода титрования. Виды жесткости воды (временная и постоянная). Жесткость воды как причина выпадения осадков или образования солеотложений, имеющих место в быту и на производстве. Состав солей, вызывающих жесткость воды. Химические процессы, устраняющие жесткость воды. Уравнения химических реакций, иллюстрирующих процессы, происходящие при устранении жесткости. Устранение временной жесткости бытовыми и химическими способами. Способы устранения постоянной жесткости.	2	
	Практические занятия	2	
	Способы выражения концентрации растворов: массовая доля растворенного вещества, молярная и моляльная концентрации. Титр раствора. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на расчет концентраций загрязняющих веществ и их сравнение с предельно допустимыми концентрациями (ПДК).	2	
	Лабораторные занятия	2	
	Исследование химического состава проб воды. Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа «Очистка воды от загрязнений».	2	

	Использование методов фильтрования и адсорбции для отделения загрязнений в исследуемой пробе воды. Выбор метода очистки в зависимости от вида загрязнения. Сравнение эффективности различных методов очистки воды в разных условиях (в лаборатории, в домашних и полевых условиях). 2. Лабораторная работа «Определение pH воды и ее кислотности». Определение pH среды с помощью универсального индикатора. Использование титрования для определения кислотности. Определение общей кислотности воды, расчет свободной кислотности. Определение общей и свободной щелочности. Составление уравнений реакций, протекающих при определении кислотности/ щелочности проб воды. Установление способов использования исследованных проб воды в жизнедеятельности человека, на основе полученных данных о составе. 3. Лабораторная работа «Определение жесткости воды и способы ее устранения». Способы устранения всех видов жесткости в зависимости от состава солей жесткости. Решение экспериментальной задачи на выявление временной и постоянной жесткости воды. Оценка вероятности устранения всех видов жесткости в домашних условиях.		
Тема 9.3. Химический контроль качества продуктов питания	**Основное содержание**	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 2.1 ПК6.11 ПК6.12
	Теоретическое обучение	2	
	Качественный химический состав продуктов питания. Вещества, фальсифицирующие продукты питания, и вещества, загрязняющие продукты питания. Определение загрязняющих химических веществ в продуктах питания, определение веществ, не заявленных в составе продуктов питания.	2	
	Практические занятия	2	
	Органические и неорганические вещества, входящие в состав продуктов питания. Определение состава блюд на содержание макро и микроэлементов. Изучение предложенных преподавателем блюд на предмет химического состава, определение долей от суточной нормы макро и микроэлементов в указанном блюде. Решение практико-ориентированных задач по кулинарной тематике различных типов по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.	2	
	Лабораторные занятия	2	
	Исследование химического состава продуктов питания. Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа «Обнаружение нитратов в продуктах питания». Исследование материалов полуколичественным методом определения нитратов с использованием дифениламина (корнеплоды овощей, листья и кочерыжка капусты, плоды фруктов). Анализ уровня загрязнения нитратами по интенсивности окрашивания продуктов реакции.	2	

	2. Лабораторная работа «Исследование продуктов питания на наличие углеводов». Исследование молочных продуктов на наличие крахмала. Исследование продуктов на наличие глюкозы.		
Тема 9.4. Химический анализ проб почвы	**Основное содержание**	**4**	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 2.1 ПК 6.11 ПК 6.12
	Практические занятия	2	
	Области назначения (применения) почвы, исходя из качественного и количественного состава. Анализ нормативной документации. Роль неорганических веществ в качестве минеральных удобрений, улучшителей почвы. Состав минеральных удобрений и их применение в зависимости от состава почвы и ее разновидности. Взаимосвязь состава удобрений и их влияния на вегетативные свойства и плодоношение растений.	2	
	Лабораторные занятия	2	
	Исследование химического состава проб почвы. Лабораторная работа на выбор: Лабораторная работа «Обнаружение неорганических примесей в пробах». Приготовление пробы почвы для исследования кислотности/щелочности, неорганических загрязнений. Обнаружение хлорид- и сульфат-ионов в пробе почвы. Составление уравнений реакций обнаружения. Сравнение полученных показателей с нормативными (справочными) значениями. 2. Лабораторная работа «Определение pH водной вытяжки почвы, ее кислотности и щелочности». Исследование водных вытяжек образцов готовых почвенных смесей (для разных типов растений). Определение pH почвы с использованием индикаторов. Оценка типов почв в представленных образцах (сильнокислая, кислая, слабокислая, нейтральная, щелочная).	2	
Тема 9.5. Исследование объектов биосферы	**Основное содержание**	**6**	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.1 ПК6.11 ПК6.12
	Теоретическое обучение	2	
	Учебно-исследовательский проект в области исследования объектов биосферы. Обзор тем учебно-исследовательских проектов. Алгоритм выполнения проекта. Определение проблемы исследования. Методы поиска, анализа и обработки информации о проекте в различных источниках.	2	
	Практические занятия	4	
	Обоснование актуальности выбранной темы. Выявление проблемы исследования. Выбор объектов и методов исследования. Постановка целей и задач исследования. Определение продукта исследования. Определение этапов и составление плана исследования.	2	
	Защита проекта: Представление результатов выполнения учебно-исследовательских проектов (выступление с презентацией).	2	

Промежуточная аттестация в форме экзамена	**18**	
Всего	**144**	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: учебный кабинет химии и/или учебной химической лаборатории.

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

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Основная литература:

1. Лебедев, Ю.А. Химия : учебник для среднего профессионального образования / Ю. А. Лебедев, Г. Н. Фадеев, А. М. Голубев, В. Н. Шаповал ; под общей редакцией Г. Н. Фадеева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 431 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-7723-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

2. Саенко, О.Е. Химия Гриф: Рекомендовано Экспертным советом УМО в системе СПО… по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» /О.Е Саенко //. – РТЭК Издательство КноРус, 2023. – 306 с. – ISBN 978-5-406-11295-3.

3.2.2. Дополнительная литература:

1. Рудзитис, Г.Е. Химия. Базовый и углубленный уровни: электронная форма учебного пособия для СПО / Г.Е. Рудзитис, Ф.Г. Фельдман //. – Издательство «Просвещение». – 2024.

2. Егоров, В.В. Химия / В.В. Егоров //. – Издательство «Лань» (СПО). – 2-е изд., стер., 2023. – 192 с. – ISBN 978-5-507-47006-8. –СПО (среднее профессиональное образование).

4.Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка результатов обучения осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований. Результаты обучения определяют, что обучающиеся должны знать, понимать и демонстрировать по завершении изучения дисциплины.

Для формирования, контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины используется система оценочных мероприятий, представляющая собой комплекс учебных мероприятий, согласованных с результатами обучения и сформулированных с учетом ФГОС СОО (предметные результаты по дисциплине) и ФГОС СПО.

№	Модуль / Раздел / Тема	Результат обучения	Оценочные мероприятия	ОК
I	**Основной модуль**			
1	**Раздел 1. Основы строения вещества**	**Формулировать базовые понятия и законы химии**		
1.1	Строение атомов химических элементов и природа химической связи	Составлять химические формулы соединений в соответствии со степенью окисления химических элементов, исходя из валентности и электроотрицательности	1. Тест «Строение атомов химических элементов и природа химической связи». 2. Задачи на составление химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.).	ОК 01
1.2	Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева	Характеризовать химические элементы в соответствии с их положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева	Практико-ориентированные теоретические задания на характеризацию 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».	ОК 01 ОК 02
2	**Раздел 2. Химические реакции**	**Составлять уравнения и схемы химических реакций**	**Контрольная работа «Строение вещества и химические реакции»**	

№	Модуль / Раздел / Тема	Результат обучения	Оценочные мероприятия	ОК
2.1	Типы химических реакций	Составлять реакции соединения, разложения, обмена, замещения, окислительно-восстановительные реакции и реакции комплексообразования (на примере гидроксокомплексов алюминия и цинка) с участием неорганических веществ	1. Задачи на составление уравнений реакций: – соединения, замещения, разложения, обмена и реакций с участием комплексных соединений (на примере гидроксокомплексов алюминия и цинка); – окислительно-восстановительных реакций с использованием метода электронного баланса; – с участием комплексных соединений (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия). 2. Задачи на расчет количественных характеристик продукта реакции соединения; массовой или объемной доли выхода продукта реакции соединения от теоретически возможного; объемных отношений газов; количественных характеристик исходных веществ и продуктов реакции; массы (объем, количество вещества) продукта реакции, если одно из веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества.	ОК 01
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 оксидов, кислот, оснований и солей, ионных реакций гидролиза солей, установление изменения кислотности среды. 2. Лабораторная работа «Реакции гидролиза».	ОК 01

№	Модуль / Раздел / Тема	Результат обучения	Оценочные мероприятия	ОК
3	**Раздел 3. Строение и свойства неорганических веществ**	**Исследовать строение и свойства неорганических веществ**	**Контрольная работа «Свойства неорганических веществ»**	
3.1	Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ	Классифицировать неорганические вещества в соответствии с их строением	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». 2. Задачи на расчет массовой доли (массы) химического элемента (соединения) в молекуле (смеси). 3. Практические задания по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов. 4. Практические задания на определение химической активности веществ в зависимости вида химической связи и типа кристаллической решетки.	ОК 01
3.2	Физико-химические свойства неорганических веществ	Устанавливать зависимость физико-химических свойств неорганических веществ от строения атомов и молекул, а также типа кристаллической решетки	1. Тест «Особенности химических свойств оксидов, кислот, оснований, амфотерных гидроксидов и солей». 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. 3. Практико-ориентированные	ОК 01 ОК 02

№	Модуль / Раздел / Тема	Результат обучения	Оценочные мероприятия	ОК
			теоретические задания на свойства и получение неорганических веществ. 4. Лабораторная работа «Свойства металлов и неметаллов».	
3.3	Производство неорганических веществ. Значение и применение в быту и на производстве	Обосновывать значение и применение неорганических веществ в бытовой и производственной деятельности человека их физико-химическими свойствами	Практико-ориентированные задания по составлению химических реакций с участием неорганических веществ, используемых для их идентификации и промышленных способов получения.	ОК 01 ОК 02
4	**Раздел 4. Строение и свойства органических веществ**	**Исследовать строение и свойства органических веществ**	**Контрольная работа «Строение и свойства органических веществ»**	
4.1	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 %).	ОК 01
4.2	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	ОК 01 ОК 02

№	Модуль / Раздел / Тема	Результат обучения	Оценочные мероприятия	ОК
			данных реакций и генетической связи органических веществ разных классов. 3. Расчетные задачи по уравнениям реакций с участием органических веществ. 4. Лабораторная работа «Получение этилена и изучение его свойств».	
4.3	Органические вещества в жизнедеятельности человека. Производство и применение органических веществ в промышленности	Обосновывать значение и применение органических веществ в бытовой и производственной деятельности человека их физико-химическими свойствами	Практико-ориентированные задания по составлению химических реакций с участием органических веществ, используемых для их идентификации в быту и промышленности.	ОК 01 ОК 02
5	**Раздел 5. Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций**	**Исследовать равновесие и скорость химических реакций**	**Контрольная работа «Скорость химической реакции и химическое равновесие»**	
5.1	Кинетические закономерности протекания химических реакций	Исследовать влияние концентрации реагирующих веществ и температуры на скорость химических реакций	1. Лабораторная работа на выбор: – «Определение зависимости скорости реакции от концентрации реагирующих веществ»; – «Определение зависимости скорости реакции от температуры». 2. Практико-ориентированные теоретические задания на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции.	ОК 01 ОК 02
5.2	Термодинамические закономерности протекания	Исследовать влияние изменения концентрации веществ, реакции среды и температуры на смещение	1. Задачи на расчеты тепловых эффектов химических реакций и определение типа реакции (по тепловому эффекту: экзо-	ОК 01 ОК 02

№	Модуль / Раздел / Тема	Результат обучения	Оценочные мероприятия	ОК
	химических реакций. Равновесие химических реакций	химического равновесия	и эндотермические). 2. Практико-ориентированные задания на применение принципа ЛеШателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия. 3. Лабораторная работа «Изучение влияния различных факторов на смещение химического равновесия».	
6	**Раздел 6. Дисперсные системы**	**Исследовать дисперсные системы**	**Контрольная работа по теме «Дисперсные системы»**	
6.1	Дисперсные системы и факторы их устойчивости	Различать истинные растворы, коллоидные растворы и грубодисперсные системы на основе химического эксперимента	1. Задачи на приготовление растворов. 2. Практико-ориентированные расчетные задания на дисперсные системы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека.	ОК 01 ОК 02
6.2	Исследование свойств дисперсных систем	Исследовать физико-химические свойства различных видов дисперсных систем	Лабораторная работа (на выбор): – Приготовление растворов; – Исследование дисперсных систем.	ОК 01
7	**Раздел 7. Качественные реакции обнаружения органических и неорганических веществ**	**Исследовать свойства органических и неорганических веществ с использованием качественных реакций**		
7.1	Обнаружение неорганических катионов и анионов	Исследовать качественные реакции неорганических веществ	1. Лабораторная работа (на выбор): – Аналитические реакции катионов I–VI групп; – Аналитические реакции анионов. 2. Практические задания на составление уравнений реакций обнаружения	ОК 01

№	Модуль / Раздел / Тема	Результат обучения	Оценочные мероприятия	ОК
			катионов I–VI групп и анионов, в т.ч. в молекулярной и ионной формах.	
7.2	Обнаружение органических веществ отдельных классов с использованием качественных реакций	Исследовать качественные реакции органических соединений отдельных классов	1. Лабораторная работа (на выбор): – Качественные реакции на отдельные классы органических веществ; – Качественный анализ органических соединений по функциональным группам. 2. Практические задания на составление качественных реакций обнаружения органических соединений.	ОК 01
II	**Прикладной модуль**			
8	**Раздел 8. 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)**	
	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 бытового оборудования и приборостроения. 3. Новые материалы для солнечных батарей. 4. Продукты на основе растительныхмаслов.	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.1 ПК6.11 ПК6.12
9.1	**Раздел 9.1. Исследование и химический анализ объектов биосферы**	**Интерпретировать химические процессы и явления в биосфере**	**Защита учебно-исследовательского проекта (с учетом будущей профессиональной деятельности)**	

№	Модуль / Раздел / Тема	Результат обучения	Оценочные мероприятия	ОК
9.1.1	Основы лабораторной практики в профессиональных лабораториях	Выполнять полный цикл экспериментального исследования с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием	1. Лабораторная работа «Основы лабораторной практики». 2. Типовые расчеты по тематике эксперимента (профессионально-ориентированные задания). 3. Задачи на вычисление среднего значения экспериментальных данных, погрешности. 4. Представление результатов эксперимента в различной форме (таблица, график, отчет, доклад, презентация).	ОК 01 ПК 2.1 ПК6.11 ПК6.12
9.1.2	Химический анализ проб воды	Исследовать химический состав проб воды	1. Тест «Свойства и состав воды». 2. Задание «Химический состав воды, тип воды и способы ее применения» (с использованием нормативных документов). 3. Практико-ориентированные теоретические задания на состав воды и способы выражения концентраций и пересчет концентраций (с использованием нормативных документов). 4. Лабораторная работа на выбор: – Очистка воды от загрязнений; – Определение pH воды и ее кислотности; – Определение жесткости воды и способы ее устранения.	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 2.1 ПК6.11 ПК6.12

№	Модуль / Раздел / Тема	Результат обучения	Оценочные мероприятия	ОК
9.1.3	Химический контроль качества продуктов питания	Исследовать химический состав продуктов питания	1. Тест «Органические и неорганические вещества, входящие в состав продуктов питания». 2. Практико-ориентированные задания по кулинарной тематике. 3. Лабораторная работа (на выбор): – Обнаружение нитратов в продуктах питания; – Исследование продуктов питания на наличие углеводов (мука, творог, молоко, йогурт) на наличие углеводов (крахмал, глюкоза, сахароза).	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 2.1 ПК6.11 ПК6.12
9.1.4	Химический анализ проб почвы	Исследовать химический состав проб почвы	1. Тест по теме «Химический состав неорганических и органических удобрений». 2. Задание «Взаимосвязь состава почвы, тип почвы и ее назначения». 3. Лабораторная работа (на выбор): – Обнаружение неорганических примесей в пробах почвы; – Определение pH водной вытяжки почвы, ее кислотности и щелочности.	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 2.1 ПК6.11 ПК6.12

№	Модуль / Раздел / Тема	Результат обучения	Оценочные мероприятия	ОК
9.1.5	Исследование объектов биосферы	Исследовать химический состав объектов биосферы на примере продуктов питания, воды и почвы	Учебно-исследовательский проект в области исследования объектов биосферы. Возможные темы проектов: 1. Исследование состава минеральной воды и рекомендации по ее использованию. 2. Исследование разрушающего действия природной воды на строительные материалы. 3. Составление проекта цветника/огорода/сада в зависимости от состава проанализированных почв. 4. Составление сбалансированного меню на день (неделю) в зависимости от содержания химических макро и микроэлементов в продуктах питания. 5. Исследование качества питьевой воды. 6. Исследование проб водопроводной воды на предмет устранения жесткости. 7. Устранение жесткости воды в сельскохозяйственной деятельности.	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.1 ПК6.11 ПК6.12
9.2	**Раздел 9.2. Исследование и химический анализ объектов техносферы**	**Интерпретировать химические процессы и явления в техносфере**	**Учебно-исследовательский проект (с учетом будущей профессиональной деятельности)**	

№	Модуль / Раздел / Тема	Результат обучения	Оценочные мероприятия	ОК
9.2.1	Основы лабораторной практики в профессиональных лабораториях	Выполнять полный цикл экспериментального исследования с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием	1. Лабораторная работа «Основы лабораторной практики». 2. Типовые расчеты по тематике эксперимента. 3. Задачи на вычисление среднего значения экспериментальных данных, погрешности. 4. Представление результатов эксперимента в различной форме (таблица, график, отчет, доклад, презентация).	ОК 01 ПК 2.1 ПК6.11 ПК6.12
9.2.2	Химический анализ проб технической воды	Исследовать химический состав проб технической воды	1. Задачи на определение металлов, неорганических анионов и органических веществ в технической воде разного назначения. 2. Практико-ориентированные теоретические задания на состав воды и способы выражения концентраций и пересчет концентраций (с использованием нормативных документов). 3. Задание «Химический состав технической воды, тип воды и способы ее применения» (с использованием нормативных документов). 4. Лабораторная работа (на выбор): – Определение хлоридов методом титрования в технической воде; – Определение жесткости технической воды методом титрования.	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 2.1 ПК6.11 ПК6.12

№	Модуль / Раздел / Тема	Результат обучения	Оценочные мероприятия	ОК
9.2.3	Химический контроль качества воздуха	Исследовать содержание углекислого газа в воздухе	1. Тест по теме «Химический состав атмосферного воздуха и воздуха рабочей зоны». 2. Практико-ориентированные задания на химический анализ состава воздуха. 3. Лабораторная работа «Определение содержания углекислого газа в воздухе помещения организации общественного питания экспресс-методом».	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 2.1 ПК6.11 ПК6.12
9.2.4	Химический анализ проб материалов строительно-реставрационной деятельности и дизайна	Исследовать пробы материалов строительно-реставрационной деятельности и дизайна	1. Практико-ориентированные задания по химическому анализу проб материалов строительно-реставрационной деятельности и дизайна. 2. Лабораторная работа (на выбор): – Изготовление красок (подбор пигментов и связывающих веществ для кондитерских изделий); – Исследование свойств вяжущих веществ на примере гипса.	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 2.1 ПК6.11 ПК6.12
9.2.5	Исследование объектов техносферы	Исследовать химический состав объектов техносферы на примере технической воды и материалов строительно-реставрационной деятельности и дизайна	Учебно-исследовательский проект в области исследования объектов техносферы. Возможные темы проектов: 1. Контроль качества технической воды разных видов в соответствии с методиками по ГОСТ. 2. Оценка состояния воздуха рабочей зоны специалиста (технолога с учетом области профессиональной деятельности) в соответствии с нормативными документами.	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.1 ПК6.11 ПК6.12

Приложение 2.13
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООД.13 БИОЛОГИЯ

Люберцы, 2025 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БИОЛОГИЯ»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «Биология» изучается на базовом уровне в общеобразовательном цикле учебного плана основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (СОО).

Содержание рабочей программы разработано на основе синхронизации образовательных результатов ФГОС СПО и ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности.

Особое значение дисциплина имеет при формировании общих компетенций ОК01, ОК02, ОК04, ОК07 и профессиональных компетенций ПК 2.1, *ПК 6.12 (из дополнительного профессионального блока по запросу работодателя).

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Биология» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии
с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО.

Цель изучения дисциплины «Биология» на базовом уровне – овладение обучающимися знаниями о структурно-функциональной организации живых систем разного ранга и приобретение умений использовать эти знания для грамотных действий в отношении объектов живой природы и решения различных жизненных проблем.

Достижение цели изучения дисциплины «Биология» на базовом уровне обеспечивается решением следующих задач:

- освоение обучающимися системы знаний о биологических теориях, учениях, законах, закономерностях, гипотезах, правилах, служащих основой
для формирования представлений о естественно-научной картине мира,
о методах научного познания, строении, многообразии и особенностях живых систем разного уровня организации, выдающихся открытиях и современных исследованиях в биологии;
- формирование у обучающихся познавательных, интеллектуальных
и творческих способностей в процессе анализа данных о путях развития
в биологии научных взглядов, идей и подходов к изучению живых систем разного уровня организации;
- становление у обучающихся общей культуры, функциональной грамотности, развитие умений объяснять и оценивать явления окружающего мира живой природы на основании знаний и опыта, полученных при изучении биологии;
- формирование у обучающихся умений иллюстрировать значение биологических знаний в практической деятельности человека, развитии современных медицинских технологий и агробиотехнологий;
- воспитание убеждённости в возможности познания человеком живой
природы, необходимости бережного отношения к ней, соблюдения этических норм при проведении биологических исследований;
- осознание ценности биологических знаний для повышения уровня экологической культуры, для формирования научного мировоззрения;
- применение приобретённых знаний и умений в повседневной жизни
для оценки последствий своей деятельности по отношению к окружающей среде, собственному здоровью, обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний.

1.3.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 программы по дисциплине	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части: трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;	ПРб 1. Сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем. ПРб 2. 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. ПРб 3. Сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека. ПРб 4. 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. ПРб 5. Приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов. ПРб 6. Сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот;

	- 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; разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; -- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения	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. ПРб 7. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования. ПРб 8. 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). ПРб 9. Сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать

		по отношению к ним собственную позицию. ПРб 10. Сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире. Метапредметные результаты должны отражать: 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	ПРб 1. Сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем. ПРб 7. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования. ПРб 10. Сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии

	требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Метапредметные результаты должны отражать: 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. 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	ПРб 5. Приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,	Личностные результаты должны отражать в части: экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной	ПРб 5. Приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми

применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности. Метапредметные результаты должны отражать: 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	величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов. ПРб 6. 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. ПРб 7. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	- готовность к труду, осознание ценности своего рабочего места, профессионализма; - готовность к активной профессиональной деятельности: инициировать, планировать и самостоятельно выполнять профессиональную деятельность; - самостоятельно формулировать и актуализировать профессионально ориентированную проблему, рассматривать ее всесторонне; - развивать творческое мышление при решении профессионально ориентированных проблем, связанных с законами биологии; - владеть навыками исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения профессионально ориентированных проблем в области законов биологии; - уметь переносить знания, полученные в области биологии в профессионально ориентированную сферу; - уметь интегрировать знания из разных образовательных областей, решая профессионально ориентированные задания по биологии; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения, способность их использования в будущей профессиональной деятельности.	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, учитывая законы биологии; - организовывать хранение основных продуктов и дополнительных ингредиентов до момента использования, выбирать, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав различных блюд в соответствии с рецептурой, учитывая законы биологии; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, использовать региональные продукты для приготовления блюд, учитывая законы биологии; - выдерживать температуру, охлаждать и замораживать продукты с учетом требований к безопасности пищевых продуктов по законам биологии; - оценивать, зная законы биологии санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции - знать требования к безопасности хранения готовых блюд, понимая законы биологии.
ПК 6.12 Проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных	- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - 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;	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, учитывая законы биологии; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии сезонностью, охлаждать и замораживать с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, оценивая указанную на продуктах информацию и понимая законы биологии; - владеть знаниями о критериях оценки качества основных продуктов, санитарно-гигиенических требованиях к процессам приготовления, правила

	- оценивать достоверность информации, принимать цели совместной деятельности; - организовывать и координировать действия по достижению совместного результата: строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных; - проводить оценку информации, ее достоверность, при этом компетентно принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов совместной деятельности.	охлаждения, замораживания и хранения; - знать информацию о требованиях к безопасности хранения пищевых продуктов.

Биология		
№ п/п	**Направление деятельности**	**Личностные результаты**
1	Гражданское воспитание	- сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - готовность к совместной творческой деятельности при создании учебных проектов, решении учебных и познавательных задач, выполнении биологических экспериментов; - способность определять собственную позицию по отношению к явлениям современной жизни и объяснять её; - умение учитывать в своих действиях необходимость конструктивного взаимодействия людей с разными убеждениями, культурными ценностями и социальным положением; - готовность к сотрудничеству в процессе совместного выполнения учебных, познавательных и исследовательских задач, уважительное отношение к мнению оппонентов при обсуждении спорных вопросов биологического содержания; - готовность к гуманитарной и волонтёрской деятельности.
2	Патриотическое воспитание	- 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 природному наследию и памятникам природы, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде; - способность оценивать вклад российских учёных в становление и развитие биологии, понимание значения биологии в познании законов природы, в жизни человека и современного общества; - идейная убеждённость, готовность к служению Отечеству и его защите, ответственность за его судьбу.
3	Духовно-нравственное	- осознание духовных ценностей российского народа; - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные

	воспитание	нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России.
4	Эстетическое воспитание	- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда, общественных отношений; - понимание эмоционального воздействия живой природы и её ценности; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности.
5	Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия	- понимание и реализация здорового и безопасного образа жизни (здоровое питание, соблюдение гигиенических правил и норм, сбалансированный режим занятий и отдыха, регулярная физическая активность), бережного, ответственного и компетентного отношения к собственному физическому и психическому здоровью; - понимание ценности правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в ситуациях, угрожающих здоровью и жизни людей; - осознание последствий и неприятие вредных привычек (употребления алкоголя, наркотиков, курения).
6	Трудовое воспитание	- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; - готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни.
7	Экологическое воспитание	- экологически целесообразное отношение к природе как источнику жизни на Земле, основе её существования; - повышение уровня экологической культуры: приобретение опыта планирования поступков и оценки их возможных последствий для окружающей среды; - осознание глобального характера экологических проблем и путей их решения; - способность использовать приобретаемые при изучении биологии знания и умения при решении проблем, связанных с рациональным природопользованием (соблюдение правил поведения в природе, направленных на сохранение равновесия в экосистемах, охрану видов, экосистем, биосферы); - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей природной среде, умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий и предотвращать их; - наличие развитого экологического мышления, экологической культуры, опыта деятельности экологической направленности, умения руководствоваться ими в познавательной, коммуникативной и социальной практике, готовности к участию в практической деятельности экологической направленности.
8	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; - понимание специфики биологии как науки, осознание её роли в формировании рационального научного мышления, создании целостного представления об окружающем мире как о единстве природы, человека и общества, в познании природных закономерностей и решении проблем сохранения природного равновесия; - убеждённость в значимости биологии для современной цивилизации: обеспечения нового уровня развития медицины, создания перспективных биотехнологий, способных решать ресурсные проблемы развития человечества, поиска путей выхода из глобальных экологических проблем и обеспечения перехода к устойчивому развитию, рациональному использованию природных ресурсов и формированию новых стандартов жизни; - заинтересованность в получении биологических знаний в целях повышения общей культуры, естественно-научной грамотности как составной части функциональной грамотности обучающихся, формируемой при изучении биологии; - понимание сущности методов познания, используемых в естественных науках, способность использовать получаемые знания для анализа и объяснения явлений окружающего мира и происходящих в нём изменений, умение делать обоснованные заключения на основе научных фактов и имеющихся данных с целью получения достоверных выводов; - способность самостоятельно использовать биологические знания для решения проблем в реальных жизненных ситуациях; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; - готовность и способность к непрерывному образованию и самообразованию, к активному получению новых знаний по биологии в соответствии с жизненными потребностями.
9	Развитие эмоционального интеллекта	- развитие самосознания (включая способность осознавать на примерах исторических ситуаций роль эмоций в отношениях между людьми, понимать свое эмоциональное состояние, соотнося его с эмоциями людей в известных исторических ситуациях); - саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; - внутренняя мотивация, включающая стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатия (способность понимать другого человека, оказавшегося в определенных обстоятельствах); - социальные навыки (способность выстраивать конструктивные отношения с другими людьми, регулировать способ выражения своих суждений и эмоций с учетом позиций и мнений других участников общения).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы дисциплины	**72**
в том числе:	
Основное содержание	**56**
теоретическое обучение	40
практическое обучение	16
Профессионально ориентированное содержание (прикладной модуль)	**14**
теоретическое обучение	8
практическое обучение	6
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
Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого		**18**	
Тема 1.1. Биология как наука. Общая характеристика жизни	**Основное содержание**	**2**	ОК 2
	Теоретическое обучение:	2	
	Современные отрасли биологических знаний. Связь биологии с другими науками: биохимия, биофизика, бионика, геногеография и др. Роль и место биологии в формировании современной научной картины мира. Уровни организации живой материи. Общая характеристика жизни, свойства живых систем. Химический состав клеток		
Тема 1.2. Структурно-функциональная организация клеток	**Основное содержание**	**6**	ОК01 ОК02 ОК04
	Теоретическое обучение:	2	
	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)		
	Практические занятия:	2	
	Приобретение опыта применения техники микроскопирования при выполнении практических работ Практическая работа «Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)» Подготовка микропрепаратов, наблюдение с помощью микроскопа, выявление различий между изучаемыми объектами, формулирование выводов		
	Практические занятия:	2	
	Вирусные и бактериальные заболевания. Общие принципы использования лекарственных веществ. Особенности применения антибиотиков. Представление устных сообщений с презентацией,		

	подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем		
Тема 1.3. Структурно-функциональные факторы наследственности	**Основное содержание**	**4**	ОК01 ОК02
	Теоретическое обучение:	2	
	Хромосомная теория Т. Моргана. Строение хромосом. Хромосомный набор клеток, гомологичные и негомологичные хромосомы, гаплоидный и диплоидный набор. Нуклеиновые кислоты: ДНК, РНК нахождение в клетке, их строение и функции. Матричные процессы в клетке: репликация, биосинтез белка, репарация. Генетический код и его свойства		
	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**	ОК02
	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**	**4**	ОК02 ОК04
	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		
	Практические занятия:	2	
	Молекулярный уровень организации живого		
Раздел 2. Строение и функции организма		**20**	
Тема 2.1.Строение организма	**Основное содержание**	**2**	ОК02 ОК04
	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**	ОК02
	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 человека**	**Основное содержание**	**2**	ОК02 ОК04
	Теоретическое обучение:	2	
	Индивидуальное развитие организмов. Эмбриогенез и его стадии. Постэмбриональный период. Стадии постэмбрионального развития у животных и человека. Прямое и непрямое развитие. Биологическое старение и смерть. Онтогенез растений		
Тема 2.4. Закономерности наследования	**Основное содержание**	**4**	ОК02 ОК04
	Теоретическое обучение:	2	
	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**	ОК01 ОК02
	Теоретическое обучение:	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. Закономерност	**Основное содержание**	**6**	ОК01 ОК02
	Теоретическое обучение:	4	

и изменчивости	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		ОК04
	Практические занятия:	2	
	Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания		
Раздел 3. Теория эволюции		**8**	
Тема 3.1. История эволюционного учения. Микроэволюция	**Основное содержание**	**2**	ОК02 ОК04
	Теоретическое обучение:	2	
	Первые эволюционные концепции (Ж.Б. Ламарк, Ж.Л. Бюффон). Эволюционная теория Ч. Дарвина. Синтетическая теория эволюции и ее основные положения. Микроэволюция. Популяция как элементарная единица эволюции. Генетические основы эволюции. Элементарные факторы эволюции. Естественный отбор – направляющий фактор эволюции. Видообразование как результат микроэволюции		
Тема 3.2. Макроэволюция. Возникновение и развитие жизни на Земле	**Основное содержание**	**4**	ОК02 ОК04
	Теоретическое обучение:	4	
	Макроэволюция. Формы и основные направления макроэволюции (А.Н. Северцов). Пути достижения биологического прогресса. Сохранение биоразнообразия на Земле. Гипотезы и теории возникновения жизни на Земле. Появление первых клеток и их эволюция. Прокариоты и эукариоты. Происхождение многоклеточных организмов. Возникновение основных царств эукариот		
Тема 3.3. Происхождение человека –	**Основное содержание**	**2**	ОК02 ОК04
	Теоретическое обучение:	2	
	Антропология – наука о человеке. Систематическое положение человека. Сходство и отличия		

антропогенез	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		**10**	
Тема 4.1. Экологические факторы и среды жизни	**Основное содержание**	**2**	ОК01 ОК02 ОК07
	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**	ОК01 ОК02 ОК07
	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**	ОК01 ОК02 ОК07
	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**	**2**	ОК01 ОК02 ОК04 ОК07
	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.		
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
Раздел 5. Биология в жизни		**14**	
Тема5.1. Влияние социально-экологических, производственных факторов на здоровье человека	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК02 ОК04 ОК07 ПК2.1 ПК6.12
	Теоретическое обучение:	4	
	Здоровье и его составляющие. Факторы, положительно и отрицательно влияющие на организм человека. Факторы производственной среды, снижающие работоспособность: электромагнитные поля, бытовая химия, избыточные шумы, температура, физическая нагрузка и т.д. по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**. Адаптация организма человека к факторам окружающей среды. Принципы формирования здоровьесберегающего поведения. Физическая активность и здоровье. Биохимические аспекты рационального питания		
	Практическое занятие: Отходы производства. Федеральный классификационный каталог отходов, определяющий класс опасности отходов; агрегатное состояние и физическую форму отходов, образующихся на рабочем месте / на этапах производства, связанные со специальностью 43.01.09 Повар, кондитер	2	
Тема 5.2. Биотехнологии в жизни каждого	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Теоретическое содержание:	2	
	Биотехнология как наука и производство. Основные направления современной биотехнологии. Методы биотехнологии. Объекты биотехнологии. Этика биотехнологических и генетических экспериментов. Правила поиска и анализа биоэкологической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие)		
	Практическое занятие:	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) по специальности 43.01.09 Повар, кондитер		
Тема 5.3. Биотехнологии и технические системы	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК01 ОК02 ОК04 ПК2.1 ПК6.12
	Практические занятия:	4	
	Развитие биотехнологий с применением технических систем (биоинженерия, биоинформатика, бионика) и их применение в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие) Кейсы на анализ информации о развитии биотехнологий с применением технических систем по специальности 43.01.09 Повар, кондитер.	*2*	
	Защита кейса: Представление результатов решения кейсов по специальности 43.01.09 Повар, кондитер. (выступление с презентацией)	*2*	
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	**2**	
Всего:		**72**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИН

3.1. Для реализации программы дисциплины имеется в наличии специальные помещения: учебный кабинет "Биологии".

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (комплекты плакатов и др.);
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, видеофильмы, видеоуроки, аудиозаписи, портретов выдающихся ученых в языкознания и др.);
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств и др.);

Технические средства обучения:

- персональный компьютер (с лицензионным программным обеспечением);
- мультимедийный проектор;
- интерактивная доска;
- выход в локальную сеть;
- проектор.

Лаборатория, оснащенная оборудованием для проведения занятий: микроскопы, секундомер, тонометр, лабораторная посуда (пробирки, подставки для пробирок, пинцеты, песок, ступки с пестиками, предметные и покровные стекла, стеклянные палочки, препаровальные иглы, фильтровальная бумага (салфетки), стаканы) гипертонический раствор хлорида натрия, 3%-ный раствор пероксида водорода, раствор йода в йодистом калии, глицерин, клубни картофеля, лист элодеи канадской, плод рябины обыкновенной (рябины или томата), лук репчатый, разведенные в воде дрожжи).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Основные печатные издания

1. Биология. 10-11 класс (углубленный уровень): учебник для среднего общего образования / В. Н. Ярыгин [и др.]; под общей редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2022.
2. Обухов, Д. К. Биология: клетки и ткани: учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. К. Обухов, В. Н. Кириленкова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 358 с.
3. Биология: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Ярыгин [и др.]; под редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 378 с.

3.2.2 Электронные издания

1. Биология. 10-11 класс (углубленный уровень): учебник для среднего общего образования / В. Н. Ярыгин [и др.]; под общей редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 357 с. — (Народное просвещение). — ISBN 978-

5-534-15630-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/509241
2. Обухов, Д. К. Биология: клетки и ткани: учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. К. Обухов, В. Н. Кириленкова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 358 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07499-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/494034
3. Биология: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Ярыгин [и др.]; под редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 378 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09603-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489661

3.2.3 Дополнительные источники

1. Тейлор Д. Биология: в 3 т. Т. 1 / Д. Тейлор, Н. Грин, У. Стаут; под ред.Р. Сопера ; пер. 3-го англ. изд. — 14-е изд. —М. : Лаборатория знаний, 2022 — 454 с.
2. Павлова, Е. И. Экология: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. И. Павлова, В. К. Новиков. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 190 с.
3. Еремченко, О. З. Биология: учение о биосфере: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. З. Еремченко. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 236 с.
4. Блинов, Л. Н. Экология: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Н. Блинов, В. В. Полякова, А. В. Семенча ; под общей редакцией Л. Н. Блинова. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 208 с.
5. Брюхань, Ф. Ф. Промышленная экология: учебник / Ф.Ф. Брюхань, М.В. Графкина, Е.Е. Сдобнякова. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2022. — 208 с.
6. Несмелова, Н. Н. Экология человека: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Н. Несмелова. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 157 с.

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
ОК 02 ОК 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”
ОК 02 ОК 04	Строение организма	Оцениваемая дискуссия Разработка ментальной карты тканей, органов и систем органов организмов (растения, животные, человек) с краткой характеристикой их функций
ОК 02	Формы размножения организмов	Фронтальный опрос Заполнение таблицы с краткой характеристикой и примерами форм размножения организмов
ОК 02 ОК 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)
ОК 02 ОК 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
ОК 01 ОК 02	Сцепленное наследование признаков	Тест Разработка глоссария Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания
ОК 01 ОК 02 ОК 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	Оцениваемая дискуссия: использование аргументов, биологической

	жизни на Земле	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 составление 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)
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 2.1 ПК 6.12	Биотехнологии в жизни каждого	Выполнение кейса, составленного на материале приближенного к профессиональной деятельности повар, кондитер. Развитие и функционирование индустрии питания с точки зрения законов биологии
ОК 01 ОК 02 ОК 04 ПК 2.1 ПК 6.12	Биотехнологии и технические системы	Выполнение кейса, составленного на материале приближенного к профессиональной деятельности повар, кондитер. Развитие и функционирование индустрии питания с точки зрения законов биологии

Приложение 2.14
к ОПОП-П СПО по специальности
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООДд.14 РОССИЯ - МОЯ ИСТОРИЯ

Люберцы, 2025 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины…….4
2. Структура и содержание учебной дисциплины…….8
3. Условия реализации учебной дисциплины……..13
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины……...15

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Россия - моя история»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина «Родной язык (русский)» входит в общеобразовательный цикл основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер по выбору обучающихся.

Содержание рабочей программы разработано на основе синхронизации образовательных результатов ФГОС СПО и ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Целью учебной дисциплины является формирование представлений об истории России, как истории Отечества, ее основных вехах истории, воспитание базовых национальных ценностей, уважения к истории, культуре, традициям. Дисциплина имеет также историко-просвещенческую направленность, формируя у молодёжи способность и готовность к защите исторической правды и сохранению исторической памяти, противодействию фальсификации исторических фактов.

Актуальность учебной дисциплины «Россия - моя история» заключается в его практической направленности на реализацию единства интересов личности, общества и государства в деле воспитания гражданина России. Дисциплина способствует формированию патриотизма, гражданственности как важнейших направлений воспитания обучающихся.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании общих компетенций ОК 04, ОК 05, а также профессиональных компетенций ПК 2.1, ПК 6.11

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством и клиентами	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	- совершенствовать умения аудирования, чтения, говорения и письма, обеспечивающих эффективное взаимодействие в ситуациях формального и неформального межличностного и межкультурного общения, умения свободно общаться на родном языке в различных формах и на разные темы; использовать языковые средства в соответствии с ситуацией и сферой общения - развивать культуру владения родным языком с учётом его функциональных возможностей; свободное использование активного словарного запаса, овладение основными стилистическими ресурсами лексики и фразеологии родного языка; - совершенствовать умения использовать правила речевого этикета на родном языке в различных сферах общения, включая интернет-коммуникацию
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;	- сформированность представления о роли и значении родного языка в жизни человека, общества, государства; сформированность ценностного отношения к родному языку; представлений о взаимосвязи родного языка и родной культуры, об отражении в родном языке российских традиционных духовно-нравственных

	- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	ценностей; - совершенствовать умения аудирования, чтения, говорения и письма, обеспечивающих эффективное взаимодействие в ситуациях формального и неформального межличностного и межкультурного общения, умений свободно общаться на родном языке в различных формах и на разные темы; использовать языковые средства в соответствии с ситуацией и сферой общения; - формировать умения переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая тексты разных форматов (гипертексты, графика, инфографика и др.), создание вторичных текстов, редактирования собственных текстов; - систематизировать знания о функциональных разновидностях родного языка и функционально-смысловых типах речи; совершенствовать навыки анализа текстов разной функционально-стилевой и жанровой принадлежности на родном языке; - систематизировать знания об изобразительно-выразительных возможностях родного языка; - совершенствовать умения определять изобразительно-выразительные средства в тексте; -систематизировать знания о родном языке как системе и развивающемся явлении, его уровнях и единицах, закономерностях его функционирования, иметь представление о формах существования родного языка*; - развивать культуру владения родным языком с учётом его функциональных возможностей; свободное использование активного словарного запаса, овладение основными стилистическими ресурсами лексики и фразеологии родного языка; - систематизировать знания о языковых нормах

		родного языка; применять знания о них в речевой практике; оценивать собственную и чужую речь с точки зрения правильности использования языковых средств и соответствия языковым нормам; - совершенствовать умения использовать правила речевого этикета на родном языке в различных сферах общения, включая интернет-коммуникацию;
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	- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов совместной деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки, в том числе и в профессиональном пространстве, с учетом исправить и не допускать впредь подобных ошибок; - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, эстетику рабочего места и профессиональных отношений; - ощущать эмоциональное воздействие родного языка; - осуществлять коммуникацию в сфере профессиональной деятельности; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты, в том числе и в профессиональной сфере; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств, в том числе и в осуществлении будущей профессиональной деятельности.	- сформированность ценностного отношения к родному языку, отражения в родном языке российских традиционных духовно-нравственных ценностей; - совершенствовать умения аудирования, чтения, говорения и письма, обеспечивающих эффективное взаимодействие в соответствии с профессиональной ситуацией; - совершенствовать умения использовать правила речевого этикета на родном языке в различных сферах общения, включая профессиональное общение; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд различного ассортимента, владеть профессиональной терминологией - знать правила и технику общения с потребителями, базовый словарный запас, взаимодействие с потребителями.
ПК 6.11 Осуществлять поиск необходимой информации, с использованием цифровых средств, с целью эффективного	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и профессиональному самоопределению в системе непрерывного самообразования; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; - понимать и использовать преимущества командной и	- осуществлять поиск необходимой информации, в том числе с использованием цифровых средств для реализации делопроизводства в профессиональной деятельности повара, кондитера; - оформлять заказ продуктов, исходного сырья в письменномвиде или с использованием

распоряжения полученной информации для решения задач	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; - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств, в том числе и в осуществлении будущей профессиональной деятельности.	электронного документооборота; - знать правила оформления заявок на склад, правила приема продуктов по количеству и качеству; - способность эффективно распоряжаться полученной информации для решения профессионально ориентированных задач.

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы элективного курса	**32**
Основное содержание	**26**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	26
практическое обучение	-
профессионально ориентированное содержание	**4**
теоретическое обучение	-
практическое обучение	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	**2**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Россия – великая наша держава	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	имн России. Становление духовных основ России. Место и роль России в мировом сообществе. Содружество народов России и единство российской цивилизации. Пространство России и его геополитическое, экономическое и культурное значение. Российские инновации и устремленность в будущее.	2	
Тема 2. Александр Невский как спаситель Руси	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	ыбор союзников Даниилом Галицким. Александр Ярославович. Невская битва и Ледовое побоище. Столкновение двух христианских течений: православие и католичество. Любечский съезд. Русь и Орда. Отношение Александра с Ордой.	2	
Тема 3. Смута и её преодоление	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Династический кризис и причины Смутного времени. Избрание государей посредством народного голосования. Столкновение с иностранными захватчиками и зарождение гражданско-патриотической идентичности в ходе 1-2 народного ополчений.	2	
Тема 4.Волим под царя восточного, православного	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05,ОК 06, ОК 09
	заимоотношения России и Польши. Вопросы национальной и культурной идентичности приграничных княжеств западной и южной Руси (Запорожское казачество). Борьба за свободу под руководством Богдана Хмельницкого. Земский собор 1653 г. и Переяславская Рада 1654 г.	2	
Тема 5. Пётр Великий. Строитель великой империи	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,
	Взаимодействие Петра I с европейскими державами (северная	2	

	война, прутские походы). Формирование нового курса развития России: западно ориентированный подход. Россия – империя. Социальные, экономические и политические изменения в стране. Строительство великой империи: цена и результаты.		ОК 05,ОК 06, ОК 09
Тема 6.Отторженнаявозвратих	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05,ОК 06, ОК 09
	Просвещённый абсолютизм в России. Положение Российской империи в мировом порядке: русско-турецкие войны (присоединение Крыма), разделы Речи Посполитой. Расцвет культуры Российской империи и её значение в мире. Строительство городов в Северном Причерноморье.	2	
Тема 7. Крымская война – «Пиррова победа Европы»	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05,ОК 06, ОК 09
	«Восточный вопрос». Положение держав в восточной Европе. Курс императора Николая I. Расстановка сил перед Крымской войной. Ход военных действий. Оборона Севастополя. Итоги Крымской войны.	2	
Тема 8. Гибель империи	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05,ОК 06, ОК 09
	Первая русская революция 1905-1907 гг. Первая мировая война и её значение для российской истории: причины, предпосылки, ход военных действий (Брусиловский прорыв), расстановка сил. Февральская революция и Брестский мир. Октябрь 1917 г. как реакция на происходящие события: причины и ход Октябрьской революции. Гражданская война.	2	
Тема 9. От великих потрясений к Великой победе	**Содержание учебного материала**	**3**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05,ОК 06, ОК 09
	Новая экономическая политика. Антирелигиозная компания. Коллективизация и ее последствия. Индустриализация. Патриотический поворот в идеологии советской власти и его выражение в Великой Отечественной Войне.	1	
	Профессионально ориентированное содержание	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05,ОК 06, ОК 09, ПК 2.2
	Академия наук СССР. Создание новых научных центров. Развитие поварского и кулинарного производства после революции и Гражданкой войны. Проблемы и успехи поваров, кондитеров в 30-40 годы.	2	

Тема 10. Вставай, страна огромная	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05,ОК 06, ОК 09
	Причины и предпосылки Второй мировой войны. Основные этапы и события Великой Отечественной войны. Патриотический подъем народа в годы Отечественной Войны. Фронт и тыл. Защитники Родины и пособники нацистов. Великая Отечественная война в исторической памяти нашего народа.	2	
Тема 11. В буднях великих строек	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05,ОК 06, ОК 09
	Геополитические результаты Великой Отечественной. Экономика и общество СССР после Победы. Пути восстановления экономики – процессы и дискуссии. Экономическая модель послевоенного СССР, идеи социалистической автаркии. Продолжение и последующее сворачивание патриотического курса в идеологии. Атомный проект и создание советского ВПК. План преобразования природы.	2	
Тема 12. От перестройки к кризису, от кризиса к возрождению	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05,ОК 06, ОК 09
	Идеология и действующие лица «перестройки». Россия и страны СНГ в 1990-е годы. Кризис экономики – цена реформ. Безработица и криминализация общества. Пропаганда деструктивных идеологий среди молодёжи. Олигархизация. Конфликты на Северном Кавказе. Положение национальных меньшинств в новообразованном государстве.	2	
Тема 13. Россия. XXI век	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05,ОК 06, ОК 09
	Запрос на национальное возрождение в обществе. Укрепление патриотических настроений. Владимир Путин. Деолигархизация и укрепление вертикали власти. Курс на суверенную внешнюю политику: от Мюнхенской речи до операции в Сирии. Экономическое возрождение: энергетика, сельское хозяйство, национальные проекты. Возвращение ценностей в конституцию. Спецоперация по защите Донбасса.	2	
Тема 14. История антироссийской пропаганды	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05,ОК 06, ОК 09
	Ливонская война – истоки русофобской мифологии. «Завещание Петра великого» - антироссийская фальшивка. Пропаганда Наполеона Бонапарта. Либеральная и революционная	2	

	антироссийская пропаганда в Европе в XIX столетии и роль в ней российской революционной эмиграции. Образ большевистской угрозы в подготовке гитлеровской агрессии. Антисоветская пропаганда эпохи Холодной войны. Мифологемы и центры распространения современной русофобии.		
Тема 15. Слава русского оружия	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05,ОК 06, ОК 09
	Ранние этапы истории российского оружейного дела: государев пушечный двор, тульские оружейники. Значение военно-промышленного комплекса в истории экономической модернизации Российской Империи: Путиловский и Обуховский заводы, развитие авиации. Сталинская индустриализация. Пятилетки. ВПК в эпоху Великой Отечественной Войны – всё для фронта, всё для победы. Космическая отрасль, авиация, ракетостроение, кораблестроения. Современный российский ВПК и его новейшие разработки.	2	
Тема 16. Россия в деле	**Содержание учебного материала**	**3**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05,ОК 06, ОК 09
	Высокие технологии. Энергетика. Сельское хозяйство. Освоение Арктики. Развитие сообщений – дороги и мосты. Космос. Перспективы импортозамещения и технологических рывков.	1	
	Профессионально ориентированное содержание	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05,ОК 06, ОК 09, ПК 2.2
	Достижения российского кулинарного искусства в 21 веке.	2	
Промежуточная аттестация		**2**	
Всего:		**32**	

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Для реализации программыучебной дисциплины предусмотрен кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин»,

Оснащенный оборудованием:

- учебная доска;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- наглядные пособия;
- рабочее место преподавателя;

техническими средствами обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор;
- мультимедийный экран;
- лазерная указка;
- средства аудиовизуализации.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Артемов, В. В. История (для всех специальностей СПО) : учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. - 3-е изд., стер. – Москва : Академия, 2022. – 256 с.

2. Зуев, М. Н. История России XX – начала XXI века: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Зуев, С. Я. Лавренов. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 299 с.

3. История России XX – начала XXI века: учебник для среднего профессионального образования / Д. О. Чураков [и др.]; под редакцией Д. О. Чуракова, С. А. Саркисяна. — 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 311 с.

4. История России с древнейших времен до наших дней : учебное пособие / А. Х. Даудов, А. Ю. Дворниченко, Ю. В. Кривошеев [и др.] ; под.ред. А. Х. Даудов. - СПб: Изд-во С.-Петерб. ун-та, 2022. - 368 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Зуев, М. Н. История России XX - начала XXI века : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Зуев, С. Я. Лавренов. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 299 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01245-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491562 (дата обращения: 10.02.2022).

2. История России XX - начала XXI века : учебник для среднего профессионального образования / Д. О. Чураков [и др.] ; под редакцией Д. О. Чуракова, С. А. Саркисяна. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 311 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13853-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/467055 (дата обращения: 10.02.2022).

3. Сафонов, А. А. История (конец XX — начало XXI века) : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов, М. А. Сафонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. —— 245 с. – (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12892-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/496927 (дата обращения: 10.02.2022).

4. История России с древнейших времен до наших дней : учебное пособие / А. Х. Даудов, А. Ю. Дворниченко, Ю. В. Кривошеев [и др.] ; под.ред. А. Х. Даудов. - СПб : Изд-во С.-Петерб. ун-та, 20222. - 368 с. - ISBN 978-5-288-05973-5. - Текст : электронный. -

URL: https://znanium.com/catalog/product/1081437 (дата обращения: 12.09.2022). – Режим доступа: по подписке.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Волошина, В.Ю. История России. 1917-1993 годы: учебное пособие для среднего профессионального образования / В.Ю. Волошина, А.Г. Быкова. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 242 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-05792-8. – Текст: непосредственный.

2. История России. XX – начало XXI века: учебник для среднего профессионального образования / Л.И. Семенникова [и др.]; под редакцией Л.И. Семенниковой. – 7-е изд.,испр. и доп. – Москва: Юрайт, 2022. – 328 с. - (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-09384. – Текст: непосредственный.

3. История: учебное пособие / П.С. Самыгин, С.И. Самыгин, В.Н. Шевелев, Е.В. Шевелева. – Москва: ИНФРА-М, 2022. – 528 с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-16-102693-9. – Текст: непосредственный.

4. Касьянов, В.В. История России: учебное пособие для среднего профессионального образования / В.В. Касьянов. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 255 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-09549-4. – Текст: непосредственный.

5. Кириллов, В.В. История России: учебник для среднего профессионального образования / В.В. Кириллов, М.А. Бравина. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 565 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-08560-0. – Текст: непосредственный.

6. Князев, Е.А. История России XX век: учебник для среднего профессионального образования / Е.А. Князев. – Москва: Юрайт, 2022. – 234 с. – (Профессиональное образование). –ISBN 978-5-534-13336-3. – Текст: непосредственный.

7. Крамаренко, Р.А. История России: учебное пособие для среднего профессионального образования / Р.А. Крамаренко. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 197 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-09199-1. – Текст: непосредственный.

8. Мокроусова, Л.Г. История России: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л.Г. Мокроусова, А. Н. Павлова. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 128 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-08376-7. – Текст: непосредственный.

9. Некрасова, М.Б. История России: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М.Б. Некрасова. – 5-е изд., перераб. и доп. – Москва: Юрайт, 2022. – 363 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-05027-1. – Текст: непосредственный.

10. Прядеин, В.С. История России в схемах, таблицах, терминах и тестах: учебное пособие для среднего профессионального образования / В.С. Прядеин; под научной редакцией В.М. Кириллова. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 198 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-05440-8. – Текст: непосредственный.

11. Санин, Г.А. Крым. Страницы истории: пособие для учителей общеобразовательных организаций / Г.А. Санин. – Москва: Просвещение, 2022. – 80 с. – ISBN 978-5- 09-034351-0. – Текст: непосредственный.

12. Степанова, Л.Г. История России. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л.Г. Степанова. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 231 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-10705-0. – Текст: непосредственный.

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках учебной дисциплины		
Знать: – основные периоды истории Российского государства, ключевые социально-экономические процессы, а также даты важнейших событий отечественной истории; – имена героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX – начале XXI века; – ключевые события, основные даты и этапы истории России и мира в XX – начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров; – основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в общемировом пространстве; – основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; – Россия накануне Первой мировой войны. Ход военных действий. Власть,общество, экономика, культура. Предпосылки революции; – Февральская революция 1917 года. Двоевластие. Октябрьская революция. Первые преобразования большевиков. Гражданская война и интервенция. Политика «военного коммунизма». Общество, культура в годы революций и Гражданской войны; – Нэп. Образование СССР. СССР в годы нэпа. «Великий перелом». Индустриализация, коллективизация, культурная революция. Первые Пятилетки. Политический строй и репрессии. Внешняя политика СССР. Укрепление	Демонстрация знания об основных тенденциях экономического, политического и культурного развития России. Демонстрация знания об основных источниках информации и ресурсов для решения задач и проблем в историческом контексте. Демонстрирование знания о приемах структурирования информации. Демонстрация знания о формате оформления результатов поиска информации. Демонстрирование знания о возможных траекториях личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей. Демонстрация знания о психологии коллектива психологии личности. Сформированность знаний о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций. Демонстрация знания о сущности гражданско-патриотической позиции. Демонстрация знания об общечеловеческих ценностях. Демонстрация знания о содержании и назначении важнейших правовых и законодательных актов государственного значения. Сформированность знаний о перспективных направлениях и основных проблемах развития РФ на современном этапе.	Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий.

Обороноспособности; – Великая Отечественная война 1941-1945 годы: причины, силы сторон, основные операции. Государство и общество в годы войны, массовый героизм советского народа, единство фронта и тыла, человек на войне. Нацистский оккупационный режим, зверства захватчиков. Освободительная миссия Красной Армии. Победа над Японией. Решающий вклад СССР в Великую Победу. Защита памяти о Великой Победе; – СССР в 1945-1991 годы. Экономические развитие и реформы. Политическая система «развитого социализма». Развитие науки, образования, культуры. «Холодная война» и внешняя политика. СССР и мироваясоциалистическая система. Причины распада Советского Союза; – Российская Федерация в 1992-2022 годы. Становление новой России. Возрождение Российской Федерации как великой державы в XXI веке. Экономическая и социальная модернизация. Культурное пространство и повседневная жизнь. Укрепление обороноспособности. Воссоединение с Крымом и Севастополем. Специальная военная операция. Место России в современном мире.		
Перечень умений, осваиваемых в рамках элективного курса		
Уметь: – отражать понимание России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики, индустриализации и коллективизации в СССР, решающую роль СССР в победенад нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоениякосмоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрожденияРоссийской Федерации как мировой державы, воссоединения	Демонстрация умения ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире. Демонстрирование умения распознавать задачу и/или проблему в историческом контексте. Демонстрация умения анализировать задачу и/или проблему в историческом контексте и выделять ее составные части. Демонстрация умения оценивать результат и последствия исторических событий. Сформированность умений определять задачи поиска	Подготовка выступлений с проблемно-тематическими сообщениями (докладами, презентациями).

Крыма с Россией,специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX – начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России); – анализировать текстовые, визуальные источники историческойинформации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России изарубежных стран XX – начала XXI века; сопоставлять информацию,представленную в различных источниках; формализовать историческуюинформацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; – защищать историческую правду, не допускать умаленияподвига народа при защите Отечества, готовность давать отпорфальсификациям российской истории; – составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов; – выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы; – осуществлять с соблюдением правил информационнойбезопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежныхстран XX – начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, СМИ для решения познавательных задач; оцениватьполноту и достоверность	исторической информации. Демонстрация умения определять необходимые источники информации. Демонстрация умения структурировать получаемую информацию. Демонстрация умения выделять наиболее значимое в перечне информации. Демонстрация умения оценивать практическую значимость результатов поиска и умения оформлять результаты поиска. Сформированность умения выстраивать траекторию личностного развития в соответствии с принятой системой ценностей. Демонстрация умения организовывать и мотивировать коллектив для совместной деятельности. Демонстрация умения излагать свои мысли в контексте современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире. Демонстрирование умения осознавать личную ответственность за судьбу России. Демонстрация умения проявлять социальную активность и гражданскую зрелость. Демонстрирование умения применять средства информационных технологий для решения поставленных задач. Сформированность умения анализировать правовые и законодательные акты регионального значения.	

информации с точки зрения ее соответствияисторической действительности; – характеризовать места, участников, результаты важнейших исторических событий в истории Российского государства; – соотносить год с веком, устанавливать последовательность и длительность исторических событий; – давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; – применять исторические знания в учебной и внеучебной деятельности, в современном поликультурном, полиэтничном и многоконфессиональном обществе; – демонстрировать патриотизм, гражданственность, уважение к своему Отечеству — многонациональному Российскому государству, в соответствии с идеями взаимопонимания, согласия и мира между людьми и народами, в духе демократических ценностей современного общества.		

Приложение 2.14
к ОПОП-П по профессии
43.01.09Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ООДд.14 РОДНОЙ ЯЗЫК (РУССКИЙ)

Люберцы,, 2025 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ……..15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..... 17

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Родной язык (русский)»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина «Родной язык (русский)» входит в общеобразовательный цикл основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер по выбору обучающихся.

Содержание рабочей программы разработано на основе синхронизации образовательных результатов ФГОС СПО и ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цели дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Родной язык (русский)» направлено на достижение следующих целей:

- углубление знаний об особенностях функционирования русского языка и способах осуществления эффективной коммуникации в личностно и профессионально актуальных сферах, формирование умений и навыков, связанных с разными аспектами употребления языка (лингвостилистический и коммуникативно-риторический аспекты);
- постижение значимости русского языка для обеспечения диалога культур, единства многонационального и многоязычного народа Российской Федерации (межкультурный аспект).

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

В рамках освоения программы дисциплины студенты достигают дисциплинарных результатов базового уровня в соответствии с требованиями ФГОС СОО. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций ОК04, ОК05 и профессиональных компетенций ПК 2.1, *ПК 6.11 (из дополнительного профессионального блока по запросу работодателя).

Образовательные результаты ОД «Родной язык (русский)» в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством и клиентами	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	- совершенствовать умения аудирования, чтения, говорения и письма, обеспечивающих эффективное взаимодействие в ситуациях формального и неформального межличностного и межкультурного общения, умения свободно общаться на родном языке в различных формах и на разные темы; использовать языковые средства в соответствии с ситуацией и сферой общения - развивать культуру владения родным языком с учётом его функциональных возможностей; свободное использование активного словарного запаса, овладение основными стилистическими ресурсами лексики и фразеологии родного языка; - совершенствовать умения использовать правила речевого этикета на родном языке в различных сферах общения, включая интернет-коммуникацию
ОК 05. Осуществлять устную и письменную	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;	- сформированность представления о роли и значении родного языка в жизни человека, общества, государства; сформированность ценностного отношения к родному языку;

коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	представлений о взаимосвязи родного языка и родной культуры, об отражении в родном языке российских традиционных духовно-нравственных ценностей; - совершенствовать умения аудирования, чтения, говорения и письма, обеспечивающих эффективное взаимодействие в ситуациях формального и неформального межличностного и межкультурного общения, умений свободно общаться на родном языке в различных формах и на разные темы; использовать языковые средства в соответствии с ситуацией и сферой общения; - формировать умения переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая тексты разных форматов (гипертексты, графика, инфографика и др.), создание вторичных текстов, редактирования собственных текстов; - систематизировать знания о функциональных разновидностях родного языка и функционально-смысловых типах речи; совершенствовать навыки анализа текстов разной функционально-стилевой и жанровой принадлежности на родном языке; - систематизировать знания об изобразительно-выразительных возможностях родного языка; - совершенствовать умения определять изобразительно-выразительные средства в тексте; -систематизировать знания о родном языке как системе и развивающемся явлении, его уровнях и единицах, закономерностях его функционирования, иметь представление о формах существования родного языка*; - развивать культуру владения родным языком с учётом его функциональных возможностей; свободное использование активного словарного

		запаса, овладение основными стилистическими ресурсами лексики и фразеологии родного языка; - систематизировать знания о языковых нормах родного языка; применять знания о них в речевой практике; оценивать собственную и чужую речь с точки зрения правильности использования языковых средств и соответствия языковым нормам; - совершенствовать умения использовать правила речевого этикета на родном языке в различных сферах общения, включая интернет-коммуникацию;
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	- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов совместной деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки, в том числе и в профессиональном пространстве, с учетом исправить и не допускать впредь подобных ошибок; - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, эстетику рабочего места и профессиональных отношений; - ощущать эмоциональное воздействие родного языка; - осуществлять коммуникацию в сфере профессиональной деятельности; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты, в том числе и в профессиональной сфере; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств, в том числе и в осуществлении будущей профессиональной деятельности.	- сформированность ценностного отношения к родному языку, отражения в родном языке российских традиционных духовно-нравственных ценностей; - совершенствовать умения аудирования, чтения, говорения и письма, обеспечивающих эффективное взаимодействие в соответствии с профессиональной ситуацией; - совершенствовать умения использовать правила речевого этикета на родном языке в различных сферах общения, включая профессиональное общение; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд различного ассортимента, владеть профессиональной терминологией - знать правила и технику общения с потребителями, базовый словарный запас, взаимодействие с потребителями.

ПК 6.11 Осуществлять поиск необходимой информации, с использованием цифровых средств, с целью эффективного распоряжения полученной информации для решения задач	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и профессиональному самоопределению в системе непрерывного самообразования; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; - 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; - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств, в том числе и в осуществлении будущей профессиональной деятельности.	- осуществлять поиск необходимой информации, в том числе с использованием цифровых средств для реализации делопроизводства в профессиональной деятельности повара, кондитера; - оформлять заказ продуктов, исходного сырья в письменномвиде или с использованием электронного документооборота; - знать правила оформления заявок на склад, правила приема продуктов по количеству и качеству; - способность эффективно распоряжаться полученной информации для решения профессионально ориентированных задач.

Родной язык (русский)		
№ п/п	**Направление деятельности**	**Личностные результаты**
1	Гражданское воспитание	- сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих, гуманистических и демократических ценностей, в том числе в сопоставлении с ситуациями, отражёнными в текстах литературных произведений, написанных на русском языке; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтёрской деятельности.
2	Патриотическое воспитание	- сформировать 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, боевым подвигам и трудовым достижениям народа, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде; - идейная убеждённость, готовность к служению Отечеству и его защите, ответственность за его судьбу
3	Духовно-нравственное воспитание	- осознание духовных ценностей российского народа; - сформированность нравственного сознания, норм этичного поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России
4	Эстетическое воспитание	- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда, общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убеждённость в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного, в том числе словесного, творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности, в том

		числе при выполнении творческих работ по русскому языку
5	Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия	- 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.
6	Трудовое воспитание	- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно осуществлять такую деятельность, в том числе в процессе изучения русского языка; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, в том числе к деятельности филологов, журналистов, писателей; - умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; - готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни.
7	Экологическое воспитание	- 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 и предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности.
8	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; - готовность осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность, в том числе по русскому языку, индивидуально и в группе
9	Развитие эмоционального интеллекта	- развитие самосознания (включая способность осознавать на примерах исторических ситуаций роль эмоций в отношениях между людьми, понимать свое эмоциональное состояние, соотнося его с эмоциями людей в известных исторических ситуациях); - саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; - внутренняя мотивация, включающая стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;

		- эмпатия (способность понимать другого человека, оказавшегося в определенных обстоятельствах); - социальные навыки (способность выстраивать конструктивные отношения с другими людьми, регулировать способ выражения своих суждений и эмоций с учетом позиций и мнений других участников общения).

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы дисциплины	**32**
в том числе:	
Основное содержание	**16**
теоретическое обучение	16
практические занятия	-
Профессионально-ориентированное содержание (прикладной модуль)	**14**
теоретическое обучение	14
практические занятия	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	**2**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	*2*	*3*	*4*
Основное и профессионально-ориентированное содержание			
Модуль 1 обязательный	**Риторика публичного выступления**	**16**	
Вводное занятие	**Родной язык как основа культурной самоидентификации личности** (лекция-беседа с практико-ориентированными упражнениями) Роль родного языка в жизни человека. Понятия родной язык – государственный язык – иностранный язык. Культурный код в родном языке. Отражение традиционных духовно-нравственных ценностей в родном русском языке. Родной язык и профессия. Речевая составляющая профессии	2	ОК05
Тема 1.1.	**Риторика как наука и искусство. Риторический канон в истории и современности** (лекция) Риторика – наука об эффективной, убедительной, грамотной и выразительной речи. Востребованность риторических навыков в наши дни. Необходимость риторической грамотности в профессиональной деятельности. Риторический канон – правила создания устного/ письменного высказывания. Пять частей риторического канона (лекция)	4	ОК 05
Тема 1.2.	**Риторический канон. Изобретение идей** (практическое занятие) Топос как тематический образец развития идеи высказывания. Виды топосов	2	ОК 05 ПК2.1 ПК6.11
Тема 1.3.	**Расположение идей** (практическое занятие) Хрия как образец построения публицистической речи. Учет фактора адресата при создании плана высказывания. Виды доказательств	2	ОК 05 ПК2.1 ПК6.11
Тема 1.4.	**Риторический канон. Особенности словесного украшения речи** Практикум по использованию риторических приемов, тропов и фигур речи при создании публицистического высказывания	2	ОК 05 ПК2.1 ПК6.11
Тема 1.5.	**Риторический канон. Как подготовиться к произнесению речи перед аудиторией? Техника запоминания текста** (практическое занятие) Использование модуляций тембра, громкости, интонаций, мимики и жестов для эмоционального воздействия на аудиторию. Вербальное и невербальное поведение оратора	2	ОК 05 ОК 04

	Как понять самому и быть понятым окружающим? (практическое занятие) Тренинг-игра с целью выявления лакун понимания чужого высказывания и формирования умения формулировать точные вопросы к собеседнику. Виды вопросов к собеседнику		
Тема 1.6.	**Итоговое занятие** Исполнение публичного выступления. Выступление студентов с подготовленными речами, анализ и обсуждение выступлений	2	ОК 04 ОК 05 ПК2.1 ПК6.11
Содержание вариативных модулей (основное и профессионально-ориентированное)		**14**	
Модуль 2 вариативный	**Деловой русский язык**	**6**	
Тема 2.1.	**Признаки и принципы делового общения. Устная и письменная деловая коммуникация** (лекция) Понятие о деловом общении в индустрии питания. Основные признаки деловой коммуникации: регламентированность, целенаправленность, результативность, функционально-ролевой характер, позиционная оформленность. Принципы делового общения: субординация, уважение ко всем участникам, концентрация на деле, контроль над эмоциями, умение отделять деловые отношения от личных. Письменное и устное деловое общение специалиста в индустрии питания. Этикет в устном деловом общении	2	ОК 04 ОК 05
Тема 2.2.	**Письменное деловое общение. Документ как тип текста. Жанры документов** Документ как тип текста и язык документа при оформлении заказов в индустрии питания. Схема составления документа: актуальная официально-деловая ситуация → выбор жанра документа → актуализация формы документа (шаблона) → выбор языкового наполнения (на примере заявления, объяснительной записки, доверенности, расписки) в индустрии питания. Презентационные жанры в деловом общении (автобиография/резюме/мотивационное письмо): ситуация, содержание, структура, языковые средства. Инструктивные тексты в деловом общении и профессиональной деятельности. Структура текста, языковые средства для специалиста индустрии питания.	1	ОК 04 ОК 05 ПК2.1 ПК6.11
Тема 2.3.	**Деловая переписка в электронной среде. Этикет деловой переписки** (лекция) Условия успешности деловой переписки (оперативность, четкие формулировки, комфорт всех участников общения, нейтральная доброжелательная тональность, учет ситуации и особенностей адресата) в индустрии питания. Этикетная рамка делового письма: обращение, приветствие, представление, завершающая этикетная фраза, подпись, контактная информация (практическое занятие). Деловая переписка в чатах/мессенджерах. Учет специфики канала связи при выборе языковых средств и организации высказывания	2	ОК 04 ОК 05

	для специалиста индустрии питания		
Тема 2.4.	**Структура основной части письма** (практическое занятие)**.** Виды писем/сообщений по цели высказывания (примеры). Структура основной части делового письма: суть/анонс содержания (зачем пишу) – в первом абзаце. Построение основной части по принципу: один абзац – одна мысль. В концовке: резюме либо указание на предполагаемые действия адресата в индустрии питания. Выбор стилистического регистра (степени официальности) в зависимости от ситуации общения, социального статуса партнера по коммуникации, отношений между коммуникантами), в том числе для специалиста индустрии питания	1	ОК 04 ОК 05 ПК2.1 ПК6.11
Модуль 3 вариативный	**Интернет-коммуникация на русском языке**	**4**	
Тема 3.1	**Современная интернет-коммуникация и ее особенности** (практическое занятие) Понятие и особенности интернет-коммуникации, специфика общения в интернете: открытость и анонимность, скорость, обновляемость информации, мультимодальность и мультимедийность, гипертекстовость. Нелинейные тексты в интернет-коммуникации (графика, инфографика, поликодовые тексты, гипертекст). Место интернет-коммуникации в деловой коммуникации в современном мире, в том числе для специалиста индустрии питания.	1	ОК 04 ОК 05
Тема 3.2	**Язык интернет-коммуникации**(практическое занятие) Особенности языка в интернете (устно-письменная речь), особые инструменты языка, возможности гибкого общения и самопрезентации. Особенности коммуникации в социальных сетях в индустрии питания. Анализ коммуникации на профессиональные темы в социальных сетях. Языковые средства создания речевого имиджа и речевого портрета в социальных сетях и на профессиональных площадках. Языковой анализ профилей профессионалов, предлагающих свои услуги, на интернет-площадках (профи.ру, youdo, avito). Языковые средства, позволяющие создать привлекательный имидж эксперта в индустрии питания.	1	ОК 04 ОК 05 ПК2.1 ПК6.11
Тема 3.3	**Речевой этикет в интернет-коммуникации. Речевая агрессия и способы ее преодоления** (практическое занятие) Понятие речевого этикета. Обязательные элементы речевого этикета в интернет-коммуникации. Примеры нарушения речевого этикета и их последствия. Уход от общения. Речевая агрессия в Сети и способы ее преодоления в индустрии питания	1	ОК 04 ОК 05
Тема 3.4	**Работа с нелинейными и инструктивными текстами** (практическое занятие)	1	ОК 04 ОК 05

	Особенности нелинейных текстов: сочетание невербальной и вербальной информации, компактность, использование разных визуальных инструментов, наглядная демонстрация связей между явлениями, событиями, фактами. Виды нелинейных текстов: графики, таблицы, диаграммы, афиши, реклама, инфографика и т.д. Алгоритмы работы с нелинейными текстами: чтение, распознавание элементов, установление связей между элементами, анализ единиц нелинейного текста, целостный анализ, интерпретация. Инструктивные тексты и профессиональные лайфхаки. Особенности инструктивных текстов: дробление информации, пошаговые императивы, оценка результата. Профессиональный лайфхак как инструктивный текст. Возможность оформления профессионального лайфхака как нелинейного текста. Тексты рассматриваются на примере индустрии питания		ПК2.1 ПК6.11
Модуль 4 вариативный	**Русский язык в межкультурной коммуникации**	**4**	
Тема 4.1	**Межкультурная коммуникация – знакомство с предметом** (практическое занятие) Язык как отражение истории и культуры народа. Понятие о культурном многообразии и межкультурной коммуникации. Межкультурная коммуникация в многонациональном государстве. Русский язык как воплощение русской культуры и как язык межкультурной коммуникации народов России на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей для специалиста индустрии питания	1	ОК 04 ОК 05
Тема 4.2	**Принципы и правила межкультурной коммуникации** (практическое занятие) Общие правила коммуникации на русском языке. Особенности русского речевого этикета в культуре России. Вербальная и невербальная коммуникация. Учет национальных культур коммуникантов. Диалог культур на примере профессиональной деятельности специалиста индустрии питания.	1	ОК 04 ОК 05
Тема 4.3	**Межкультурная коммуникация в профессиональной среде** (практическое занятие) Диалог культур в профессиональном общении. Открытость, обмен мнениями и заинтересованность как инструменты успешной межкультурной коммуникации. Языковые средства, демонстрирующие интерес к собеседнику, его культуре и национальным традициям. Стремление помочь и выражение этого стремления через средства русского языка на примере профессиональной деятельности специалиста индустрии питания .	1	ОК 04 ОК 05 ПК2.1 ПК6.11
Тема 4.4	**Конфликты и конфликтогенные ситуации в межкультурной коммуникации** (практическое занятие) Нарушение правил общения, в том числе в отрасли туризма и сферы услуг. Конфликты, связанные с недостаточным владением культурными нормами. Конфликты, связанные с недостаточным владением речевыми нормами русского языка. Нивелирование конфликтов.	1	ОК 04

	Языковые средства ухода от конфликтов. Анализ практического кейса на примере профессиональной деятельности специалиста индустрии питания		
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	**2**	
	Всего:	**32**	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Для реализации программы дисциплины предусмотрен учебный кабинет «Русского языка и литературы», оснащенный учебной мебелью на каждого обучающегося, рабочим местом преподавателя, техническими средствами обучения: мультимедийным проектором, экраном, компьютером, дидактическим материалами: портретами, текстовыми носителями и др.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для успешной реализации учебной дисциплины «Родной язык (русский)» при формировании библиотечного фонда колледж рекомендует имеющиеся издания и используемые интернет источники.

3.2.1. Основные печатные издания

Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык: учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений среднего профессионального образования на базе основного общего образования с получением среднего общего образования. Рекомендовано ФГЕУ «ФИРО». – 8-е изд., стер., ОИЦ «Академия», 2021 г.

Воителева Т.М. Русский язык: сборник упражнений: учебное пособие для использования в учебном процессе образовательных учреждений СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования/ Т.М. Воителева. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2021. – 223 с.

3.2.2. Дополнительные печатные издания

Русский язык. 10-11 классы. Учебное пособие/В. Ф. Греков, С.Е. Крючков, Л.А. Чешко и др.- 7-е изд., сер. – Москва: Просвещение, 2022. – 367с.

Словари

Иванова О.Е., Лопатин В.В., Нечаева И.В., Чельцова Л.К. Русский орфографический словарь: около 180 000 слов /Российская академия наук. Институт русского языка. – 2021г.

Морфологический словообразовательный словарь русского языка (5-11класс). Т.В. Попова, Е.С. Зайцева. Издательство АСТ- Пресс ,600 слов. 2021г.

Справочник синонимов, антонимов, паронимов. Издательство «Мир и образование» 2021г.

Словарь ударений русского языка (Институт русского языка им. В.В. Виноградова РАН) автор Резниченко И.Я. Издательство АСТ-Пресс, редактор Зайцева Н.Г. 2021г.

Русский этимологический словарь. Выпуск 14. Автор Аникин А.Е. издательство Нестор-история 2023г.

Словарь синонимов русского языка (11т.слов). Автор Александрова З.Е. ред. Богатырева О.А. Издательство Мир образования 2021г.

Интернет-источники

Сайт Министерства образования и науки РФ http://mon.gov.ru/

Российский образовательный портал www.edu.ru

Сайт ФГОУ Федеральный институт развития образования http://www.firo.ru/

Интернет- ресурсы

http://www.ruskiy/ru

http://www.bibliotekar.ru

http://ru.wikipedia.org

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Предлагаемые колледжем критерии оценочной процедуры:

«Отлично». Высокий уровень сформированности умений и знаний, обучающийся демонстрирует высокий уровень образовательных результатов, формулирует ответ четко, не допускает существенных ошибок, а если допускает, то сам их определяет и понимает, как исправить. Дает полные формулировки, анализирует свои результаты. Проявляет высокий уровень учебной мотивации и интерес к учебной дисциплине, своевременно выполняет задания предложенные преподавателем.

«Хорошо». Достаточный уровень сформированности умений и знаний, обучающийся демонстрирует достойный уровень образовательных результатов формулирует ответ четко, не допускает существенных ошибок, а если допускает, то может исправить самостоятельно или при наводящих вопросах со стороны преподавателя сам их определяет и понимает, как исправить. Формулировки дает не всегда полные и не всегда делает полный анализ своих результатов. Проявляет хороший уровень учебной мотивации и интерес к учебной дисциплине, не всегда своевременно может выполнить задания предложенные преподавателем, однако всегда готов исправиться и донести необходимое учебное задание по дисциплине.

«Удовлетворительно». Средний уровень сформированности умений и знаний, обучающийся демонстрирует низкий уровень образовательных результатов формулирует ответ не четко, допускает существенных ошибок, а если допускает, то не может исправить самостоятельно, даже при наводящих вопросах со стороны преподавателя. Формулировки дает не полные и не всегда делает полный анализ своих результатов. Проявляет слабый уровень учебной мотивации и низкий интерес к учебной дисциплине, не всегда своевременно может выполнить задания предложенные преподавателем.

«Неудовлетворительно». Низкий уровень сформированности умений и знаний, который оценивается оценкой «неудовлетворительно»: обучающийся демонстрирует низкий уровень образовательных результатов не способен дать ответ на поставленный вопрос по учебной дисциплине, допускает существенные ошибки, не понимает наводящих вопросов со стороны преподавателя по данной теме. Не способен формулировать и анализировать свои результаты. Проявляет слабый уровень учебной мотивации и низкий интерес к учебной дисциплине, не выполняет задания предложенные преподавателем.

Контроль и оценка дисциплинарных результатов, усвоенных знаний и приобретенных студентами умений, направленных на формирование общих и профессиональных компетенций.

Общая/профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
ОК 05	Вводное занятие	-

ОК 05	1.1	Вопросы по теме лекции
ОК 05 ПК2.1 ПК6.11	1.2	Выполнение письменного творческого задания. Интерактивные формы оценочных мероприятий. Решение кейсов профессиональной направленности
ОК 05 ПК2.1 ПК6.11	1.3	Выполнение письменного творческого задания. Интерактивные формы оценочных мероприятий. Решение кейсов профессиональной направленности
ОК 05 ПК2.1 ПК6.11	1.4	Выполнение письменного творческого задания. Интерактивные формы оценочных мероприятий. Решение кейсов профессиональной направленности
ОК 05 ОК 04	1.5	Подготовка и произнесение публичной речи
ОК 04 ОК 05 ПК2.1 ПК6.11	1.6	Выполнение письменного творческого задания. Интерактивные формы оценочных мероприятий. Решение кейсов профессиональной направленности
ОК 04 ОК 05	2.1	Тест «Характеристики делового общения»
ОК 04 ОК 05 ПК2.1 ПК6.11	2.2	Редактирование, составление, трансформация деловых текстов. Интерактивные формы оценочных мероприятий. Решение кейсов профессиональной направленности
ОК 04 ОК 05	2.3	Тест «Правила деловой переписки»
ОК 04 ОК 05 ПК2.1 ПК6.11	2.4	Редактирование и составление деловых писем. Анализ кейса составленного на материале приближенном к будущей профессиональной деятельности. Интерактивные формы оценочных мероприятий.
ОК 04 ОК 05	3.1	Тест «Коммуникация в интернете»

ОК 04 ОК 05 ПК2.1 ПК6.11	3.2	Создание описания профессионального профиля в социальной сети. Интерактивные формы оценочных мероприятий. Решение кейсов профессиональной направленности
ОК 04 ОК 05	3.3	Тест «Речевой этикет»
ОК 04 ОК 05 ПК2.1 ПК6.11	3.4	Создание инструктивного текста /профессионального лайфхака. Интерактивные формы оценочных мероприятий. Решение кейсов профессиональной направленности
ОК 04 ОК 05	4.1	Тест «Правила межкультурной коммуникации»
ОК 04 ОК 05	4.2	Составление правил делового этикета с учетом межкультурного компонента
ОК 04 ОК 05 ПК2.1 ПК6.11	4.3	Анализ диалогов с элементами межкультурной коммуникации. Интерактивные формы оценочных мероприятий.
ОК 04 ОК 05 ПК 1.1	4.4	Анализ кейса Решение ситуационных задач на материале приближенном к будущей профессиональной деятельности
ОК 04 ОК 05 ПК2.1 ПК6.11	4.4	Решение ситуационных задач на материале приближенном к будущей профессиональной деятельности Выполнение заданий дифференцированного зачета

Приложение ИП.01
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ИП.01 Индивидуальный проект

Люберцы, 2025 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 10

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Индивидуальный проект»

1.1 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина «Индивидуальный проект» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (СОО).

Содержание рабочей программы разработано на основе синхронизации образовательных результатов ФГОС СПО и ФГОС ССО с учетом профессиональной направленности.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Содержание программы учебного курса «Индивидуальный проект» направлено на достижение следующих целей:

- ✓ формирование проектной компетентности обучающихся;
- ✓ формирование у обучающихся умений самостоятельно добывать новые знания, работать над развитием интеллекта;
- ✓ развитие у обучающихся познавательных интересов;
- ✓ формирование у обучающихся умений генерировать новые идеи, творчески мыслить;
- ✓ приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в проектной, деятельности;
- ✓ формирование компетентности в области приобретения знаний из различных источников: учебника, дополнительной литературы, Интернета;
- ✓ формирование компетентностей в области обработки информации для предоставления её в различных видах,
- ✓ формирование компетентностей в сфере распространения знаний среди сверстников.
- ✓ практическая подготовка учащихся к постановке и реализации реальных задач проектирования, включая элементы научно-исследовательской работы.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Дисциплина входит в цикл общеобразовательных дисциплин, направлена на формирование общеучебных компетенций по 5 блокам (самоорганизация, самообучение, информационный, коммуникативный и профессиональный блоки):

Самоорганизация	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 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержанию необходимого уровня физической подготовленности
Самообучение	ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
Информационный блок	ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
Коммуникативный блок	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.
Профессиональный блок	*ПК 6.11 Осуществлять поиск необходимой информации, с использованием цифровых средств, с целью эффективного распоряжения полученной информации для решения задач *ПК 6.12 Проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных

***Дополнительный профессиональный блок по запросу работодателя**

в соответствии с Федеральными рабочими программами по учебным предметам, базовый уровень, Федеральной образовательной программы среднего общего образования Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2023 № 371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (Зарегистрирован 12.07.2023 № 74228)

Индивидуальный проект		
№ п/п	**Направление деятельности**	**Личностные результаты**
1	Гражданское воспитание	- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка, соблюдение основополагающих норм информационного права и информационной безопасности; - готовность противостоять идеологи и экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам в виртуальном пространстве.

2	Патриотическое воспитание	- ценностное отношение к историческому наследию, достижениям России в науке, искусств е, технологиях, понимание значения информатики как науки в жизни современного общества.
3	Духовно-нравственное воспитание	- сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности, в том числе в сети Интернет.
4	Эстетическое воспитание	- эстетическое отношение к миру, включая эстетику научного и технического творчества; - способность воспринимать различные виды искусства, в том числе основанные на использовании информационных технологий.
5	Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия	- сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью, в том числе и за счёт соблюдения требований безопасной эксплуатации средств информационных и коммуникационных технологий.
6	Трудовое воспитание	- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к сферам профессиональной деятельности, связанным с информатикой, программированием и информационными технологиями, основанными на достижениях информатики и научно- технического прогресса, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; - готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни.
7	Экологическое воспитание	- осознание глобального характера экологических проблем и путей их решения, том числе с учётом возможностей информационно-коммуникационных технологий.
8	Ценности научного познания	- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития информатики, достижениям научно- технического прогресса и общественной практики, за счёт понимания роли информационных ресурсов, информационных процессов и информационных технологий в условиях цифровой трансформации многих сфер жизни современного общества; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.
9	Развитие эмоционального интеллекта	- развитие самосознания (включая способность осознавать на примерах исторических ситуаций роль эмоций в отношениях между людьми, понимать свое эмоциональное состояние, соотнося его с эмоциями людей в известных исторических ситуациях);

		- саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; - внутренняя мотивация, включающая стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатия (способность понимать другого человека, оказавшегося в определенных обстоятельствах); - социальные навыки (способность выстраивать конструктивные отношения с другими людьми, регулировать способ выражения своих суждений и эмоций с учетом позиций и мнений других участников общения).

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем в часах*
Объем образовательной программы дисциплины	**32**
в том числе:	
Основное содержание	**14**
теоретическое обучение	8
практические занятия	6
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	**14**
теоретическое обучение	8
практические занятия	6
Промежуточная аттестация защита индивидуального проекта	**4**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*	Объем часов	ОК и ПК, формируемые при изучении дисциплины
1	*2*	*3*	*4*
Раздел 1. История развития и становления проектной деятельности (2 часа)		**2**	
Тема 1.1 Основы проектной деятельности	**Содержание учебного материала.**	1	ОК01, ОК02, ОК03, ОК05, ОК09, ПК6.11 ПК6.12
	Терминология. Зарождение и появление проектной деятельности и метода проектов. Краткая история проектной деятельности. Метод проектов и проектная деятельность в науке и практике.		
Тема 1.2 Обоснование и методология проекта	**Содержание учебного материала.**	1	
	Различные взгляды на проект и проектную деятельность. Основные требования к использованию метода проектов и проектной деятельности. Конкретизация понятия проект. Основные черты проектирования. Основные этапы проектирования. Сущность проектирования и его основные характеристики.		
Раздел 2. Планирование проектной деятельности (6 часов)		**6**	
Тема 2.1 Классификации проектов	**Содержание учебного материала.**	2	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК10, ОК11, ПК6.11 ПК6.12
	Жизненный цикл проекта. Многообразие типологий и классификаций проектов (Проекты, проектирование и бизнес. Практико-ориентированные проекты. Информационные проекты. Творческие проекты. Игровые проекты. Методы управления и масштабы проектов).		
Тема 2.2 Концептуальные основы проекта	**Содержание учебного материала.**	2	
	Уточнение определения проекта. Отличительные особенности проекта. Предпроектный этап. Ключевая проблема проекта. Постановка цели. Планирование. Структура описания проекта.		
Тема 2.3 Планирование проекта	**Содержание учебного материала.**	2	
	Планирование проекта. Современные концепции жизненного цикла проекта. Сетевое планирование проекта. Формирование организационной структуры проекта. Концептуальная модель проекта.		
Раздел 3. Разработка и презентация проекта		**10**	
	Содержание учебного материала.	2	ОК01,

Тема 3.1 Разработка проекта	Структура проекта. Ресурсы проекта. Материально-техническое обеспечение проекта. Формирование и развитие команды проекта. Разработка бюджета проекта.		ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК10, ПК6.11 ПК6.12
Тема 3.2 Анализ, оценка и экспертиза проектов	**Содержание учебного материала.**	2	
	Компоненты системы оценки качества проектов. Эффекты и индикаторы успешности реализации проекта. Оценка технико-экономической эффективности проекта. Оценка социальной эффективности проекта.		
Тема 3.3 Риски проекта	**Содержание учебного материала.**	2	
	Понятие риска и неопределенности. Методы управления рисками проекта. Оценка внутренних и внешних рисков проекта.		
Тема 3.4 Защита и презентация проекта	**Содержание учебного материала.**	4	
	Требования к презентации как основной форме защиты проектов. Рекомендации по структуре проектной работы. Краткое описание проекта, обоснование его социально-экономической значимости и актуальности.		
Раздел 4. Выполнение практических занятий по индивидуальному проектированию		**10**	
Тема 4 Практические занятия	Практическая работа № 1. Проектирование проекта, формулирование темы, определение актуальности темы, проблемы.Формулирование цели, определение задач, выбор предмета и объекта с учетом **профессии 43.01.09 Повар, кондитер.**	2	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК09, ОК10, ОК11, ПК6.11 ПК6.12
	Практическая работа № 2 Редактирование текста. Презентация проекта. Оформление слайдов в программе PowerPoint.	4	
	Практическая работа № 3 Доработка проекта с учётом замечаний и предложений. Подготовка к представлению индивидуального проекта.	4	
Промежуточная аттестация в форме защиты индивидуального проекта		**4**	
Всего:		**32**	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины осуществляется в кабинете информационных технологий, метрологии и стандартизации (полигон проектирования информационных систем).

В кабинете имеется мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по физике, создавать презентации, видеоматериалы и т. п.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Индивидуальный проект», входят:

информационно-коммуникативные средства;

экранно-звуковые пособия;

технические средства обучения;

демонстрационное оборудование (общего назначения и тематические наборы);

вспомогательное оборудование;

комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

Основная литература:

Бедердинова, О. И. Автоматизированное управление IT-проектами: учебное пособие. - Москва: ИНФРА-М, 2021. - 92 с.

Зуб А. Т. Управление проектами: учебник и практикум. - Москва: Юрайт, 2021. - 422 с.

Мандель Б. Р. Основы проектной деятельности: учебное пособие для обучающихся в системе СПО. - Москва: Директ-Медиа, 2022. - 294 с.

Дополнительная литература:

Поташева Г.А. Управление проектами: учебное пособие. - М.: Инфра- М, 2022. - 288 с.

Открытая электронная научная библиотека «КиберЛенинка»
[Электронный ресурс]. Режим доступа: https://cyberleninka.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 и профессиональных компетенций.

Результаты выполнения индивидуального проекта должны отражать:

- Сформированность навыков коммуникативной деятельности, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления.
- Способность к инновационной деятельности, аналитической деятельности, творческой деятельности, интеллектуальной деятельности.
- Способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов.

Общие критерии оценки проектной работы

- Способность к самостоятельному приобретению знаний и решению проблемы, которая проявляется в умении поставить проблему и выбрать адекватные способы её решения, включая поиск и обработку информации, формулировку выводов и/или обоснование и реализацию/апробацию принятого решения, обоснование и создание модели, прогноза, модели, макета, объекта, творческого решения и т. п. Данный критерий в целом включает оценку сформированности познавательных учебных действий.
- Сформированность предметных знаний и способов действий, проявляющаяся в умении раскрыть содержание работы, грамотно и обоснованно в соответствии с рассматриваемой проблемой/темой использовать имеющиеся знания и способы действий.
- Сформированность регулятивных действий, проявляющаяся в умении самостоятельно планировать и управлять своей познавательной деятельностью во времени, использовать ресурсные возможности для достижения целей, осуществлять выбор конструктивных стратегий в трудных ситуациях.
- Сформированность коммуникативных действий, проявляющаяся в умении ясно изложить и оформить выполненную работу, представить её результаты, аргументированно ответить на вопросы.

Формы контроля за результатами освоение программы.

Формами отчетности проектной деятельности являются текстовые отчеты, научно-исследовательские работы, презентации, видеофильмы, фоторепортажи с комментариями, стендовые отчеты и т.д.

Обучающийся 1 курса обязан в течение года подготовить, реализовать и защитить один проект.

Предусматривается организация учебного процесса в двух взаимосвязанных и взаимодополняющих формах:

- урочная форма, в которой учитель объясняет новый материал и консультирует учащихся в процессе выполнения ими практических заданий;

-внеурочная форма, в которой учащиеся после уроков (дома или в школьном компьютерном классе) выполняют на компьютере практические задания для самостоятельного выполнения.

Проект должен быть представлен на бумажном и электронном носителе информации.

В течение учебного года осуществляется текущий и итоговый контроль за выполнением проекта.

Текущий контроль осуществляется после изучения отдельных частей содержания курса и его теоретической части (цель контроля: качество усвоения теории создания проекта) и оценивается отметками «2», «3», «4» или «5». Оценки выставляются по следующим критериям:

«5»: теоретический материал понят обучающимся, излагается им в собственной интерпретации и сопровождается иллюстрациями и примерами; обучающиеся самостоятельно формулируют выводы и анализируют содержание проектов.

«4»: теоретический материал обучающимися усвоен формально, но воспроизводится в целом без ошибок; используются заимствованные иллюстрации и примеры; формулирует выводы и осуществляет анализ с помощью учителя и по наводящим вопросам.

«3»: теоретический материал усвоен фрагментарно; отвечает на простые вопросы репродуктивного характера; участвует в диалоге с учителем при обсуждении учебного материала.

«2»: теоретический материал не усвоен в полном объеме; в учебной деятельности на уроке не участвует.

Оценка индивидуальных проектов*(см. Таблицы 1, 2)*

В течение работы над учебным проектом контроль за ходом выполнения индивидуального проекта осуществляется систематически; обучающиеся представляют рабочие материалы и проделанную работу по запросу учителя.

В качестве формы итоговой отчетности в конце изучения курса в каждой группе проводится конференция обучающихся с представлением проектной работы. Во время ученической конференции работу оценивает экспертная группа, в состав которой входят преподаватели, имеющие опыт руководства проектной и исследовательской деятельностью обучающихся.

По итогам представления работы выставляется оценка за «защиту проекта». Если обучающийся представил более одного проекта, то итоговой признается лучшая из полученных оценок.

Защита проекта признается успешной, если проект соответствует соответствующим требованиям, выполнен учащимся самостоятельно и в ходе защиты учащийся продемонстрировал владение содержанием проекта.

Таблица1

Критерии оценивания проекта по уровню сформированностиметапредметных навыков проектной деятельности

Критерии оценивания	Ниже базового уровня (отметка «1», «2»)	Базовый уровень (отметка «3»)	Выше базового (отметка «4», «5»)
1.Способность к самостоятельному приобретению знаний и решение проблем	Работа в целом свидетельствует о низкой способности самостоятельно ставить проблему и находить пути ее решения; не продемонстрирована способность приобретать новые знания и/или осваивать новые способы действий, достигать более глубокого понимания изученного. Неподготовленный к защите проект, оценивается отметкой «1».	Работа в целом свидетельствует о способности самостоятельно с опорой на помощь руководителя ставить проблему и находить пути ее решения; продемонстрирована способность приобретать новые знания и/или осваивать новые способы действий, достигать более глубокого понимания изученного	Работа в целом свидетельствует о способности самостоятельно ставить проблему и находить пути ее решения; продемонстрировано хорошее владение логическими операциями, навыками критического мышления, умение самостоятельно мыслить; продемонстрирована способность на этой основе приобретать новые знания и/или осваивать новые способы действий, достигать более глубокого понимания проблемы. Данный уровень оценивается отметкой «4» Работа свидетельствует о способности самостоятельно ставить проблему и находить пути ее решения; продемонстрировано свободное владение логическими операциями, навыками критического мышления, умение самостоятельно мыслить; продемонстрирована повышенная способность на этой основе приобретать новые знания и/или осваивать новые способы действий, достигать более глубокого понимания проблемы. Данный уровень оценивается отметкой «5»
2.Сформированность предметных знаний и способов действий	Ученик плохо понимает содержание выполненной работы. В работе и в ответах на вопросы по содержанию работы наблюдаются грубые ошибки. Неподготовленный к защите проект, оценивается отметкой	Продемонстрировано понимание содержания выполненной работы. В работе и в ответах на вопросы по содержанию работы отсутствуют грубые ошибки	Продемонстрировано хорошее владение предметом проектной деятельности. Присутствуют незначительные ошибки. Данный уровень оценивается отметкой «4» Продемонстрировано свободное владение предметом проектной деятельности. Ошибки отсутствуют. Данный уровень оценивается отметкой «5»

	«1».		
3.Сформированность регулятивных действий	На низком уровне продемонстрированы навыки определения темы и планирования работы. Работа не доведена до конца и представлена комиссии в незавершенном виде; большинство этапов выполнялись под контролем и при поддержке руководителя. Элементы самооценки и самоконтроля учащегося отсутствуют. Неподготовленный к защите проект, оценивается отметкой «1».	Продемонстрированы навыки определения темы и планирования работы. Работа доведена до конца и представлена комиссии; некоторые этапы выполнялись под контролем и при поддержке руководителя. При этом проявляются отдельные элементы самооценки и самоконтроля учащегося	Работа хорошо спланирована и последовательно реализована, своевременно пройдены большинство этапов обсуждения и представления. Контроль и коррекция осуществлялись с помощью руководителя проекта. Данный уровень оценивается отметкой «4». Работа тщательно спланирована и последовательно реализована, своевременно пройдены все необходимые этапы обсуждения и представления. Контроль и коррекция осуществлялись самостоятельно Данный уровень оценивается отметкой «5».
4.Сформированность коммуникативных действий	На низком уровне продемонстрированы навыки оформления проектной работы и пояснительной записки, а также подготовки простой презентации. Неподготовленный к защите проект, оценивается отметкой «1».	Продемонстрированы навыки оформления проектной работы и пояснительной записки, а также подготовки простой презентации.	Тема достаточно полно раскрыта.Текст/сообщение структурированы. Основные мысли выражены ясно, логично, последовательно, аргументированно. Работа вызывает интерес. Данный уровень оценивается отметкой «4». Тема раскрыта полностью. Текст/сообщение хорошо структурированы. Все мысли выражены ясно, логично, последовательно, аргументированно. Работа вызывает повышенный интерес. Данный уровень оценивается отметкой «5».

Таблица 2

Критерии оценивания проектов обучающихся

Критерии оценки проекта	Содержание критерия оценки	Количество баллов
Актуальность поставленной проблемы	Насколько работа интересна в практическом или теоретическом плане?	От 0 до 1
	Насколько работа является новой? обращается ли автор к проблеме, для комплексного решения которой нет готовых ответов?	От 0 до 1
	Верно ли определил автор актуальность работы?	От 0 до 1
	Верно ли определены цели, задачи работы?	От 0 до 2
Теоретическая и \ или практическая ценность	Результаты исследования доведены до идеи (потенциальной возможности) применения на практике.	От 0 до 2
	Проделанная работа решает или детально прорабатывает на материале проблемные теоретические вопросы в определенной научной области	От 0 до 2
	Автор в работе указал теоретическую и / или практическую значимость	От 0 до 1
Методы исследования	Целесообразность применяемых методов	1
	Соблюдение технологии использования методов	1
Качество содержания проектной работы	Выводы работы соответствуют поставленным целям	2
	Оригинальность, неповторимость проекта	2
	В проекте есть разделение на части, компоненты, в каждом из которых освещается отдельная сторона работы	1
	Есть ли исследовательский аспект в работе	2
	Есть ли у работы перспектива развития	1
Качество продукта проекта (презентации, сайта, информационного диска)	Интересная форма представления, но в рамках делового стиля	От 0 до 2
	Логичность, последовательность слайдов, фотографий и т.д.	От 0 до 2
	Форма материала соответствует задумке	1
	Текст легко воспринимается,	1
	Отсутствие грамматических ошибок, стиль речи.	1
Компетентность участника при защите работы	Четкие представления о целях работы, о направлениях ее развития, критическая оценка работы и полученных результатов	От 0 до 2
	Докладчик изъясняется ясно, четко, понятно, умеет заинтересовать аудиторию, обращает внимание на главные моменты в работе	От 0 до 2

	Докладчик опирается на краткие тезисы, выводы, оформленные в презентации, и распространяет, объясняет их аудитории.	От 0 до 2
	Докладчик выдержал временные рамки выступления и успел раскрыть основную суть работы.	От 0 до 2
	Докладчик смог аргументировано ответить на заданные вопросы либо определить возможные пути поиска ответа на вопрос (если вопрос не касается непосредственно проделанной работы). Если проект групповой – то вопросы задаются не только докладчику, но и остальным авторам проекта.	От 0 до 2

Оценка «5» отлично - 37 -30
Оценка «4» хорошо - 29-22
Оценка «3» удовлетворительно - 15 -8
Оценка «2» неудовлетворительно - 7 - 0

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

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

ОГЛАВЛЕНИЕ

«ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»……2
«ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»……20
«ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»….....33
«ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ».46
«ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА»..…….....57
«ОП.06 ОХРАНА ТРУДА»…….....70
«ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»..……85
«ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ……..……98
«ОП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»……112
«ОП.10 РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА…….....123
ОП.11 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»……..133
«ОП.12 КУХНИ НАРОДОВ МИРА»……..145
«ОП.13 КУХНИ НАРОДОВ РОССИИ»…….....158
«ОП.14 СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО-ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ»……171
«ОП.15 ЦИФРОВАЯ ЭКОНОМИКА В ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ»……..……....183

2025 г.

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

Рабочая программа дисциплины

ОП. 01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. **Общая характеристика ……4**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……4

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……4

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П……10

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ ……..10

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……10

2.2. Содержание дисциплины…… 11

3. **Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ……** 16

3.1. Материально-техническое обеспечение…… 16

3.2. Учебно-методическое обеспечение……16

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ……... 17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитария и гигиена»: формирование представлений о санитарно-гигиенических требованиях к кулинарной обработке пищевых продуктов, знаний об обмене веществ и энергии, умений определять лечебное питание по нумерации диет, понимание ответственности перед опасностью пищевых отравлений, привитие навыков собственной и окружающей санитарии и гигиены.

Дисциплина «Основы микробиологии, физиологии питания, санитария и гигиена» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	-
	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.	-
	определять этапы решения задачи.	методы работы в профессиональной и смежных сферах.	-
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задач и/или проблемы.		-
ОК 02	определять задачи для поиска информации.	приемы структурирования информации.	-
	определять необходимые источники информации.	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации.	-

	планировать процесс поиска, структурировать получаемую информацию.		-
	использовать современное программное обеспечение.		-
ОК 03	применять современную научную профессиональную терминологию;	современную научную и профессиональную терминология;	-
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессиональногоразвития и самообразования	-
ОК 04	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов и построения устных сообщений	-
ОК 06	описывать значимость своей профессии (специальности).	сущность гражданско патриотической позиции, общечеловеческих ценностей	-
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности;	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности	-
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности	-
		принципы бережливого производства	-
ОК 09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-
	использоватьсовременное программноеобеспечение		-
ОК 10	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);	-

	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;	-
	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);	особенности произношения;	-
	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ПК 1.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства	правила оформления заявок на склад, правила приема продуктов по количеству и качеству	
	оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота	ответственность за сохранность материальных ценностей, правила снятия остатков на рабочем месте, правила проведения контрольного взвешивания продуктов	
	осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями, использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья		
ПК 1.3	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов	ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос	обеспечения условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов
	техника порционирования (комплектования), упаковки,		расчет стоимости, ведения расчета с

	маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов		потребителями, учет реализованных полуфабрикатов
	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос, ответственность за правильность расчетов		владения профессиональной терминологией, консультирования потребителей, оказания им помощи в выборе
	правила, техника общения с потребителями, базовый словарный запас на иностранном языке		обеспечения условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов
ПК 2.2	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости	подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовления хранения, отпуска бульонов, отваров
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов	
		санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции	
ПК 2.3	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов	методы сервировки и подачи, температура подачи супов, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов, правила разогревания супов, требования к безопасности	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с

		хранения готовых супов правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос, ответственности за правильность расчетов с потребителями	прилавка/раздачи
	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов, владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке		подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценивания качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организации их хранения в процессе приготовления
ПК 3.1		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	
		правила оформления заявок на склад	
ПК 4.1		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	
ПК 5.1	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования, выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства, владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием	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	подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты, соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды	
	обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков, соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе, подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования, правила утилизации отходов	
	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда, выбирать, подготавливать, рационально размещать на	виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов	

	рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
ПК 6.3	распознавать недоброкачественные продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических свойств, соблюдать правила сочетаемости продуктов, адекватно применить пряности и приправы для детского питания		

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, Наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	-	-	-	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	26
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена		
Всего	**36**	**36**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся**	**Объем,акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч**	**Коды компетенции, формированию которых способствует элемент программы**
1	***2***	***3***	***4***
Раздел 1. Основы микробиологии		**4/2**	
Тема 1.1. Морфологияи физиология микроорганизмов	**Содержаниеучебногоматериала**	2	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10 ПК 1.1, ПК1.3 ПК2.2, ПК2.3 ПК 3.1, ПК4.1, ПК5.1, ПК6.3
	Введение. Понятие о микробах. Морфология микробов. Основные группы микроорганизмов. Классификация микроорганизмов. Отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Микробиология основных пищевых продуктов. Влияние Температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических Условий предприятий общественного питания.	*2*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**1**	
	Практическое занятие № 1. *Изучение устройства микроскопа. Определение основных групп микроорганизмов.*	*1*	

Тема 1.2. Пищевые инфекции и отравления	**Содержаниеучебногоматериала**	**2**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10 ПК 1.1, ПК1.3 ПК2.2, ПК2.3 ПК 3.1, ПК4.1, ПК5.1, ПК6.3
	Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности. Основные пищевые инфекции. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения. Меры предупреждения пищевых отравлений. Глистные заболевания. Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции в пищевом производстве, условия их развития. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции в предприятиях общественного питания. Схема микробиологического контроля.	*2*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**1**	
	Практическое занятие № 2. Микробиологическая характеристика основных пищевых продуктов.	*1*	
Раздел 2. Основы физиологии питания		**14/5**	
Тема 2.1 Пищевые вещества и их значение	**Содержаниеучебного материала**	*2*	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10 ПК 1.1, ПК1.3 ПК2.2, ПК2.3 ПК 3.1, ПК4.1, ПК5.1, ПК6.3
	Пищевые вещества и их значение для организма человека. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания. Суточная норма потребности человекав питательных веществах. Источники основных пищевых веществ. Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.	*2*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**1**	
	Практическое занятие № 3. *Значение минеральных веществ для человека. Роль витаминов в жизнедеятельности человека*	*1*	

Тема 2.2. Пищеварение, усвояемость пищи	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10 ПК 1.1, ПК1.3 ПК2.2, ПК2.3 ПК 3.1, ПК4.1, ПК5.1, ПК6.3
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения Пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи. Факторы, влияющие на усвояемость пищи.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**1**	
	Практическое занятие № 4. Составление схемы процесса пищеварения; Подбор наиболее усвояемых продуктов питания. Деятельность желез пищеварительного аппарата	*1*	
Тема 2.3. Обмен веществ и энергии	**Содержание учебного материала**	*2*	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10 ПК 1.1, ПК1.3 ПК2.2, ПК2.3 ПК 3.1, ПК4.1, ПК5.1, ПК6.3
	Общее понятие об обмене веществ. Основные процессы обмена веществ в организме. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**1**	
	Практическое занятие № 5. Основные принципы сбалансированного питания. Выполнение расчета суточного расхода энергии и энергетической ценности рациона.	*1*	
Тема 2.4. Питание различных групп населения	**Содержание учебного материала**	*6*	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10 ПК 1.1, ПК1.3 ПК2.2, ПК2.3 ПК 3.1, ПК4.1, ПК5.1, ПК6.3
	Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Назначение диетического(лечебного) питания. Характеристика диет. Методики составления рационов питания.	*6*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**1**	

	Практическое занятие № 6. Основные функции, источники и последствия недостатка веществ в организме. Расчет калорийности и содержания Б, Ж, У в рационе питания ***Практическое занятие № 7.*** Расчет энергетической ценности супов, вторых горячих блюд и напитков. ***Практическое занятие № 8.*** Расчет энергетической ценности мучных и кондитерских изделий. Составление меню суточного рациона питания.		
Тема 2.5 Лечебное питание	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10 ПК 1.1, ПК1.3 ПК2.2, ПК2.3 ПК 3.1, ПК4.1, ПК5.1, ПК6.3
	Задачи и принципы лечебного питания. Характеристика диет №№ 1, 2, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 15. Особенности кулинарной обработки диетических блюд. Методика составления рациона диетического питания. Лечебно - профилактическое питание.	*2*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**1**	
	Практическое занятие №. 9. Составление меню для диет и диетического блюда.	*1*	
Раздел 3.Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве		**8/3**	
Тема 3.1. Личная гигиена работников предприятий	**Содержание учебного материала**	**1**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10 ПК 1.1, ПК1.3 ПК2.2, ПК2.3 ПК 3.1, ПК4.1, ПК5.1, ПК6.3
	Правила личной гигиены работников организаций питания. Требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. Требования системыХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.	*1*	
Тема 3.2. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания	**Содержание учебного материала**	**3**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10 ПК 1.1, ПК1.3 ПК2.2, ПК2.3 ПК 3.1, ПК4.1, ПК5.1, ПК6.3
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. Дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения.Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения.	*3*	

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**1**	
	Практическое занятие № 10. Приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств, санитарная обработка оборудования и инвентаря.	*1*	
Тема 3.3. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10 ПК 1.1, ПК1.3 ПК2.2, ПК2.3 ПК 3.1, ПК4.1, ПК5.1, ПК6.3
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработки продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.). Санитарные требования к их применению и хранению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок. Санитарно- эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство	*4*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**1**	
	Практическое занятие № 11. Соблюдение товарного соседства в складских помещениях Санитарные требования к рабочим помещениям, их планировке, устройству и содержанию.	*1*	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
В том числе консультации		**-**	
Самостоятельная работа в рамках экзаменационной сессии		**-**	
Всего:		**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрено специальное помещение:

Кабинет «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена», оснащенный:

Основное оборудование кабинета:

- 25 посадочных мест;
- рабочее место преподавателя;
- доска аудиторная маркерная;
- наглядные и учебные пособия: контрольные задания, тесты, видеофильмы, презентации, учебные таблицы и схемы, учебники и учебные пособия.

Технические средства обучения:

- мультимедийное оборудование: компьютер с выходом в Интернет, лицензионный программный продукт, проектор, экран, электронные образовательные ресурсы (электронный учебник, ЭУМК).

3.2. Информационноеобеспечениереализациипрограммы

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

3.2.1 Печатные издания:

1. ЛаушкинаТ.А.Основымикробиологии,физиологии питания, санитарии игигиены: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. –5-е изд., перер. и допол. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 240 с.

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Качурина Т. А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: раб.тетрадь: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/. – 4-е изд., стер. – М.:Издательский центр «Академия», 2024. – 96с.
2. Королев А.А., Несвижский Ю.В., Никитенко Е. И. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиенаЧасть 1.учебник для студ. учреждений сред. проф. образования– М.: Издательский центр «Академия, 2021.
3. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиенаЧасть 2: учебникдлястуд. учрежденийсред.проф. образования–М.: Издательский центр «Академия,2021.
4. Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы. Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов. Методические указания"МУК 4.2.1847-04. 4.2. Методы контроля2022г.

3.2.3 Электронные ресурсы:

1. www.consultant.ruhttp://microbiology.ucoz.org/index/sanitarno_bakteriologicheskoe_issledovanie smyvov_s_ruk_i_predmetov_okruzhajushhej_obstanovki/0-216
2. http://oedeinetolko.ucoz.ru/

Электронные образовательные ресурсы (учебные пособия образовательной платформы «Юрайт»)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: *ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов продуктов приготовления; правила оформления заявок на склад, правила приема продуктов по количеству и качеству; ответственность за сохранность материальных ценностей, правила снятия остатков на рабочем месте, правила проведения контрольного взвешивания продуктов; ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; классификацию, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; методы сервировки и подачи, правила охлаждения, замораживания и хранения, правила разогревания, требования к безопасности хранения; 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; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды, правила безопасного хранения чистящих, моющих и*	*Обучающийся демонстрирует:* *Адекватную модель поведения* *Высокий уровень целеполагания* *Ориентированность на достижение результата* *Внутреннюю мотивацию* *Полноту ответов, точность формулировок и определений (не менее 75% правильных ответов).* *Соответствующее применение профессиональной терминологии*	*Оценка педагогического наблюдения за обучающимся* *Текущий контроль при проведении:* *- письменного/устного опроса;* *- тестирования;* *- оценки результатов учебной деятельности (активность в дискутировании с преподавателем по изучаемой теме, ответы с места, выступление перед аудиторией, например защита рефератов, выполнение творческих работ, исследовательских проектов и т.д.)* *Промежуточная аттестация в виде:* *-письменных/устных ответов,* *- тестирования.*

дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования, правила утилизации отходов; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, 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; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов.		
Умеет: *выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;* *осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями, использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья; сокращать потери, пищевой ценности продуктов при приготовлении; порционировать, упаковывать, маркировать и складировать; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, использовать региональные продукты для приготовления выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных продуктов*	*Обучающийся демонстрирует:* *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям* *Применение знаний на практике* *Адекватность, оптимальность, рациональность выбора способов действий, методов, приёмов, техник, последовательностей действий и т.д.* *Точность оценки* *Соответствие требованиям инструкций, регламентов*	*Текущий контроль:* *- тестирование* *- конспектирование* *- устные ответы* *- выполнение письменных заданий по раздаточному материалу* *- выполнение тренинговых упражнений* *защита отчетов по практическим занятиям;* *оценка заданий для внеаудиторной работы* *экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий (деловых, имитационных, развивающих игр)* *Промежуточная аттестация:* *экспертная оценка ответов и результатов выполнения практических заданий*

владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования, выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства, владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты, соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков, соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов; 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; распознавать недоброкачественные продукты, с учетом их вида, кондиции, технологических свойств, соблюдать правила сочетаемости продуктов.		*в период промежуточной аттестации*

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

Рабочая программа дисциплины

ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

2025 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. **Общая характеристика ……22**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……22

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……22

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П……24

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ ……..25

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……25

2.2. Содержание дисциплины…… 26

3. **Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ……** 29

3.1. Материально-техническое обеспечение…… 29

3.2. Учебно-методическое обеспечение……29

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ……... 31

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров»: формирование представлений об ассортименте и характеристиках продовольственных товаров, о значении в питании, об общих требованиях к качеству продуктов. Их переработки, назначения и хранения.

Дисциплина «Основы товароведения продовольственных товаров» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	-
	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	-
	определять этапы решения задачи.	методы работы в профессиональной и смежных сферах	-
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задач ии/или проблемы.		-
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	современную научную и профессиональную терминологию;	-
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развитияи самообразования	-

	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации;	
ОК 09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-
	использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации;	-
ПК 1.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	правила оформления заявок на склад, правила приема продуктов по количеству и качеству	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота	ответственность за сохранность материальных ценностей, правила снятия остатков на рабочем месте, правила проведения контрольного взвешивания продуктов	
ПК 1.3		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	
		правила оформления заявок на склад	
ПК 2.1	осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, обеспечивать хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	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,	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных

		закусок	приборов
	своевременно оформлять заявку на склад	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		правила оформления заявок на склад, виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов	
ПК 5.2		ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости, критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов	

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, Наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	-	-	-	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	36	10
Курсовая работа (проект)	**-**	**-**
Самостоятельная работа	**-**	**-**
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	2
Всего	**36**	**12**

2.2 Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад.ч/в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров		**26/10**	
Тема 1.1 Химический состав пищевых продуктов	**Содержание**	**2**	ОК01, ОК03, ОК09 ПК1.1, ПК1.3, ПК2.2, ПК2.3, ПК3.1, ПК4.1,ПК5.1, ПК6.3
	Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.		
Тема 1.2 Классификация продовольственных товаров	**Содержание**	**2**	ОК01, ОК03, ОК09 ПК1.1, ПК1.3, ПК2.2, ПК2.3, ПК3.1, ПК4.1,ПК5.1, ПК6.3
	Классификация продовольственных товаров.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**1**	
	Качество и безопасность продовольственных товаров.		
Тема 1.3 Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	**Содержание**	**3**	ОК01, ОК03, ОК09 ПК1.1, ПК1.3, ПК2.2, ПК2.3, ПК3.1, ПК4.1,ПК5.1, ПК6.3
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**1**	
	1. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
Тема 1.4 Товароведная характеристика зерновых товаров	**Содержание**	**3**	ОК01, ОК03, ОК09 ПК1.1, ПК1.3, ПК2.2, ПК2.3, ПК3.1, ПК4.1,ПК5.1, ПК6.3
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	1	

	1. Условия и сроки хранения зерновых товаров		
Тема 1.5 Товароведная характеристика молочных товаров	**Содержание**	**2**	ОК01, ОК03, ОК09 ПК1.1, ПК1.3, ПК2.2, ПК2.3, ПК3.1, ПК4.1,ПК5.1, ПК6.3
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	1	
	Условия и сроки хранения молочных товаров		
Тема 1.6 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	**Содержание**	**3**	ОК01, ОК03, ОК09 ПК1.1, ПК1.3, ПК2.2, ПК2.3, ПК3.1, ПК4.1,ПК5.1, ПК6.3
	1.Ассортименти характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов		
Тема 1.7 Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	**Содержание**	**3**	ОК01, ОК03, ОК09 ПК1.1, ПК1.3, ПК2.2, ПК2.3, ПК3.1, ПК4.1,ПК5.1, ПК6.3
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Условия сроки хранения мяса и мясных продуктов		
Тема 1.8 Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	**Содержание**	**3**	ОК01, ОК03, ОК09 ПК1.1, ПК1.3, ПК2.2, ПК2.3, ПК3.1, ПК4.1,ПК5.1, ПК6.3
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов		
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров		
Тема 1.9 Товароведная характеристика	**Содержание учебного материала**	**3**	ОК01, ОК03, ОК09
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение.		

кондитерских и вкусовых товаров			ПК1.1, ПК1.3, ПК2.2, ПК2.3, ПК3.1, ПК4.1,ПК5.1, ПК6.3
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**	
Всего:		**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрено специальное помещение:

Кабинет «Основы цифровой экономики, товароведения, калькуляции и учёта», оснащенный

Основное оборудование кабинета:

- 25 посадочных мест;
- рабочее место преподавателя;
- доска аудиторная маркерная;
- офисные большие калькуляторы
- наглядные и учебные пособия: контрольные задания, тесты, видеофильмы, презентации, учебные таблицы и схемы, учебники и учебные пособия.

Технические средства обучения:

- мультимедийное оборудование: компьютер с выходом в Интернет, лицензионный программный продукт, проектор, экран, электронные образовательные ресурсы (электронный учебник, ЭУМК).

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1 Основные печатные издания

1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 №610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 №39023.
2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования/ З.П. Матюхина.-М.: Академия, 2022.– 337 с., [16] с.цв. ил.

3.2.2 Основные электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: вред. На 13.07.2015 г. №213-ФЗ]. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. №1036: вред. 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

3.2.3 Дополнительные источники:

Нормативные документы:

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. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
7. Интернет-ресурсы:

1. http://pravo.gov.ru/proxv/ips/?docbodv=&nd=102063865&rdk=&backlink=l
2. http ://ozpp.ru/laws2/postan/post7. htm 1
3. http://www.ohranatruda.ru/ot biblio/normativ/data normativ/46/46201/
4. http://ohranatriida.ru/ot biblio/normativ/data normativ/9/9744/
5. http://fcior.edu.rU/catalog/meta/5/p/page.html:
6. http://www.iur-jur.ru/ioumals/iur22/index.html:
7. http://www.eda-server.ru/gastronom/:
8. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
9. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
10. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
11. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
12. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
13. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

4. КОНТРОЛЬ ОСВОЕНИЯ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: *ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов и 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; правила оформления заявок на склад, правила приема продуктов по количеству и качеству ответственность за сохранность материальных ценностей, правила снятия остатков на рабочем месте, правила проведения контрольного взвешивания продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены, требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация.*	*Обучающийся демонстрирует:* *Адекватную модель поведения* *Высокий уровень целеполагания* *Ориентированность на достижение результата* *Внутреннюю мотивацию* *Полноту ответов, точность формулировок и определений (не менее 75% правильных ответов).* *Соответствующее применение профессиональной терминологии*	*Оценка педагогического наблюдения за обучающимся* *Текущий контроль при проведении:* *- письменного/устного опроса;* *- тестирования;* *- оценки результатов учебной деятельности (активность в дискутировании с преподавателем по изучаемой теме, ответы с места, выступление перед аудиторией, например защита рефератов, выполнение творческих работ, исследовательских проектов и т.д.)* *Промежуточная аттестация в виде:* *-письменных/устных ответов,* *- тестирования.*
Умеет: *распознавать недоброкачественные продукты, рационального использования, обеспечения безопасности ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения организовывать хранение в процессе приготовления с соблюдением норм*	*Обучающийся демонстрирует:* *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям* *Применение знаний на практике*	*Текущий контроль:* *- тестирование* *- конспектирование* *- устные ответы* *- выполнение письменных заданий по раздаточному материалу* *- выполнение тренинговых упражнений* *защита отчетов по практическим занятиям;*

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами, особенностями заказа, сезонностью *оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов* *распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте* *анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части* *определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности* *применять современную научную профессиональную терминологию* *определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования* *понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы* *участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы* *строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности* *кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)* *писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы*	*Адекватность, оптимальность, рациональность выбора способов действий, методов, приёмов, техник, последовательностей действий и т.д.* *Точность оценки* *Соответствие требованиям инструкций, регламентов*	*оценка заданий для внеаудиторной работы* *экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий (деловых, имитационных, развивающих игр)* *Промежуточная аттестация: экспертная оценка ответов и результатов выполнения практических заданий в период промежуточной аттестации*

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

Рабочая программа дисциплины

ОП. 03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

2025 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. **Общая характеристика ……35**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……35

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……35

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П……38

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ ……39

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……39

2.2. Содержание дисциплины…… 40

3. **Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ……** 43

3.1. Материально-техническое обеспечение…… 43

3.2. Учебно-методическое обеспечение……43

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ…….. 44

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫУЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»: формирование представлений об особенностях организации производства на предприятиии питания: работы складского помещения, тарного хозяйства, хранения продуктов, знание технического оснащения и организации рабочего места.

Дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	-
	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.	-
	определять этапы решения задачи.	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.	-
ОК 02	определять задачи для поиска информации.	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.	-
	определять необходимые источники информации.	приемы структурирования информации.	-
	оценивать практическую значимость результатов поиска.		-
	оформлять результаты поиска, применять средства информационных		-

	технологий для решения профессиональных задач.		
ОК 03	применять современную научную профессиональную терминологию;	современная научная и профессиональная терминология;	-
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды;	основы проектной деятельности	-
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста;	-
ОК 06	описывать значимость своей профессии (специальности).	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей.	-
	применять стандарты антикоррупционного поведения.	значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности).	-
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности	-
	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности	-
		пути обеспечения ресурсосбережения	-
		принципы бережливого производства	-
ОК 09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	современные средства и устройства информатизации;	-

	использовать современное программное обеспечение	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-
ОК 10	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);	-
	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;	
ПК 1.1.	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии и в организации питания	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
ПК 2.1.	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ	организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
ПК 3.1	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования	организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

ПК 4.1.	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	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	подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
ПК 5.1.	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	организация работ в кондитерском цехе, последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда, выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, Наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
	-	-	-	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	36	10
Курсовая работа (проект)	**-**	**-**
Самостоятельная работа	**-**	**-**
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	2
Всего	**36**	**12**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся**	**Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч**	**Коды компетенции, формированию которых способствует элемент программы**
1	*2*	*3*	*4*
Раздел 1. Организация производства на предприятиях индустрии питания		**26/10**	
Тема 1.1. Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания	**Содержание учебного материала**	4	ОКО1, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10, ПК1.1, ПК 2.1, ПК3.1, ПК4.1, ПК5.1
	Основные типы и классы предприятий общественного питания.Характеристика основных типов предприятий общественного питания.		
Тема 1.2. Принципы организации производства	**Содержание учебного материала**	4	ОКО1, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10, ПК1.1, ПК 2.1, ПК3.1, ПК4.1, ПК5.1
	Производственная структура и её характеристика.		
Тема 1.3. Организация складского хозяйства предприятий общественного питания	**Содержание учебного материала**	4	ОКО1, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10, ПК1.1, ПК 2.1, ПК3.1, ПК4.1, ПК5.1
	Организация работы складских помещений. Организация тарного хозяйства.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	1	
	Практическое занятие № 1. Способы хранения продуктов		
Тема 1.4. Основы	**Содержание учебного материала**	4	ОКО1, ОК02, ОК03,

организации производства	Организация работы: овощного цеха, мясного цеха, рыбного цеха, горячего цеха (супового и соусного отделений), холодного цеха, вспомогательных цехов, кондитерского цеха, мучного цеха.		ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10, ПК1.1, ПК 2.1, ПК3.1, ПК4.1, ПК5.1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**1**	
	Практическое занятие № 2. Решение ситуационных задач по подбору оборудования, инвентаря,посуды для приготовления блюд.		
Тема 1.5. Организация реализации готовой кулинарной продукции	**Содержание учебного материала**	4	ОКО1, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10, ПК1.1, ПК 2.1, ПК3.1, ПК4.1, ПК5.1
	Организация работы раздачи. Общие требования к хранению готовой кулинарной продукции. Организация рабочего места повара на раздаче.		
Раздел 2. Техническое оснащение предприятия			
Тема 2.1. Механическое оборудование	**Содержание учебного материала**	4	ОКО1, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10, ПК1.1, ПК 2.1, ПК3.1, ПК4.1, ПК5.1
	Общие сведения о машинах. Универсальная кухонная машина. Машины для обработки овощей. Машины для обработки и измельчения мяса и рыбы. Машины кондитерского цеха. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**6**	
	Практическое занятие № 3. Изучение устройства и правил эксплуатации овощечистки, овощерезки		
	Практическое занятие № 4. *Изучение устройства и правил эксплуатации мясорубки, мясорыхлителя*		
	Практическое занятие № 5. Изучение устройства и правил эксплуатации рыбоочистителя.		
	Практическое занятие № 6. Изучение устройства и правил эксплуатации мукопросеивателя.		
	Практическое занятие № 7. Изучение устройства и правил эксплуатации тестомесительноймашины.		

	Практическое занятие № 8. Изучение устройства и правил эксплуатации взбивателя, куттера, слайсера		
Тема 2.2. Тепловое оборудование	**Содержание учебного материала**	2	ОКО1, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10, ПК1.1, ПК 2.1, ПК3.1, ПК4.1, ПК5.1
	Общие сведения о тепловом оборудовании. Варочное оборудование. Жарочно-пекарское оборудование. Варочно-жарочное оборудование. Водогрейное оборудование. Оборудование для раздачи пищи.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Практическое занятие № 9. Изучение устройства и правил эксплуатации котла пищеварочного. Изучение устройства и правил эксплуатации электрической сковороды.		
	Практическое занятие № 10. Изучение устройства и правил эксплуатации фритюрницы. Изучение устройства и правил эксплуатации жарочного шкафа.		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**	
Всего:		**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрено специальное помещение:

Кабинет «Поварское и кондитерское дело», оснащенный:

Основное оборудование кабинета:

- 25 посадочных мест;
- рабочее место преподавателя;
- доска аудиторная маркерная;
- наглядные и учебные пособия: контрольные задания, тесты, видеофильмы, презентации, учебные таблицы и схемы, учебники и учебные пособия.

Технические средства обучения:

- мультимедийное оборудование: компьютер с выходом в Интернет, лицензионный программный продукт, проектор, экран, электронные образовательные ресурсы (электронный учебник, ЭУМК).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1 Печатные издания:

1. Лутошкина Г.Г., Анохона Ж.С. Техническое оснащение организации производства: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – 3-е изд., стер. –М.: Издательскийцентр Академия, 2021 г.-240 с.

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Усов В.В., «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 15-е изд., стер. –М.: Издательский центр Академия, 2020 г.-432 с.

3.2.3 Электронные ресурсы:

https://www.gastronom.ru;
https://www.chefs.ru;
http://www.prorestoran.com

Электронные образовательные ресурсы (учебные пособия образовательной платформы «Юрайт»)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: *основные типы и классы предприятий общественного питания; характеристика основных типов предприятий общественного питания. производственную структуру и её характеристики; организацию работы раздачи; общие требования к хранению готовой кулинарной продукции; организацию рабочего места повара на раздаче; общие сведения о машинах; универсальные кухонные машины; машины для обработки овощей, машины для обработки и измельчения мяса и рыбы, машины кондитерского цеха, машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров. общие сведения о тепловом оборудование, варочном оборудование, жарочно-пекарском оборудование, варочно-жарочном оборудование, водогрейном оборудование, оборудование для раздачи пищи.*	*Обучающийся демонстрирует:* *Адекватную модель поведения* *Высокий уровень целеполагания* *Ориентированность на достижение результата* *Внутреннюю мотивацию* *Полноту ответов, точность формулировок и определений (не менее 75% правильных ответов).* *Соответствующее применение профессиональной терминологии*	*Оценка педагогического наблюдения за обучающимся* *Текущий контроль при проведении:* *- письменного/устного опроса;* *- тестирования;* *- оценки результатов учебной деятельности (активность в дискутировании с преподавателем по изучаемой теме, ответы с места, выступление перед аудиторией, например защита рефератов, выполнение творческих работ, исследовательских проектов и т.д.)* *Промежуточная аттестация в виде:* *- исьменных/устных ответов,* *- тестирования.*
Умеет: *определять основные типы и классы предприятий общественного питания; определять характеристики основных типов предприятий общественного питания. определять производственную структуру и её характеристики; организовать работу раздачи; соблюдать общие требования к хранению готовой кулинарной продукции; организовать рабочее место*	*Обучающийся демонстрирует:* *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям* *Применение знаний на практике* *Адекватность, оптимальность,*	*Текущий контроль:* *- тестирование* *- конспектирование* *- устные ответы* *- выполнение письменных заданий по раздаточному материалу* *- выполнение тренинговых упражнений*

повара на раздаче; осуществлять профессиональную деятельность, используя универсальные кухонные машины, машины для обработки овощей, машины для обработки и измельчения мяса и рыбы, машины кондитерского цеха, машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров; использует в работе тепловое оборудование, варочное оборудование, жарочно-пекарское оборудование, варочно-жарочное оборудование, водогрейное оборудование, оборудование для раздачи пищи.	*рациональность выбора способов действий, методов, приёмов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов*	*защита отчетов по практическим занятиям; оценка заданий для внеаудиторной работы экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий (деловых, имитационных, развивающих игр) Промежуточная аттестация: экспертная оценка ответов и результатов выполнения практических заданий в период промежуточной аттестации*

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

Рабочая программа дисциплины

ОП. 04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2025 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. **Общая характеристика ……48**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……48

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……48

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П……50

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ ……..50

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……50

2.2. Содержание дисциплины…… 51

3. **Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ……** 54

3.1. Материально-техническое обеспечение…… 54

3.2. Учебно-методическое обеспечение……54

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ……... 55

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»: формирование представлений об законе спроса и предложения, факторах, влияющих на спрос и предложение. Понимать феномен рынка, его виды, инфраструктуру и конъюнктуру рынка, элементы рыночного механизма. Знать правовое регулирование хозяйственных отношений.

Дисциплина «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	-
	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.	-
	определять этапы решения задачи.	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.	-
ОК 02	определять задачи для поиска информации.	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.	-
	определять необходимые источники информации.	приемы структурирования информации.	-
	оценивать практическую значимость результатов поиска.		-
	оформлять результаты поиска, применять средства		-

	информационных технологий для решения профессиональных задач.		
ОК 03	применять современную научную профессиональную терминологию;	современная научная и профессиональная терминология;	-
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
ОК 11	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности	-
	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	правила разработки бизнес-планов	-
	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;	порядок выстраивания презентации	-
	определять источники финансирования	кредитные банковские продукты	-
ПК 3.3.		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос, правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	
		правила, техника общения с потребителями, базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК 3.6	владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе *холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи*		
ПК 6.11	использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения	основные направления использование информационных и цифровых технологий в профессиональной деятельности	пользования прикладным программным обеспечением в сфере профессиональной деятельности

ПК 6.12.	обеспечивать информационную и цифровую безопасность	методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации	применять компьютерные и телекоммуникационные средства

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, Наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
	-	-	-	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	8
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	2
Всего	**36**	**10**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад.ч/в том числе в форме практической подготовки, акад.ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	*2*	*3*	*4*
Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности		**28/8**	
Тема 1.1 Принципы рыночной экономики	**Содержание**	**7**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК11, ПК3.3, ПК3.6, ПК6.11, ПК6.12
	1. Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России.		
	2. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация.		
	3.. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов		
	4. Основные понятия рыночной экономики. Монополия, антимонопольное законодательство		
	5. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция).		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Составление бизнес плана создания продукта.		
	Составление спроса и предложения		
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	**Содержание**	**7**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК11, ПК3.3, ПК3.6, ПК6.11, ПК6.12
	1**.** Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение.		
	2.Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу.		

	3. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации.		
	4. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны.		
	5. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**1**	
	Изучение ГК РФ и составление таблицы «Правовое и экономическое регулирование на ПОП».		
Раздел 2. Основы трудового права и формы оплаты труда			
Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения	**Содержание**	**7**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК11, ПК3.3, ПК3.6, ПК6.11, ПК6.12
	1. Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений.		
	2.Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха.		
	3.Дисциплина труда и трудовой распорядок.		
	4. Материальная ответственность сторон трудового договора.		
	5.Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**1**	
	Изучение ТК РФ. Составление индивидуального трудового договора.		
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда	**Содержание**	**7**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК11, ПК3.3, ПК3.6, ПК6.11, ПК6.12
	1. Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству.		
	2. Формы и системы заработной платы.		
	3.Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы.		

	4.Мотивация труда, виды и способы..		
	5.Техническое нормирование труда		
	6.Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды		
	7.Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**	
	Составление таблицы «Стимулирование, дополнительные оплаты и удержания заработной платы»		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**	
Всего:		**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрено специальное помещение:

Кабинет «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности», оснащенный:

Основное оборудование кабинета:
- 25 посадочных мест;
- рабочее место преподавателя;
- доска аудиторная маркерная;
- наглядные и учебные пособия: контрольные задания, тесты, видеофильмы, презентации, учебные таблицы и схемы, учебники и учебные пособия.

Технические средства обучения:
- мультимедийное оборудование: компьютер с выходом в Интернет, лицензионный программный продукт, проектор, экран, электронные образовательные ресурсы (электронный учебник, ЭУМК).

3.2 Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1 Основные печатные издания:

1. Каменева, М.В. Экономические и правовое основы производства на предприятиях общественного питания (ОП. 04): учебное пособие / М.В. Каменева. – Ростов на Дону: Феникс, 2021. -238 с.

3.2.2 Основные электронные издания:

1. http://www.consultant.ru/ - законодательство РФ, кодексы и законы в последней редакции. Удобный поиск законов, кодексов, приказов и других документов. Не требует регистрации, доступ свободный.

3.2.3 Дополнительные источники:

1. Трудовой кодекс Российской Федерации.
2. Налоговый кодекс Российской Федерации.
3. Кодекс РФ об административных правонарушениях.
4. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ «О защите прав потребителей»
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с. (в действующей редакции)
6. 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. (в действующей редакции)

7. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питан0ия. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности:учебник для студентов сред.проф. Учеб. Заведений / В.В. Румынина. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016г. (в действующей редакции)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: *принципы рыночной экономики, организационно-правовые формы организаций;* *основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, способы ресурсосбережения в организации, понятие, виды предпринимательства;* *виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;* *нормативно – правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;* *основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения, формы и системы оплаты труда, механизм формирования заработной платы, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы*	*Обучающийся демонстрирует:* *Адекватную модель поведения* *Высокий уровень целеполагания* *Ориентированность на достижение результата* *Внутреннюю мотивацию* *Полноту ответов, точность формулировок и определений (не менее 75% правильных ответов).* *Соответствующее применение профессиональной терминологии*	*Оценка педагогического наблюдения за обучающимся* *Текущий контроль при проведении:* *- письменного/устного опроса;* *- тестирования;* *- оценки результатов учебной деятельности (активность в дискутировании с преподавателем по изучаемой теме, ответы с места, выступление перед аудиторией, например защита рефератов, выполнение творческих работ, исследовательских проектов и т.д.)* *Промежуточная аттестация в виде:* *-письменных/устных ответов,* *- тестирования.*
Умеет: *проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;*	*Обучающийся демонстрирует:* *Правильность, полнота выполнения заданий,*	*Текущий контроль:* *- тестирование* *- конспектирование* *- устные ответы*

ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания, определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; *применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;* *применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;* *защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.*	*точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям* *Применение знаний на практике* *Адекватность, оптимальность, рациональность выбора способов действий, методов, приёмов, техник, последовательностей действий и т.д.* *Точность оценки* *Соответствие требованиям инструкций, регламентов*	*- выполнение письменных заданий по раздаточному материалу* *- выполнение тренинговых упражнений* *защита отчетов по практическим занятиям;* *оценка заданий для внеаудиторной работы* *экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий (деловых, имитационных, развивающих игр)* *Промежуточная аттестация: экспертная оценка ответов и результатов выполнения практических заданий в период промежуточной аттестации*

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

Рабочая программа дисциплины

ОП. 05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

2025 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. **Общая характеристика ……59**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……59

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….59

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П…….63

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ ……..63

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины…….63

2.2. Содержание дисциплины…… 64

3. **Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ……** 67

3.1. Материально-техническое обеспечение…… 67

3.2. Учебно-методическое обеспечение……67

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ……... 68

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЁТА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы калькуляции и учета»: сформировать представление о методах бухгалтерского учета, ценообразовании, инвентаризации, понимать сущность материальной ответственности, уметь производить учет продуктов на производстве, отпускать продукцию и товары предприятиям общественного питания.

Дисциплина «Основы калькуляции и учета» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 01	распознавать задачу и/илипроблему в профессиональном и/или социальном контексте;	актуальный профессиональныйи социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	-
	определять этапы решениязадачи.	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежныхобластях.	-
	выявлять и эффективно искатьинформацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.	методы работы в профессиональной и смежныхсферах.	-
	составлять план действия.	структуру плана для решения задач.	-
	определять необходимыересурсы.	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	-
ОК 02	определять задачи для поиска информации.	номенклатуру информационных источников,применяемых в профессиональной деятельности.	-

	определять необходимые источники информации.	приемы структурирования информации.	-
	выделять наиболее значимое в перечне информации.		-
	оценивать практическую значимость результатов поиска.		-
	использовать современное программное обеспечение.		-
	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.		-
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	содержание актуальной нормативно-правовой документации;	-
	применять современную научную профессиональную терминологию;	современную научную и профессиональную терминологию;	-
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды;	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	-
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы проектной деятельности	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике нагосударственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов и построения устных сообщений	-

ОК 08	использовать физкультурно оздоровительную деятельность для укрепленияздоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	средства профилактики перенапряжения	-
	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;	основы здорового образа жизни;	-
	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;	-
ОК 09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	современные средства и устройства информатизации;	-
	использовать современное программное обеспечение	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-
ОК 10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),понимать тексты на базовые профессиональные темы	правила построения простых исложных предложений на профессиональные темы;	-
	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);	особенности произношения;	-
	писать простые связные сообщения на знакомые илиинтересующие профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ОК 11	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности	-
	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	правила разработки бизнес-планов	-

	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;	порядок выстраивания презентации	-
	определять источники финансирования	кредитные банковские продукты	-
ПК 1.4	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос, ответственность за правильность расчетов	ведения расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос	ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
ПК 2.5	рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд и гарниров *из овощей, грибов круп, бобовых, макаронных* изделий разнообразного ассортимента	правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты, правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 3.4	рассчитывать стоимость	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос, правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 4.4	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 5.4	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос	рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 6.11	использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения	основные направления использование информационных и цифровых технологий в профессиональной деятельности	пользования прикладным программным обеспечением в сфере профессиональной деятельности

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, Наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	-	-	-	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	10
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета	2	2
Всего	**36**	**12**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала и формы организациидеятельности обучающихся**	**Объем, акад. ч / втом числев форме практической подготовки, акад. ч**	**Коды компетенции, формирова нию которых способствует элемент программы**
1	*2*	*3*	*4*
Раздел 1. Калькуляция и учет в индустрии питания		**26/10**	
Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учета	**Содержание учебного материала**	**6**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК08, ОК09, ОК10, ОК11, ПК1.4, ПК2.5, ПК3.4, ПК4.4, ПК5.4, ПК6.11
	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 бухгалтерскогоучета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности. 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		
Тема 1.2. Ценообразование в общественном питании	**Содержание учебного материала**	**5**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК08, ОК09, ОК10, ОК11, ПК1.4, ПК2.5, ПК3.4, ПК4.4, ПК5.4, ПК6.11
	Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политикаорганизаций питания. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства. Товарооборот предприятий питания,его виды и методы расчета. План-меню, его назначение, виды, порядок составления. 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		
Тема 1.3.	**Содержание учебного материала**	**5**	ОК01, ОК02,

Материальная ответственность. Инвентаризация	Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление.		ОК03, ОК04, ОК05, ОК08, ОК09, ОК10, ОК11, ПК1.4, ПК2.5, ПК3.4, ПК4.4, ПК5.4, ПК6.11
Тема 1.4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций	**Содержание учебного материала**	**5**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК08, ОК09, ОК10, ОК11, ПК1.4, ПК2.5, ПК3.4, ПК4.4, ПК5.4, ПК6.11
	Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой.		
	В том числе практические занятия	**3**	
	Практическое занятие № 1. Оформление доверенности.		
	Практическое занятие № 2. Составление счёт - фактуры.		
	Практическое занятие № 3. Составление требования в кладовую.		
Тема 1.5.Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	**Содержание учебного материала**	**5**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК08, ОК09, ОК10, ОК11, ПК1.4, ПК2.5, ПК3.4, ПК4.4, ПК5.4, ПК6.11
	Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.		
	В том числе практические занятия	**5**	
	Практическое занятие № 4. Учёт тары. Оформление первичной документации по учёту тары		

	Практическое занятие № 5. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой продукции.		
	Практическое занятие № 6. Оформление документов первичной отчетности по учету готовой продукции.		
	Практическое занятие № 7. Оформление дневного заборного листа.		
	Практическое занятие № 8. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья и готовой продукции.		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**	
Всего:		**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрено специальное помещение:

Кабинет «Основы цифровой экономики, товароведения, калькуляции и учёта», оснащенный

Основное оборудование кабинета:

- 25 посадочных мест;
- рабочее место преподавателя;
- доска аудиторная маркерная;
- офисные большие калькуляторы;
- наглядные и учебные пособия: контрольные задания, тесты, видеофильмы, презентации, учебные таблицы и схемы, учебники и учебные пособия.

Технические средства обучения:

- мультимедийное оборудование: компьютер с выходом в Интернет, лицензионный программный продукт, проектор, экран, электронные образовательные ресурсы (электронный учебник, ЭУМК).

3.2 Информационное обеспечение реализации программы:

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1 Печатные издания:

1. Потапова, И.И. Основы калькуляции и учёта: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – 1-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2022. – 192с.

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Потапова И.И., Калькуляция и учёт Учебное пособие рабочая тетрадь: – М.: Академия, 2021.
2. Перетятко Т.И. Дубровская Н.И.,Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учебно- практическое пособие - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К0», 2020.

3.2.3 Электронные ресурсы:

1. http://economy.gov.ru
2. http://www.consultant.ruhttp:/ /www.pitportal.ru/

Электронные образовательные ресурсы (учебные пособия образовательной платформы «Юрайт»)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: *виды учета в общественном питании; предмет и метод бухгалтерского учета; основные разделы сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, кондитерских изделий; нормы расхода сырья; требования к оформлению документации; понятие цены, ее элементы, виды цен и наценок, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; правила документального оформления движения материальных ценностей, источники поступления продуктов и тары; правила списания продуктов; методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; понятие материальной ответственности, документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; правила учета, принятия, хранения и выбытия продуктов с кладовой; правила отпуска блюд с производства; ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия*	*Обучающийся демонстрирует:* *Адекватную модель поведения* *Высокий уровень целеполагания* *Ориентированность на достижение результата* *Внутреннюю мотивацию* *Полноту ответов, точность формулировок и определений (не менее 75% правильных ответов).* *Соответствующее применение профессиональной терминологии*	*Оценка педагогического наблюдения за обучающимся* *Текущий контроль при проведении:* *-письменного/устного опроса;* *- тестирования;* *- оценки результатов учебной деятельности (активность в дискутировании с преподавателем по изучаемой теме, ответы с места, выступление перед аудиторией, например защита рефератов, выполнение творческих работ, исследовательских проектов и т.д.)* *Промежуточная аттестация в виде:* *- исьменных/устных ответов,* *- тестирования.*
Умеет: *оформить типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности; оформить доверенность на получение материальных ценностей; составить отчетность материально-ответственных лиц; контролировать товарные запасами; проводить инвентаризацию, проводить и документальное оформление; организовать учет в кладовых предприятий общественного питания; оформить поступления сырья и товаров от поставщиков;*	*Обучающийся демонстрирует:* *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям* *Применение знаний на практике* *Адекватность, оптимальность, рациональность выбора способов действий, методов, приёмов, техник,*	*Текущий контроль:* *- тестирование* *- конспектирование* *- устные ответы* *- выполнение письменных заданий по раздаточному материалу* *- выполнение тренинговых упражнений* *защита отчетов по практическим занятиям;*

организовать количественный учет продуктов в кладовой, вести товарные книги; проводить списание товарных потерь; оформить отпуск продуктов из кладовой; составить товарооборот общественного питания; составить отчет о реализации и отпуске изделий кухни и отчет о движении продуктов и тары на производстве.	*последовательностей действий и т.д.* *Точность оценки* *Соответствие требованиям инструкций, регламентов*	*оценка заданий для внеаудиторной работы* *экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий (деловых, имитационных, развивающих игр)* *Промежуточная аттестация: экспертная оценка ответов и результатов выполнения практических заданий в период промежуточной аттестации*

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

Рабочая программа дисциплины

ОП. 06 ОХРАНА ТРУДА

2025 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. **Общая характеристика ……72**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……72

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……72

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П……76

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ ……76

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……76

2.2. Содержание дисциплины…… 77

3. **Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ……** 82

3.1. Материально-техническое обеспечение…… 82

3.2. Учебно-методическое обеспечение……82

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ……... 83

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.06 ОХРАНА ТРУДА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Охрана труда»: освоить нормативно-правовую базу охраны труда, иметь представление об условиях труда на предприятиях общественного питания, знать электробезопасность и пожарную безопасность.

Дисциплина «Охрана труда» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	-
	определять этапы решения задачи.	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.	-
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.	методы работы в профессиональной и смежных сферах.	-
	составлять план действия.	структуру плана для решения задач.	-
	определять необходимые ресурсы.	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	-
ОК 02	определять задачи для поиска информации.	номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.	-
	определять необходимые источники информации.	приемы структурирования информации.	-

	выделять наиболее значимое в перечне информации.		-
	оценивать практическую значимость результатов поиска.		-
	использовать современное программное обеспечение.		-
	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.		-
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	содержание актуальной нормативно-правовой документации;	-
	применять современную научную профессиональную терминологию;	современную научную и профессиональную терминологию;	-
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды;	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	-
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы проектной деятельности	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов и построения устных сообщений	-
ОК 06	описывать значимость своей профессии (специальности).	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей.	-

	применять стандарты антикоррупционного поведения.	значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности).	-
		стандарты антикоррупционног поведения и последствия его нарушения.	-
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности	-
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности	-
	осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства		-
	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	пути обеспечения ресурсосбережения	-
		принципы бережливого производства	-
ОК 09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	современные средства и устройства информатизации;	-
	использовать современное программное обеспечение	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-
ПК 1.1.	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии и в организации питания	
ПК 2.1	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания	
ПК 3.1	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты,	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания, виды,	

	весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	
ПК 4.1	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	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания, виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	
ПК 5.1	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда, выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания, виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	
ПК 6.1		требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП)	

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, Наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	-	-	-	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	10
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета	2	2
Всего	**36**	**12**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенции, формированию которых способствует элемент программы
1	*2*	*3*	*4*
Введение	**Содержание учебного материала**	**2**	
	Социально-экономические аспекты охраны труда. Основные термины охраны труда		ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ПК1.1, ПК2.1, ПК3.1, ПК4.1, ПК5.1, ПК6.1
Раздел 1. Нормативно-правовая база охраны труда			
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	**Содержание учебного материала**	*3*	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ПК1.1, ПК2.1, ПК3.1, ПК4.1, ПК5.1, ПК6.1
	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. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и Субъектов РФ, а так же местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211). Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание,		
	В том числе практические занятия и лабораторные работы	**3**	
	Практическое занятие № 1. Порядок действия Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание		

Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	**Содержание учебного материала**	**3**	
	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение Государственное управление охраной труда. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная		ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ПК1.1, ПК2.1, ПК3.1, ПК4.1, ПК5.1, ПК6.1
	В том числе практические занятия и лабораторные работы	**2**	
	Практическое занятие № 2. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда		
Тема 1.3. Организация охраны труда в предприятиях	**Содержание учебного материала**	**3**	
	Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников		ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ПК1.1, ПК2.1, ПК3.1, ПК4.1, ПК5.1, ПК6.1
Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания			
Тема 2.1 Основные	**Содержание учебного материала**	**3**	

понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддерживанию установленных норм. Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК(предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов		ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ПК1.1, ПК2.1, ПК3.1, ПК4.1, ПК5.1, ПК6.1
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	**Содержание учебного материала**	3	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ПК1.1, ПК2.1, ПК3.1, ПК4.1, ПК5.1, ПК6.1
	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая		
	В том числе практические занятия и лабораторные работы	**3**	
	Практическое занятие № 3. «Оценка фактического состояния условий труда на рабочих местах»		
Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность			
Тема 3.1 Электробезопасн	**Содержание учебного материала**	**3**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06,

ость	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма) Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.		ОК07, ОК08, ОК09, ПК1.1, ПК2.1, ПК3.1, ПК4.1, ПК5.1, ПК6.1
Тема 3.2 Пожарная безопасность	**Содержание учебного материала**	**3**	ОК 01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ПК1.1, ПК2.1, ПК3.1, ПК4.1, ПК5.1, ПК6.1
	Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции Противопожарный инструктаж:		

	понятие,назначение,виды,порядок,срокипроведенияидокументальноеоформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаром. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации связь, их типы, назначение. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания		
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	**Содержание учебного материала**	**3**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК08, ОК09, ПК1.1, ПК2.1, ПК3.1, ПК4.1, ПК5.1, ПК6.1
	Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности. Общие требования безопасности, Предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования. Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др.		
Промежуточная аттестаиця в форме дифференцированного зачета		**2**	
Всего		**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет «Основы безопасности и защиты Родины. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда», оснащенный:

Основное оборудование кабинета:
- 25 посадочных мест;
- рабочее место преподавателя;
- доска аудиторная маркерная;
- наглядные и учебные пособия: контрольные задания, тесты, видеофильмы, презентации, учебные таблицы и схемы, учебники и учебные пособия.
- средства индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, общевойсковой защитный костюм, общевойсковой прибор химической разведки, компас-азимут, образцы средств первой медицинской помощи, учебные таблицы и схемы, учебники и учебные пособия, ЭОР, задания, тесты, комплект учебно-наглядных пособий «ОБЖ».

Технические средства обучения:
- мультимедийное оборудование: компьютер с выходом в Интернет, лицензионный программный продукт, проектор, экран, электронные образовательные ресурсы (электронный учебник, ЭУМК).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1 Печатные издания:

1.Калинина В.МОхрана труда на предприятиях пищевой промышленности учебник для студ.учреждений сред.проф.образования.–3-еизд.,испр.–М.:Издательский центр«Академия»,2022. –320 с.

2.Бурашников Ю.М., Максимов А. С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования. –4-е изд., испр. – М.:Издательский центр «Академия», 2020.– 256с.

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Арустамов Э.А Учебник для СПО Охрана труда в торговле М. Издательский центр Академия,2021 г 250 с

2. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Учебное пособие Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле М.:Издательский центр Академия, 2023г 300 с.

3. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. Учебное пособие Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту М.: Издательский центр. Академия, 2021г. 290 с.

3.2.3 Электронные ресурсы:

ИвановА.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». [Электронный ресурс] /Режим доступа: http: //festival allbest. ru/ articles /55682, свободный Информационный портал «Охрана труда в России Электронный ресурс] /Режим доступа: http: //www. ohranatruda. ru

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

Электронные образовательные ресурсы (учебные пособия образовательной платформы «Юрайт»)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: *системы управления охраной труда в организации; законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; обязанности работников в области охраны труда; фактические последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненным и работникам и (персоналом); порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); порядок хранения использования средств коллективной и индивидуальной защиты.*	*Обучающийся демонстрирует:* *Адекватную модель поведения* *Высокий уровень целеполагания* *Ориентированность на достижение результата* *Внутреннюю мотивацию* *Полноту ответов, точность формулировок и определений (не менее 75% правильных ответов).* *Соответствующее применение профессиональной терминологии*	*Оценка педагогического наблюдения за обучающимся* *Текущий контроль при проведении:* *- письменного/устного опроса;* *- тестирования;* *- оценки результатов учебной деятельности (активность в дискутировании с преподавателем по изучаемой теме, ответы с места, выступление перед аудиторией, например защита рефератов, выполнение творческих работ, исследовательских проектов и т.д.)* *Промежуточная аттестация в виде:* *- исьменных/устных ответов,* *- тестирования.*

Умеет: *выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером, выполняемой профессиональной деятельности; участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т.ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.*	*Обучающийся демонстрирует:* *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям* *Применение знаний на практике* *Адекватность, оптимальность, рациональность выбора способов действий, методов, приёмов, техник, последовательностей действий и т.д.* *Точность оценки* *Соответствие требованиям инструкций, регламентов*	*Текущий контроль:* *- тестирование* *- конспектирование* *- устные ответы* *- выполнение письменных заданий по раздаточному материалу* *- выполнение тренинговых упражнений* *защита отчетов по практическим занятиям;* *оценка заданий для внеаудиторной работы* *экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий (деловых, имитационных, развивающих игр)* *Промежуточная аттестация:* *экспертная оценка ответов и результатов выполнения практических заданий в период промежуточной аттестации*

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

Рабочая программа дисциплины

ОП. 07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2025 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. **Общая характеристика ……87**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……87

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……87

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П……89

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ ……..90

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……90

2.2. Содержание дисциплины…… 91

3. **Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ……** 95

3.1. Материально-техническое обеспечение…… 95

3.2. Учебно-методическое обеспечение……95

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ……... 96

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»: отработка умений и навыков разговорного иностранного языка, письменного иностранного языка, перевода текстов профессиональной направленности специалиста поварского и кондитерского дела.

Дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	-
	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте	-
	определять этапы решения задачи	методы работы в профессиональной и смежных сферах	-
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	структуру плана для решения задач	-
	реализовывать составленный план	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК.02	определять задачи для поиска информации	формат оформления результатов поиска информации,	-

		современные средства и устройства информатизации	
	определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска;	приемы структурирования информации	-
	структурировать получаемую информацию	формат оформления результатов поиска информации	-
ОК 10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	-
	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	основные общеупотребительны е глаголы (бытовая и профессиональная лексика)	-
	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности	-
	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	особенности произношения	-
	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ПК 1.4		правила, техника общения с потребителями, базовый словарный запас на иностранном языке	

ПК 2.3	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов, владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке	правила, техника общения с потребителями, базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК 3.6		правила, техника общения с потребителями, базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК 4.5		базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя	
ПК 5.3		базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя	

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, Наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	-	-	-	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	70	70
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета	2	2
Всего	**72**	**72**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организациидеятельности 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. Введение в учебную дисциплину			
Тема 1.1. Вводно-корректив ный курс	**Содержание учебного материала**	4	ОК 01, ОК 02, ОК10, ПК1.4, ПК2.3, ПК3.6, ПК4.5, ПК5.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Фонетические особенности английского языка. Правила чтения букв и буквосочетаний. Ударение. Интонация. Побудительное предложение. Понятие о падежах имен существительных. Понятие об инфинитиве. Глагол to be. Артикль.		
Раздел 2. Социально-бытовая тематика			
Тема 2.1. Биография	**Содержание учебного материала**	4	ОК 01, ОК 02, ОК10, ПК1.4, ПК2.3, ПК3.6, ПК4.5, ПК5.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Мой рабочий день. Моя будущая профессия. Настоящее неопределенное время. Утвердительные, вопросительные, отрицательные предложения. Словообразование (основные суффиксы). Обстоятельственная конструкция there is/ there are. Предлоги места, направления и времени.		
Раздел 3. Покупки			
Тема 3.1. В супермаркете	**Содержание учебного материала**	4	ОК 01, ОК 02, ОК10, ПК1.4, ПК2.3, ПК3.6, ПК4.5, ПК5.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Названия продуктов питания, блюд. Овощи, зелень, специи, приправы. Фрукты. Ягоды. Качественные характеристики. Овощные блюда. Кулинарные характеристики. артикли. Указательные местоимения. Настоящее простое время.		
Тема 3.2 Мясные продукты, рыбные продукты и молочные продукты. Рыба	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК10, ПК1.4, ПК2.3, ПК3.6, ПК4.5, ПК5.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Мясо, дичь, птица, мясная гастрономия. Виды кулинарной обработки мясных продуктов. Рыба, продукты моря. Молочные, крупяные и яичные блюда и продукты. Качественные характеристики. Блюда из мяса, птицы и дичи. Кулинарные характеристики.Времена simple tenses.		
Тема 3.3	**Содержание учебного материала**	**-**	

Кондитерские изделия	**В том числе практических занятий и лабораторных работ**	*4*	ОК 01, ОК 02, ОК10, ПК1.4, ПК2.3, ПК3.6, ПК4.5, ПК5.32.3, ПК 2.3
	Кондитерские и хлебобулочные изделия. Десерты. Качественные и кулинарные характеристики. Неопределенные местоимения some, any, no и их производные		
Раздел 4. Из истории блюд			
Тема 4.1 Из истории появления блюд	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК10, ПК1.4, ПК2.3, ПК3.6, ПК4.5, ПК5.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	История возникновения блюд. Пицца. Хот дог. Сэндвич. Жевательная резинка.		
Раздел 5. В ресторане			
Тема 5.1 Ресторан	**Содержание учебного материала**		ОК 01, ОК 02, ОК10, ПК1.4, ПК2.3, ПК3.6, ПК4.5, ПК5.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**	
	Столик на двоих. Заказ столика в ресторане. Типы ресторанов. Описываем ресторан. Названия профессий работников ресторанов. Объясняем месторасположение. Предлоги места.Модальные глаголы. Причастие 1 и 2 формы.		
Тема 5.2 Встреча гостей.	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК10, ПК1.4, ПК2.3, ПК3.6, ПК4.5, ПК5.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Приветствие гостей. Организация. Модальные глаголы. Оборотto be going to. Сервировка стола на завтрак, обед и ужин. Посуда.		
Тема 5.3 Бар.	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК10, ПК1.4, ПК2.3, ПК3.6, ПК4.5, ПК5.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Типы баров. Виды напитков (горячие, холодные). Описание напитков. Заказ на напиток. Просьбы. Посуда для бара. Вина. Коктейли. рецепты коктейля. Исчисляемые и неисчисляемые существительные.Can/could/shall/would you like…		
Тема 5.4 Сыры. Десерты	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК10, ПК1.4, ПК2.3, ПК3.6, ПК4.5, ПК5.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Описание сыров, десертов. Рекомендации гостям ресторана. Some/any/no		
Раздел 6. Приготовление пищи			
Тема 6.1 На кухне.	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК10, ПК1.4, ПК2.3, ПК3.6, ПК4.5, ПК5.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Методы и приемы приготовления пищи. Рецепты. Описание блюд. Меню. Проблемы с едой.		
	Степени сравнения прилагательных и наречий. Выполнение упражнений в рабочей тетради. Составление		

	рецептов и меню. Перевод текстов.		
Раздел 7. Кухни мира			
Тема 7.1 Как и что едят в Великобритании и США?	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК10, ПК1.4, ПК2.3, ПК3.6, ПК4.5, ПК5.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Американская кухня. Британская кухня. Русская кухня. Манеры за столом. Английский чай.		
Тема 7.2 Завтрак за границей.	**Содержание учебного материала**	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК10, ПК1.4, ПК2.3, ПК3.6, ПК4.5, ПК5.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Завтрак. Сервировка стола к завтраку. Правила.		
Раздел 8. Моя профессия			
Тема 8.1 Профессии. Профессиональные качества	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК10, ПК1.4, ПК2.3, ПК3.6, ПК4.5, ПК5.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Лексический материал по темам: Современный мир профессий. Рынок труда. Моя профессия. Анкета при устройстве на работу. Написание письма для устройства на работу. Профессия повара. Объяснение меню. Принятие заказа. Поиски нужной работы. Резюме. Техника проведения интервью. Речевой этикет. Сложное дополнение. Сложное подлежащее. Лексика. Фонетика		
Раздел 9. Инструкция по технике безопасности			
Тема 9.1. Инструкции потехнике безопасности	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК10, ПК1.4, ПК2.3, ПК3.6, ПК4.5, ПК5.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Рабочее место объяснения иинструкции. Здоровье и безопасность на производстве.		
Раздел 10. Здоровое питание			
Тема 10.1 Здоровое питание	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК10, ПК1.4, ПК2.3, ПК3.6, ПК4.5, ПК5.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Здоровое питание. Лексика на темуздоровая еда. Опасная еда. Вода – источник жизни. Хорошиепривычки в еде. Диеты		
Раздел 11. Речевой этикет			
Тема 11.1. Речевой этикет.	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК10, ПК1.4, ПК2.3, ПК3.6,
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		

	Речевые клише, применяемые в ресторанном бизнесе. Диалоги различного вида: прием заказа, устройство на работу, встреча гостей, и т.д.		ПК4.5, ПК5.3
Ращдел 12. Страны изучаемого языка			
Тема 12.1. Страны изучаемого языка	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК 01, ОК 02, ОК10, ПК1.4, ПК2.3, ПК3.6, ПК4.5, ПК5.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Соединенное Королевство Великобритании и Северной Ирландии США Австралия. Новая Зеландия. Канада. Нашегосударство .Географическое положение, политическая система. История. Обычаи и традиции		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**	
Всего:		**72**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет «Иностранный язык»:

Оборудование учебного кабинета:

- 25 посадочных мест;
- рабочее место преподавателя;
- доска аудиторная маркерная;
- наглядные и учебные пособия: контрольные задания, тесты, видеофильмы, презентации, учебные таблицы и схемы.
- Учебники и учебные пособия: видеофильмы, художественная литература, профессиональная литература по поварскому и кондитесрому делу, в том числе на иностранном языке;

Технические средства обучения:

- 10 посадочных мест в лингофонных кабинках «Норд К – 3», рабочее место обучающегося иностранному языку;
- мультимедийное оборудование: компьютер с выходом в Интернет, лицензионный программный продукт, лингофонное оборудование, проектор, экран, электронные образовательные ресурсы (электронный учебник, ЭУМК).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1 Печатные издания:

1. Щербакова Н.И., Звенигородская Н.С. Английский язык для специалистов сферы общественного питания English for cooking and catering учебник английского языка для учреждений СПО. — М., 2020;
2. Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. Английский язык: учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования. — М., 2022.

3.2.2 Дополнительная литература:

3. «Английский в фокусе» учебник для общеобразовательных учреждений, 10-11 класс. Афанасьева О.В. Дженни Дули, Михеева И.В. и др. – М.: «Просвещение». 2023 г.
4. Английский язык в таблицах и схемах. Первухина С.В. – М., «Феникс». 2024 г.

3.2.3 Электронные издания (электронные ресурсы):

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. www. Britannica. Com (энциклопедия «Британника»).
4. www. Ldoceonline. Com (Longman Dictionary of Contemporary English).
5. www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish
6. www.britishcouncil.org/learning-elt-resources
7. www.enlish-to-go.com
8. www.bbc.co.uk/videonation
9. www.icons.org.uk
10. www.englishteachers.ru
11. www.ldoceonline.com

Электронные образовательные ресурсы (учебные пособия образовательной платформы «Юрайт»)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: *лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.*	*Обучающийся демонстрирует:* *Адекватную модель поведения* *Высокий уровень целеполагания* *Ориентированность на достижение результата* *Внутреннюю мотивацию* *Полноту ответов, точность формулировок и определений (не менее 75% правильных ответов).* *Соответствующее применение профессиональной терминологии*	*Оценка педагогического наблюдения за обучающимся* *Текущий контроль при проведении:* *- письменного/устного опроса;* *- тестирования;* *- оценки результатов учебной деятельности (активность в дискутировании с преподавателем по изучаемой теме, ответы с места, выступление перед аудиторией, например защита рефератов, выполнение творческих работ, исследовательских проектов и т.д.)* *Промежуточная аттестация в виде:* *- письменных/устных ответов,* *- тестирования.*
Умеет: *общаться (устнои письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;* *переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;* *самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;*	*Обучающийся демонстрирует:* *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям* *Применение знаний на практике* *Адекватность, оптимальность, рациональность выбора способов действий, методов, приёмов, техник, последовательностей действий и т.д.* *Точность оценки* *Соответствие требованиям инструкций, регламентов*	*Текущий контроль:* *- тестирование* *- устные ответы* *- выполнение письменных заданий по раздаточному материалу* *- выполнение тренинговых упражнений* *защита отчетов по практическим занятиям;* *оценка заданий для внеаудиторной работы* *экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий (деловых, имитационных, развивающих игр)* *Промежуточная аттестация: экспертная оценка ответов и результатов выполнения практических заданий в период промежуточной аттестации*

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

Рабочая программа дисциплины

ОП. 08 БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2025 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. **Общая характеристика ……100**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……100

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……100

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П……105

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ ……105

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……105

2.2. Содержание дисциплины…… 106

3. **Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ……** 109

3.1. Материально-техническое обеспечение…… 109

3.2. Учебно-методическое обеспечение……109

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ……... 110

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»: сформировать представление о чрезвычайных ситуациях в мирное время, об оружии массового поражения и способах защиты населения, об организации призыва граждан на военную службу, понимать основы обороны государства и воинскую обязанность, отработать навыки оказания первой медицинской помощи в чрезвычайных ситуациях.

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	-
	определять этапы решения задачи.	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.	-
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.	методы работы в профессиональной и смежных сферах.	-
	составлять план действия.	структуру плана для решения задач.	-
	определять необходимые ресурсы.	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	-
ОК 02	определять задачи для поиска информации.	номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.	-

	определять необходимые источники информации.	приемы структурирования информации.	-
	выделять наиболее значимое в перечне информации.		-
	оценивать практическую значимость результатов поиска.		-
	использовать современное программное обеспечение.		-
	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.		-
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	содержание актуальной нормативно-правовой документации;	-
	применять современную научную профессиональную терминологию;	современную научную и профессиональную терминологию;	-
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды;	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	-
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы проектной деятельности	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов и построения устных сообщений	-
ОК 06	описывать значимость своей профессии (специальности).	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей.	-

	применять стандарты антикоррупционного поведения.	значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности).	-
		стандарты антикоррупционног поведения и последствия его нарушения.	-
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности	-
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности	-
	осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства		-
	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	пути обеспечения ресурсосбережения	-
		принципы бережливого производства	-
ОК 09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	современные средства и устройства информатизации;	-
	использовать современное программное обеспечение	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-
ОК 10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;	-
	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);	-

	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;	-
	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);	особенности произношения;	-
	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ОК 11	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;	основы предпринимательской деятельности;	-
	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;	основы финансовой грамотности;	-
	оформлять бизнес-план;	правила разработки бизнес-планов;	-
	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;	порядок выстраивания презентации;	-
	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;	кредитные банковские продукты	-
ПК 1.1.	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии и в организации питания	
ПК 2.1	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания	
ПК 3.1	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдать правила техники безопасности, пожарной	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания, виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов,	

	безопасности, охраны труда	посуды и правила ухода за ними	
ПК 4.1	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	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания, виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	
ПК 5.1	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда, выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания, виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	
ПК 6.1		требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП)	
ПК 6.12	обеспечивать информационную и цифровую безопасность	методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации	применять компьютерные и телекоммуникационные средства

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, Наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	-	-	-	-

2. ТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	34	8
Курсовая работа (проект)	**-**	**-**
Самостоятельная работа	**-**	**-**
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета	2	2
Всего	**36**	**10**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенции, формированию которых способствует элемент программы
1	*2*	*3*	*4*
Раздел 1. Чрезвычайные ситуации			
Тема 1.1. Потенциальные опасности и их последствия в профессиональной деятельности и в быту.	**Содержание учебного материала**	**3**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10, ОК11, ПК1.1, ПК2.1, ПК3.1, ПК4.1, ПК5.1, ПК6.1, ПК6.12
	Общие понятия об устойчивости объектов в условиях ликвидации ЧС. Потенциальные опасности и их последствия в профессиональной деятельности и в быту. Вредные и травмирующие факторы в быту		
Тема 1.2. Чрезвычайные ситуации в мирное время и защита от них.	**Содержание учебного материала**	**3**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10, ОК11, ПК1.1, ПК2.1, ПК3.1, ПК4.1, ПК5.1, ПК6.1, ПК6.12
	Характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.		
	В том числе практические занятия и лабораторные работы	**2**	
	Практическое занятие № 1. Единая государственная система защиты населения и территорий в ЧС. Изучение мероприятий по защите населения от негативных воздействий ЧС.		
	Практическое занятие № 2. Изучение и отработка моделей поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного характера. Изучение и отработка моделей поведения в условиях чрезвычайных ситуаций техногенного характера.		
Тема 1.3. Оружие массового поражения и способы защиты населения.	**Содержание учебного материала**	**3**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10, ОК11, ПК1.1, ПК2.1,
	Поражающие факторы оружий массового поражения и Защита от них.		
	В том числе практические занятия и лабораторные работы	**2**	

	Практическое занятие № 3. Действие населения в зоне применения оружия массового поражения. Средства индивидуальной и коллективной защиты населения. Моделирование проведения учебной эвакуации из помещения, с использованием средств индивидуальной и коллективной защиты.		ПК3.1, ПК4.1, ПК5.1, ПК6.1, ПК6.12
	Практическое занятие № 4. Изготовление ватно-марлевой повязки. Порядок надевания респиратора на себя и на пострадавшего. Основные задачи применения оборонного действия по сигналам оповещения. Разработка памятки.		
Тема 1.4. Основы обороны государства и воинская обязанность	**Содержание учебного материала**	**3**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10, ОК11, ПК1.1, ПК2.1, ПК3.1, ПК4.1, ПК5.1, ПК6.1, ПК6.12
	Национальная и военная обязанность РФ.		
Тема 1.5. Организация призыва граждан на военную службу	**Содержание учебного материала**	**3**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10, ОК11, ПК1.1, ПК2.1, ПК3.1, ПК4.1, ПК5.1, ПК6.1, ПК6.12
	Порядок прохождения военной службы по призыву.		
	В том числе практические занятия и лабораторные работы	**1**	
	Практическое занятие № 5. Изучение примеров терроризма и воинской травли при службе в армии. Изучение прохождения этапов военной службы по призыву. Определение воинских званий и знаков различия.		
Раздел 2. Население и воинская служба			
Тема 2.1. Защита населения	**Содержание учебного материала**	**3**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10, ОК11, ПК1.1, ПК2.1, ПК3.1, ПК4.1, ПК5.1, ПК6.1, ПК6.12
	Защита населения при радиоактивном и химическом заражении местности. Назначение и задачи гражданской обороны. Изучение первичных средств пожаротушения		
	В том числе практические занятия и лабораторные работы	**1**	
	Практическое занятие № 6. Отработка порядка и правил поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического по заражения. Изучение первичных средств пожаротушения.		
Тема 2.2.	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК01, ОК02, ОК03,

Основы военной службы	Национальная безопасность РФ и основы обороны. Государства. Вооруженные Силы РФ. Порядок прохождения военной службы. Боевые традиции и символы воинской чести.		ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10, ОК11, ПК1.1, ПК2.1, ПК3.1, ПК4.1, ПК5.1, ПК6.1, ПК6.12
Раздел 3. Значение медицинских знаний при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций и организации здорового образа жизни			
Тема 3.1. Первая медицинская помощь в чрезвычайных ситуациях	**Содержание учебного материала**	**4**	ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК06, ОК07, ОК09, ОК10, ОК11, ПК1.1, ПК2.1, ПК3.1, ПК4.1, ПК5.1, ПК6.1, ПК6.12
	Помощь при травматических повреждениях. Помощь при кровотечениях. Помощь при переломах. Помощь при синдроме длительного сдавливания. Помощь при отравлениях. Помощь при шоке. Помощь при ожогах. Помощь при обморожениях, электротравме. Искусственное дыхание и закрытый массаж сердца		
	В том числе практические занятия и лабораторные работы	**2**	
	Практическое занятие № 7. Основные приемы оказания первой помощи при кровотечениях. Первая (доврачебная) помощь при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания. Изучение и освоение основных способов искусственного дыхания. Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей.		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**	
Всего:		**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет «Основы безопасности и защиты Родины. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда», оснащенный:

Основное оборудование кабинета:
- 25 посадочных мест;
- рабочее место преподавателя;
- доска аудиторная маркерная;
- наглядные и учебные пособия: контрольные задания, тесты, видеофильмы, презентации, учебные таблицы и схемы, учебники и учебные пособия.
- средства индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, общевойсковой защитный костюм, общевойсковой прибор химической разведки, компас-азимут, образцы средств первой медицинской помощи, учебные таблицы и схемы, учебники и учебные пособия, ЭОР, задания, тесты, комплект учебно-наглядных пособий «ОБЖ».

Технические средства обучения:
- мультимедийное оборудование: компьютер с выходом в Интернет, лицензионный программный продукт, проектор, экран, электронные образовательные ресурсы (электронный учебник, ЭУМК).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1 Печатные издания:

1. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования–М.: Издательский центр «Академия»,2020–288с.
2. Косолапова Н.В., ПрокопенкоН.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования– 2-е издание.– М.: Издательский центр «Академия», 2022. – 144с.

3.2.2 Дополнительные источники:

3. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А.,. Побежимова Е.Л, Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования –8-е издание.М.:Издательский центр «Академия»,2021.–288с.
4. Косолапова Н.В.,. Прокопенко Н.А, Побежимова Е.Л., Безопасность жизнедеятельности.– 2-еиздание.М.:Издательский центр «Академия»,2020.– 144с.
5. Общевоинские уставы ВС РФ. Министерство обороны РФ, Указ Президента РФ от 10.11.2007г. №1495 (ред. от 21.02.2019).

3.2.3 Электронные ресурсы:

6. http://safety-mvu.narod.ru/
7. http://www.school-obz.org
8. https://may.alleng.org/edu/saf3.htm

Электронные образовательные ресурсы (учебные пособия образовательной платформы «Юрайт»)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: *основы пожарной безопасности и электробезопасности; -меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; способы защиты населения от оружия массового поражения принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том исле в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; основы военной службы обороны государства; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям спо; организация и порядок призыва граждан на военную службу и на не в добровольном порядке; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; классификация и общие признаки инфекционных заболеваний; основы здорового образа жизни*	*Обучающийся демонстрирует:* *Адекватную модель поведения* *Высокий уровень целеполагания* *Ориентированность на достижение результата* *Внутреннюю мотивацию* *Полноту ответов, точность формулировок и определений (не менее 75% правильных ответов).* *Соответствующее применение профессиональной терминологии*	*Оценка педагогического наблюдения за обучающимся* *Текущий контроль при проведении:* *- письменного/устного опроса;* *- тестирования;* *- оценки результатов учебной деятельности (активность в дискутировании с преподавателем по изучаемой теме, ответы с места, выступление перед аудиторией, например защита рефератов, выполнение творческих работ, исследовательских проектов и т.д.)* *Промежуточная аттестация в виде:* *- исьменных/устных ответов,* *- тестирования.*

Умеет: *пользоваться первичными средствами пожаротушения; применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; обеспечивать устойчивость объектов экономики; прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурс сбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; определять виды Вооруженных Сил, рода войск; ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; владеть общей физической и строевой подготовкой; демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим*	*Обучающийся демонстрирует:* *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям* *Применение знаний на практике* *Адекватность, оптимальность, рациональность выбора способов действий, методов, приёмов, техник, последовательностей действий и т.д.* *Точность оценки* *Соответствие требованиям инструкций, регламентов*	*Текущий контроль:* *- тестирование* *- конспектирование* *- устные ответы* *- выполнение письменных заданий по раздаточному материалу* *- выполнение тренинговых упражнений* *защита отчетов по практическим занятиям;* *оценка заданий для внеаудиторной работы* *экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий (деловых, имитационных, развивающих игр)* *Промежуточная аттестация:* *экспертная оценка ответов и результатов выполнения практических заданий в период промежуточной аттестации*

Приложение 2.9
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ОП. 09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

2025 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. **Общая характеристика ……114**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……114

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины……114

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П……116

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ ……117

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины……117

2.2. Содержание дисциплины…… 118

3. **Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ……** 121

3.1. Материально-техническое обеспечение…… 121

3.2. Учебно-методическое обеспечение……121

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ……... 122

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

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Физическая культура»: формирование физической культуры личности, воспитание здорового образа жизни, привитие интереса к различным видам спорта, отработка умений и навыков спортивных игр.

Дисциплина «Физическая культура» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды;	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	-
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы проектной деятельности	-
ОК 06		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;	-
	применять стандарты антикоррупционного поведения	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;	-
	применять рациональные приемы двигательных функций в	основы здорового образа жизни;	-

	профессиональной деятельности;		
	пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;	-
		средства профилактики перенапряжения	-
ПК 1.1.	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии и в организации питания	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
ПК 2.1.	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ	организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
ПК 3.1	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования	организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ПК 4.1.	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с	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,	подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

	инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	десертов, напитков	
ПК 5.1.	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	организация работ в кондитерском цехе, последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
ПК 6.12	обеспечивать информационную и цифровую безопасность	методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации	применять компьютерные и телекоммуникационные средства

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, Наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1 1	-	-	-	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	64	64
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме зачета и дифференцированного зачета	8	8
Всего	**72**	**72**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числев форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Формирование физической культуры личности.	**Содержание учебного материала:**	**10**	
	Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовки студентов. Здоровый образ жизни.		ОК04, ОК06, ОК08
Раздел 2. Легкая атлетика	**Содержание учебного материала**	*13*	
	В том числе практических занятий		ОК04, ОК06, ОК08 ПК1.1, ПК2.1, ПК3.1, ПК4.1, ПК5.1, ПК6.12
	Совершенствование техники кроссовой подготовке общеразвивающие упражнения (О.Р.У) на месте и в движении.		
	Совершенствование техники низкого старта 60 и 100 м, прыжки в длину с места.		
	Совершенствование техники бега на средние дистанции 400 и 800м, упражнения на восстановление дыхания.		
	Совершенствование техники бега на длинные дистанции. Упражнения для повышения специальной выносливости.		
	Совершенствование техники прыжка в высоту разным способом. Челночный бег 10*10.		
	Совершенствование техники прыжка в длину с разбега способом «согнув» ноги. Общеразвивающие упражнения (О.Р.У.) на месте и в движении.		
	Совершенствование техники бега на короткие дистанции. Челночный бег 10*10		
	Совершенствование техники метания гранаты 500/700 гр.		
	Совершенствование техники эстафетного бега.		
	Подвижные игры с элементами легкой атлетики		
Раздел 3. Гимнастика	**Содержание учебного материала**	13	ОК04, ОК06, ОК08 ПК1.1, ПК2.1, ПК3.1,
	В том числе практических занятий		

	Совершенствование техники «выхода силой»		ПК4.1, ПК5.1, ПК6.12
	Совершенствование техники подъёма переворотом на высокой перекладине.		
	Совершенствование техники прикладных видов спорта.		
	Совершенствование техники элементов акробатики		
	Совершенствование техники упражнений на шведской стенке.		
	Совершенствование техники акробатических упражнений		
Раздел 4. Лыжная подготовка	**Содержание учебного материала**	**14**	ОК04, ОК06, ОК08 ПК1.1, ПК2.1, ПК3.1, ПК4.1, ПК5.1, ПК6.12
	В том числе практических занятий		
	Совершенствование техники одновременного бесшажного хода (классический ход)		
	Совершенствование техники одновременного одношажного хода(классический ход)		
	Совершенствование техники попеременного двушажного хода (классический ход)		
	Совершенствование техники одновременного одношажного хода (коньковый ход)		
	Совершенствование техники одновременного двушажного хода (коньковый ход)		
	Совершенствование горнолыжной техники (остановкаплугом, полуплугом, поворот переступанием)		
	Совершенствование горнолыжной техники (подъёмёлочкой, лесенкой, поворот упором)		
	Преодоление дистанции 3км (дев), 5 км (юн)		
Раздел 5. Спортивные игры	**Содержание учебного материала**	**14**	ОК04, ОК06, ОК08 ПК1.1, ПК2.1, ПК3.1, ПК4.1, ПК5.1, ПК6.12
	В том числе практических занятий		
	Совершенствование техники спортивной игры волейбол(передача мяча на месте и в движении)		
	Совершенствование техники подачи (нижняя прямая,верхняя планирующая)		

	Совершенствование техники приёма мяча с подачи		
	Совершенствование техники нападающего удара и блокирование.		
	Учебная игра 6*6		
	Совершенствование техники спортивной игры баскетбол (стойки, перемещения, остановки)		
	Учебная игра 5*5		
Промежуточная аттестация в форме зачета и дифференцированного дифференцированного зачета		**8**	
ВСЕГО:		**72**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Спортивный зал:

- гимнастические маты;
- гимнастические стенки;
- волейбольные стойки, сетка;
- перекладина (турник);
- мячи баскетбольные, волейбольные, футбольные; скакалки;
- комплект снаряжения для лыжной подготовки - 30 шт;
- теннисный стол;
- силовой тренажер;
- обручи;
- гимнастические скамейки.

Открытая спортивная площадка:

полоса препятствий, ворота футбольные, сетки для футбольных ворот, мячи футбольные, колодки стартовые, барьеры для бега, стартовые флажки тумбы «Старт—Финиш», «Поворот», рулетка металлическая, мерный шнур, секундомеры.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1 Печатные издания:

1. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования/ А.А.Бишаева. —6-е изд., стер.—М. : Издательский центр «Академия», 2022. — 304 с.

2. Виленский М.Я., Горшков А.Г. Физическая культура (СПО): учебное пособие/ М.Я. Виленский, А.Г. Горшков. — 4-е изд., стер. — М. : КНОРУС, 2024. — 240 с.

3. Кузнецов В.С., Колодницкий Г.А. Физическая культура: учебник / В.С. Кузнецов, Г.А. Колодницкий. — М. : КНОРУС, 2024. — 256 с.

3.2.2 Электронные издания (электронные ресурсы):

4. Официальный сайт Министерства спорта Российской Федерации [Электронный ресурс] Режим доступа: www.minstm.gov.ru

5. Федеральный портал «Российское образование»).[Электронный ресурс] Режим доступа : www.edu.ru

6. Официальный сайт Олимпийского комитета России). [Электронный ресурс] Режим доступа : www.olympic.ru

7. Наставление по физической подготовке в Вооруженных Силах Российской Федерации (НФП-2009)[Электронный ресурс]: учебно-методические пособия «Общевойсковая подготовка» Режим доступа:www.goup32441.narod.ru

Электронные образовательные ресурсы (учебные пособия образовательной платформы «Юрайт»)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: *Роль физической клтуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;* *Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности.*	*Обучающийся демонстрирует:* *Адекватную модель поведения* *Высокий уровень целеполагания* *Ориентированность на достижение результата* *Внутреннюю мотивацию* *Полноту ответов, точность формулировок и определений.* *Соответствующее применение профессиональной терминологии*	*Оценка педагогического наблюдения за обучающимся* *Текущий контроль при проведении:* *- опроса;* *- физкульт.минутки;* *- оценки результатов учебной деятельности* *Промежуточная аттестация в виде:* *- выполнение зачетных упражнений,* *- реферативная работа по истории спорта или спортиивных игр.*
Умеет: *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 специальности.*	*Обучающийся демонстрирует:* *Правильность, полнота выполнения заданий, соответствие требованиям* *Применение знаний на практике.* *Адекватность, оптимальность, рациональность выбора способов действий, методов, приёмов, техник, последовательностей действий и т.д.* *Точность оценки* *Соответствие требованиям инструкций, регламентов*	*Текущий контроль:* *- выполнение тренинговых упражнений* *- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий (выполнение спортивных упражнений или спортивных игр)* *Промежуточная аттестация:* *экспертная оценка ответов и результатов выполнения практических заданий в период промежуточной аттестации*

Приложение 2.10
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

ОП.10 ЦИФРОВАЯ ЭКОНОМИКА В ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

2025 год

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. **Общая характеристика ……...185**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……185

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины…….185

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П…….189

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ ……..189

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины…….189

2.2. Содержание дисциплины…….190

3. **Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ……...193**

3.1. Материально-техническое обеспечение……193

3.2. Учебно-методическое обеспечение……193

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ……194

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 15 ЦИФРОВАЯ ЭКОНОМИКА В ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Цифровая экономика в индустрии питания»: сформировать представление о развитии цифровой экономики в России, её состоянии и перспективах, знать особенности цифровой экономики индустрии питания, уметь пользоваться при осуществлении профессиональной деятельности цифровыми технологиями управления.

Дисциплина «Цифровая экономика в индустрии питания» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	-
	определять этапы решения задачи.	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.	-
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.	методы работы в профессиональной и смежных сферах.	-
	составлять план действия.	структуру плана для решения задач.	-
	определять необходимые ресурсы.	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	-
ОК 02	определять задачи для поиска информации.	номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.	-

	определять необходимые источники информации.	приемы структурирования информации.	-
	выделять наиболее значимое в перечне информации.		-
	оценивать практическую значимость результатов поиска.		-
	использовать современное программное обеспечение.		-
	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.		-
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	содержание актуальной нормативно-правовой документации;	-
	применять современную научную профессиональную терминологию;	современную научную и профессиональную терминологию;	-
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды;	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	-
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы проектной деятельности	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов и построения устных сообщений	-
ОК 06	описывать значимость своей профессии (специальности).	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей	-

ОК 07	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности	-
ОК 09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	современные средства и устройства информатизации;	-
	использовать современное программное обеспечение	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-
ОК 10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;	-
	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);	особенности произношения;	-
	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности	-
ОК 11	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности	-
	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	правила разработки бизнес-планов	-
	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;	порядок выстраивания презентации	-
	определять источники финансирования	кредитные банковские продукты	-
ПК 1.4	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос, ответственность за правильность расчетов	ведения расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос	ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос

ПК 2.5	рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты, правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 3.4	рассчитывать стоимость	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос, правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 4.4	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 5.4	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос	рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 6.11	использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения	основные направления использование информационных и цифровых технологий в профессиональной деятельности	пользования прикладным программным обеспечением в сфере профессиональной деятельности
ПК 6.12	обеспечивать информационную и цифровую безопасность	методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации	применять компьютерные и телекоммуникационные средства

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, Наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	**Знания:** особенностей цифровой эконномики в индустрии питания **Умения:** нести личную ответственность специалиста при использовании знаний в области цифровой экономике в индустрии питания **Навыки:** использовать цифровые технологии при осуществлении профессиональной деятельности	Раздел 1. Цифровизация общества и цифровая экономика	8	Востребованность на современном рынке труда. По запросу опорного работодаетля
2		Раздел 2. Цифровая экономика индустрии питания	14	
3		Раздел 3. Цифровые технологии управления ресторанном	14	
4		Промежуточная аттестация	2	
Всего:			38	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	28
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета	2	2
Всего	**38**	**30**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код, компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	*2*	*3*	*4*
Раздел 1. Цифровизация общества и цифровая экономика		**8/8**	
Тема 1.1. Цифровая экономика. Цели, задачи, базовые понятия, направления развития.	**Содержание**	**-**	ОК01, ОК02, ОК 03, ОК04, ОК05, ОК06 ОК07, ОК09, ОК10, ОК11, ПК1.4, ПК2.5, ПК3.4, ПК4.4, ПК5.4, ПК6.11, ПК6.12
	В том числе практические занятия	**2**	
	1. Информационные технологии как основа развития цифровой экономики. Основные характеристики и возможности цифровой экономики. Новые экономические законы. Влияние цифровой экономики на участников рынка. Основные технологические составляющие цифровой экономики (блокчейн, криптовалюта)	*2*	
Тема 1.2. Организационные основы и структура цифровой экономики. Функции государства и правовое обеспечения перехода к цифровой экономике	**Содержание**	**-**	ОК01, ОК02, ОК 03, ОК04, ОК05, ОК06 ОК07, ОК09, ОК10, ОК11, ПК1.4, ПК2.5, ПК3.4, ПК4.4, ПК5.4, ПК6.11, ПК6.12
	В том числе практические занятия	**2**	
	1. Инновационная структура цифровой экономики. Дата-центры, технопарки и исследовательские центры. Цифровое сотрудничество государства и бизнеса. Государственное регулирование экономики. Законодательство в область цифровой экономики. Основные направления развития цифровой экономики (электронное правительство, информационная инфраструктура, научные исследования, телемедицина).	*2*	
Тема 1.3. Экономика цифрового общества и его безопасность	**Содержание**	**-**	ОК01, ОК02, ОК 03, ОК04, ОК05, ОК06 ОК07, ОК09, ОК10, ОК11, ПК1.4, ПК2.5, ПК3.4, ПК4.4, ПК5.4, ПК6.11, ПК6.12
	В том числе практические занятия	**4**	
	1. Правовые аспекты цифровизации. Цифровые стандарты. Роль человека, государства, общества в развитии цифровой экономики. Цифровизация государственного управления. Свойства цифровой экономики. Экономика цифрового общества. Безопасность цифрового пространства и цифровой экономики.	*4*	
Раздел 2. Цифровая экономика индустрии питания		**14/10**	
Тема 2.1.	**Содержание**	**2**	

Интернет и индустрия питания.	Роль и место сферы питания в цифровой экономике. Обзор современных интернет-ресурсов. Анализ возможностей использования Интернет и электронной коммерции в индустрии питания, особенности применения и эффективность.	*2*	ОК01, ОК02, ОК 03, ОК04, ОК05, ОК06 ОК07, ОК09, ОК10, ОК11, ПК1.4, ПК2.5, ПК3.4, ПК4.4, ПК5.4, ПК6.11, ПК6.12
Тема 2.2. Использование цифровых технологий в ресторанном бизнесе	**Содержание**	**-**	ОК01, ОК02, ОК 03, ОК04, ОК05, ОК06 ОК07, ОК09, ОК10, ОК11, ПК1.4, ПК2.5, ПК3.4, ПК4.4, ПК5.4, ПК6.11, ПК6.12
	В том числе практические занятия	**2**	
	1. Обзор цифровых технологий для ресторанов. Основные направления использования цифровых технологий в ресторанном бизнесе.	*2*	
Тема 2.3. Агрегаторы для заказов еды из ресторанов	**Содержание**	**2**	ОК01, ОК02, ОК 03, ОК04, ОК05, ОК06 ОК07, ОК09, ОК10, ОК11, ПК1.4, ПК2.5, ПК3.4, ПК4.4, ПК5.4, ПК6.11, ПК6.12
	Обзор агрегаторов для заказа еды. Основные преимущества использования агрегаторов. Правила использования. Фильтры для поиска.	*2*	
	В том числе практические занятия	**4**	
	1. Сравнительные характеристики различных интернет-ресурсов по заказу еды.	*4*	
Тема 2.4. Цифровые технологии для создания меню	**Содержание**	**-**	ОК01, ОК02, ОК 03, ОК04, ОК05, ОК06 ОК07, ОК09, ОК10, ОК11, ПК1.4, ПК2.5, ПК3.4, ПК4.4, ПК5.4, ПК6.11, ПК6.12
	В том числе практические занятия	**4**	
	1.Обзор цифровых технологий создания меню и рецептов. Цели, задачи, возможности и перспективы	*2*	
	2. Поиск и описание цифровых технологий создания меню и рецептов.	*2*	
Раздел 3. Цифровые технологии управления ресторанном		**14/10**	
Тема 3.1 Технологии, позволяющие организовать бизнес-процессы	**Содержание**	**-**	ОК01, ОК02, ОК 03, ОК04, ОК05, ОК06 ОК07, ОК09, ОК10, ОК11, ПК1.4, ПК2.5, ПК3.4, ПК4.4,
	В том числе практические занятия	**6**	
	1. Платежные системы, онлайн системы приема чаевых, кассовые системы. Цели, задачи, функции, возможности.	*2*	
	2. Преимущества и недостатки онлайн приема чаевых.	*4*	

			ПК5.4, ПК6.11, ПК6.12
Тема 3.2 Инновационные технологии в индустрии питания для привлечения клиентов	**Содержание**	**4**	ОК01, ОК02, ОК 03, ОК04, ОК05, ОК06 ОК07, ОК09, ОК10, ОК11, ПК1.4, ПК2.5, ПК3.4, ПК4.4, ПК5.4, ПК6.11, ПК6.12
	Иновационные технологии, их суть определение и возможности применения для профессиональной траектории	*4*	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**4**	
	1. Инновационные технологии: существующий опыт и возможные новые решения	*4*	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		**2**	
Всего:		**38**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет «Основы цифровой экономики, менеджмента и маркетинга», оснащенный:

Основное оборудование кабинета:

- 25 посадочных мест;
- рабочее место преподавателя;
- доска аудиторная маркерная;
- наглядные и учебные пособия: контрольные задания, тесты, видеофильмы, презентации, учебные таблицы и схемы, учебники и учебные пособия.

Технические средства обучения:

- мультимедийное оборудование: компьютер с выходом в Интернет, лицензионный программный продукт, проектор, экран, электронные образовательные ресурсы (электронный учебник, ЭУМК).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы в библиотечном фонде образовательной организации, рекомендуем для использования в образовательном процессе следующие основные печатные издания, электронные издания и дополнительные источники.

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Цифровая экономика / Носова С.С., Путилов А.В., Норкина А.Н. – учебник для СПО., М.: КноРус - 2022.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Головенчик, Г.Г. Цифровая мировая экономика [Электронный ресурс] : электро.учеб.-метод. комплекс / Г.Г. Головенчик. – Минск : БГУ, 2023. – 1 электрон.опт.диск (CD-ROM). – ISBN 978-985-881-154-9.

3.2.3. Дополнительные источники (печатные издания)

1. Сергеев, Л. И. Цифровая экономика : учебник для вузов / Л. И. Сергеев, Д. Л. Сергеев, А. Л. Юданова ; под редакцией Л. И. Сергеева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 437 с.
2. Цифровая экономика : учебник / авт.-сост. Л. А. Каргина, А. А. Вовк, С. Л. Лебедева, О. Е. Михненко [и др.]. – Москва : Прометей, 2020. – 223 с.
3. Информационная безопасность https://obuchalka.org/20210121128595/informacionnaya-bezopasnost-loiko-v-i-laptev-v-n-arshinov-g-a-laptev-s-v-2020.html
4. Национальные проекты https://национальныепроекты.рф/projects/tsifrovaya-ekonomika
5. https://cyberleninka.ru/article/n/turistskaya-otrasl-v-kontekste-tsifrovoy-ekonomiki

Электронные образовательные ресурсы (учебные пособия образовательной платформы «Юрайт»)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: *основные понятия цифровой экономики; современные информационные технологии, в том числе отечественного производства; основные направления использование информационных и цифровых технологий в профессиональной деятельности; основные подходы цифровизации экономики; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; знать специфику использования цифровой экономики; основные методы и приемы обеспечения цифровой безопасности*	*Обучающийся демонстрирует:* *Адекватную модель поведения* *Высокий уровень целеполагания* *Ориентированность на достижение результата* *Внутреннюю мотивацию* *Полноту ответов, точность формулировок и определений (не менее 75% правильных ответов).* *Соответствующее применение профессиональной терминологии*	*Оценка педагогического наблюдения за обучающимся* *Текущий контроль при проведении:* *- письменного/устного опроса;* *- тестирования;* *- оценки результатов учебной деятельности (активность в дискутировании с преподавателем по изучаемой теме, ответы с места, выступление перед аудиторией, например защита рефератов, выполнение творческих работ, исследовательских проектов и т.д.)* *Промежуточная аттестация в виде:* *- исьменных/устных ответов,* *- тестирования.*
Умеет: *пользоваться современными цифровыми технологиями; пользоваться прикладным программным обеспечением в сфере профессиональной деятельности; осуществлять поиск, отбор и систематизацию информации для решения профессиональных задач; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и*	*Обучающийся демонстрирует:* *Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям* *Применение знаний на практике* *Адекватность, оптимальность, рациональность выбора способов действий,*	*Текущий контроль:* *- тестирование* *- конспектирование* *- устные ответы* *- выполнение письменных заданий по раздаточному материалу* *- выполнение тренинговых упражнений* *защита отчетов по практическим занятиям;*

телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную и цифровую безопасность; анализировать бизнес-процессы профессиональной области; обрабатывать экономическую информацию	*методов, приёмов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов*	*оценка заданий для внеаудиторной работы экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий (деловых, имитационных, развивающих игр) Промежуточная аттестация: экспертная оценка ответов и результатов выполнения практических заданий в период промежуточной аттестации*

Приложение 3
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

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

1. Материально-техническое оснащение

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Иностранного языка»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол для преподавателя	**Мебель**	Основное	Стол для учителя не менее 748 х 1600 х 750, Цвет- Белый/ Белый, . Крышка стола изготовлена из ЛДСП толщиной не менее 25мм.	ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности
2	Кресло преподавателя		Основное	База-Металлическая Материал обивки-Искусственная кожа DO Цвет-кремовый	
4	Стол ученический		Основное	Стол ученический не менее 760х670х582, Вяз светлый. Конструкция стола ученического состоит и металлических опор, деталей из ЛДСП	
5	Стул ученический		Основное	Материал обивки- искусственная кожа Габариты 620*600*900 (Ш*Г*В)	
6	Шкаф для книг		Основное	Шкаф для книг не менее 2375 х 803 х 425 мм., Цвет Зеленый лайм / Вяз светлый . Шкаф состоит из отдельных универсальных модулей, изготовленных из	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				ЛДСП толщиной 12мм, соединённых между собой стальной межсекционной стяжкой	
7	Доска мобильная магнитно-маркерная	**Оборудование**	Основное	Лаковое покрытие предназначено для письма специальными маркерами для белой доски Алюминиевая рама придает доске необходимую прочность. Две рабочие магнитно-маркерные поверхности расположены на стенде. Перемещается на колесиках.	
8	Лингафонный кабинет "Норд К-3"- рабочее место обучающегося		Специализированное	Индивидуальный стол -полукабинка с встроенной системой хранения и подзарядки ноутбука. Ноутбук ученика мобильное устройство ученика 15.6", Intel Celeron N4000, 4Гб, 500Гб, Intel UHD Graphics 600, Wi-Fi 802.11ac, ТМГ (наушники с микрофоном). ПО Windows 10, Специализированное ПО "НордКлиент® 5.0" - предустановлено, полностью настроено и готово к работе.	
9	Компьютер персональный	**ТС**	Основное	Монитор, системный блок, мышь, клавиатура	
10	Телевизор		Основное	Диагональ : ≥ 55 дюйм Разрешение: ≥ 4K UHD Угол обзора: ≥ 170 Разъемы: - антенный - HDMI ≥ 2 - USB - RJ-45	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Частота обновления: ≥ 60 Гц Мощность звука: ≥ 20 Вт Smart TV: да WI-Fi: да Поддержка цифровых форматов: да Проигрывание с USB: да Возможность крепления на кронштейн: да Операционная система: Android TV	
11	Образовательные фильмы и презентации по странам, изучаемого языка	**УМК**	Специализированное		
12	Карты, иллюстрации, учебники и учебные пособия		Специализированное		
13	Материалы к практическим занятиям, дидактический раздаточный материал		Специализированное		
14	ФОС. Комплекты контрольно-оценочных средств		Специализированное		

Кабинет «Основы цифровой экономики, товароведения, калькуляции и учета»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Компьютерный стол для преподавателя	**Мебель**	Основное	Стол для учителя не менее 748 х 1600 х 750, Цвет- Белый/ Белый, . Крышка стола изготовлена из ЛДСП толщиной не менее 25мм.	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров ОП.05 Основы калькуляции и учета ОП.11 Основы финансовой грамотности ОП.15 Цифровая экономика в индустрии питания
2	Компьютерный стул-кресло для преподавателя		Основное	База-Металлическая Материал обивки-Искусственная кожа DO Цвет-кремовый	
4	Компьютерный стол ученический		Основное	Стол ученический не менее 760х670х582, Вяз светлый. Конструкция стола ученического состоит и металлических опор, деталей из ЛДСП	
5	Компьютерный стул ученический		Основное	Материал обивки- искусственная кожа Габариты 620*600*900 (Ш*Г*В)	
6	Шкаф для книг		Основное	Шкаф для книг не менее 2375 х 803 х 425 мм., Цвет Зеленый лайм / Вяз светлый . Шкаф состоит из отдельных универсальных модулей, изготовленных из ЛДСП толщиной 12мм, соединённых между собой стальной межсекционной стяжкой	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
7	Доска мобильная магнитно-маркерная	**Оборудование**	Основное	Лаковое покрытие предназначено для письма специальными маркерами для белой доски Алюминиевая рама придает доске необходимую прочность. Две рабочие магнитно-маркерные поверхности расположены на стенде. Перемещается на колесиках.	
8	Моноблоки		Основное	Диагональ экрана – Не менее 23 дюйма. Разрешение экрана – Не менее 1920x1080 пикселей. Общее количество портов USB, шт. – Не менее 2. Общее количество. Встроенная вебкамера – Наличие. Встроенный микрофон – Наличие. Встроенные динамики – Наличие. Встроенный беспроводной модуль Wi-Fi – Наличие.. Наличие клавиатуры. Наличие манипулятора мышь в комплекте	
9	Калькуляторы настольные для вычислений с большими кнопками и дисплеем, калькулятор бухгалтерский (офисный)		Специализированное	Вычисление абсолютного значения, Вычисление наценки (MU), Вычисление стоимости, цены, прибыли (COST, SELL, MAR), Вычисление суммы налога (TAX+, TAX-), Вычисления с комплексными числами, Расчет процентов. 190*147*10	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
10	Проектор		Основное	Минимум дополнительных элементов и кнопок, максимум эргономики – классический дизайн отлично вписывается в различные интерьеры и подходит для применения в помещениях различного типа	
11	Компьютер персональный	**ТС**	Основное	Диагональ экрана – Не менее 23 дюйма. Разрешение экрана – Не менее 1920x1080 пикселей. Общее количество портов USB, шт. – Не менее 2. Общее количество. Встроенная вебкамера – Наличие. Встроенный микрофон – Наличие. Встроенные динамики – Наличие. Встроенный беспроводной модуль Wi-Fi – Наличие.. Наличие клавиатуры. Наличие манипулятора мышь в комплекте	
12	Телевизор		Основное	Диагональ : ≥ 55 дюйм Разрешение: ≥ 4K UHD Угол обзора: ≥ 170 Разъемы: - антенный - HDMI ≥ 2 - USB - RJ-45 Частота обновления: ≥ 60 Гц Мощность звука: ≥ 20 Вт Smart TV: да	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				WI-Fi: да Поддержка цифровых форматов: да Проигрывание с USB: да Возможность крепления на кронштейн: да Операционная система: Android TV	
13	Образовательные фильмы и презентации по разделам изучаемых дисциплин	**УМК**	Специализированное		
14	Учебники, учебные пособия, дидактический раздаточный материал		Специализированное		
15	Материалы к практическим занятиям,		Специализированное		
16	ФОС. Комплекты контрольно-оценочных средств		Специализированное		

Кабинет «Основ безопасности и защиты Родины. Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол для преподавателя	**Мебель**	Основное	Стол для учителя не менее 748 х 1600 х 750, Цвет- Белый/ Белый, . Крышка стола изготовлена из ЛДСП толщиной не менее 25мм.	ОП.06 Охрана труда ОП.08 Безопасность жизнедеятельности
2	Кресло для преподавателя		Основное	База-Металлическая Материал обивки-Искусственная кожа DO Цвет-кремовый	
4	Стол ученический		Основное	Стол ученический не менее 760х670х582, Вяз светлый. Конструкция стола ученического состоит и металлических опор, деталей из ЛДСП	
5	Стул ученический		Основное	Материал обивки- искусственная кожа Габариты 620*600*900 (Ш*Г*В)	
6	Шкаф для книг		Основное	Шкаф для книг не менее 2375 х 803 х 425 мм., Цвет Зеленый лайм / Вяз светлый . Шкаф состоит из отдельных универсальных модулей, изготовленных из ЛДСП толщиной 12мм, соединённых между собой стальной межсекционной стяжкой	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
7	Доска мобильная магнитно-маркерная	**Оборудование**	Основное	Лаковое покрытие предназначено для письма специальными маркерами для белой доски Алюминиевая рама придает доске необходимую прочность. Две рабочие магнитно-маркерные поверхности расположены на стенде. Перемещается на колесиках.	
	Средства индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, общевойсковой защитный костюм, общевойсковой прибор химической разведки, компас-азимут, образцы средств первой медицинской помощи, индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; жгут кровоостанавливающий; аптечка индивидуальная АИ-2; комплект противоожоговый; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11; сумка		Основное	Средства индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, общевойсковой защитный костюм, общевойсковой прибор химической разведки, компас-азимут, 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	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	санитарная				
11	Компьютер персональный	**ТС**	Основное	Диагональ экрана – Не менее 23 дюйма. Разрешение экрана – Не менее 1920x1080 пикселей. Общее количество портов USB, шт. – Не менее 2. Общее количество. Встроенная вебкамера – Наличие. Встроенный микрофон – Наличие. Встроенные динамики – Наличие. Встроенный беспроводной модуль Wi-Fi – Наличие.. Наличие клавиатуры. Наличие манипулятора мышь в комплекте	
12	Телевизор		Основное	Диагональ : ≥ 55 дюйм Разрешение: ≥ 4K UHD Угол обзора: ≥ 170 Разъемы: - антенный - HDMI ≥ 2 - USB - RJ-45 Частота обновления: ≥ 60 Гц Мощность звука: ≥ 20 Вт Smart TV: да WI-Fi: да Поддержка цифровых форматов: да Проигрывание с USB: да Возможность крепления на кронштейн: да Операционная система: Android TV	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
13	Образовательные фильмы и презентации по разделам изучаемых дисциплин	**УМК**	Специализированное		
14	Учебники, учебные пособия, дидактический раздаточный материал, комплект таблиц «Основы военной службы», «Поведение в криминогенных ситуациях», «Символы воинской чести»		Специализированное		
15	Материалы к практическим занятиям,		Специализированное		
16	ФОС. Комплекты контрольно-оценочных средств		Специализированное		

Кабинет «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол для преподавателя	**Мебель**	Основное	Стол для учителя не менее 748 х 1600 х 750, Цвет- Белый/ Белый, Крышка стола изготовлена из ЛДСП толщиной не менее 25мм.	ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности ОП.14 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
2	Кресло преподавателя		Основное	База-Металлическая Материал обивки-Искусственная кожа DO Цвет-кремовый	
3	Стол ученический		Основное	Стол ученический не менее 760х670х582, Вяз светлый. Конструкция стола ученического состоит и металлических опор, деталей из ЛДСП	
4	Стул ученический		Основное	Материал обивки- искусственная кожа Габариты 620*600*900 (Ш*Г*В)	
5	Шкаф для книг		Основное	Шкаф для книг не менее 2375 х 803 х 425 мм., Цвет Зеленый лайм / Вяз светлый . Шкаф состоит из отдельных универсальных модулей, изготовленных из ЛДСП толщиной 12мм, соединённых между собой стальной межсекционной стяжкой	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
6	Доска мобильная магнитно-маркерная	**Оборудование**	Основное	Лаковое покрытие предназначено для письма специальными маркерами для белой доски Алюминиевая рама придает доске необходимую прочность. Две рабочие магнитно-маркерные поверхности расположены на стенде. Перемещается на колесиках.	
7	Компьютер персональный	**ТС**	Основное	Диагональ экрана – Не менее 23 дюйма. Разрешение экрана – Не менее 1920x1080 пикселей. Общее количество портов USB, шт. – Не менее 2. Общее количество. Встроенная вебкамера – Наличие. Встроенный микрофон – Наличие. Встроенные динамики – Наличие. Встроенный беспроводной модуль Wi-Fi – Наличие.. Наличие клавиатуры. Наличие манипулятора мышь в комплекте	
8	Телевизор		Основное	Диагональ : ≥ 55 дюйм Разрешение: ≥ 4K UHD Угол обзора: ≥ 170 Разъемы: - антенный - HDMI ≥ 2 - USB - RJ-45 Частота обновления: ≥ 60 Гц Мощность звука: ≥ 20 Вт	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Smart TV: да WI-Fi: да Поддержка цифровых форматов: да Проигрывание с USB: да Возможность крепления на кронштейн: да Операционная система: Android TV	
9	Образовательные фильмы и презентации по разделам изучаемых дисциплин	**УМК**	Специализированное		
10	Учебники, учебные пособия, дидактический раздаточный материал		Специализированное		
11	Материалы к практическим занятиям,		Специализированное		
12	ФОС. Комплекты контрольно-оценочных средств		Специализированное		

Кабинет «Поварское и кондитерское дело»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол для преподавателя	**Мебель**	Основное	Стол для учителя не менее 748 х 1600 х 750, Цвет- Белый/ Белый, Крышка стола изготовлена из ЛДСП толщиной не менее 25мм.	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места ОП.10 Рисование и лепка ОП.12 Кухни народов мира ОП.13 Кухни народов России
2	Кресло преподавателя		Основное	База-Металлическая Материал обивки-Искусственная кожа DO Цвет-кремовый	
3	Стол ученический		Основное	Стол ученический не менее 760х670х582, Вяз светлый. Конструкция стола ученического состоит и металлических опор, деталей из ЛДСП	
4	Стул ученический		Основное	Материал обивки- искусственная кожа Габариты 620*600*900 (Ш*Г*В)	
5	Шкаф для книг		Основное	Шкаф для книг не менее 2375 х 803 х 425 мм., Цвет Зеленый лайм / Вяз светлый . Шкаф состоит из отдельных универсальных модулей, изготовленных из ЛДСП толщиной 12мм, соединённых между собой стальной межсекционной стяжкой	
6	Доска мобильная магнитно-маркерная	**Оборудование**	Основное	Лаковое покрытие предназначено для письма специальными маркерами для белой доски Алюминиевая рама придает доске необходимую прочность. Две рабочие магнитно-маркерные поверхности расположены на стенде. Перемещается на колесиках.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
7	Компьютер персональный	**ТС**	Основное	Диагональ экрана – Не менее 23 дюйма. Разрешение экрана – Не менее 1920x1080 пикселей. Общее количество портов USB, шт. – Не менее 2. Общее количество. Встроенная вебкамера – Наличие. Встроенный микрофон – Наличие. Встроенные динамики – Наличие. Встроенный беспроводной модуль Wi-Fi – Наличие.. Наличие клавиатуры. Наличие манипулятора мышь в комплекте	
8	Телевизор		Основное	Диагональ : ≥ 55 дюйм Разрешение: ≥ 4K UHD Угол обзора: ≥ 170 Разъемы: - антенный - HDMI ≥ 2 - USB - RJ-45 Частота обновления: ≥ 60 Гц Мощность звука: ≥ 20 Вт Smart TV: да WI-Fi: да Поддержка цифровых форматов: да Проигрывание с USB: да Возможность крепления на кронштейн: да Операционная система: Android TV	
9	Образовательные фильмы и	**УМК**	Специализированное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	презентации по разделам изучаемых дисциплин				
10	Учебники, учебные пособия, дидактические плакаты/схемы, раздаточный материал		Специализированное		
11	Материалы к практическим занятиям,		Специализированное		
12	ФОС. Комплекты контрольно-оценочных средств		Специализированное		

Кабинет «Основы микробиологии, физиологии питания, санитария и гигиена»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол для преподавателя	**Мебель**	Основное	Стол для учителя не менее 748 х 1600 х 750, Цвет- Белый/ Белый, Крышка стола изготовлена из ЛДСП толщиной не менее 25мм.	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитария и гигиена
2	Кресло преподавателя		Основное	База-Металлическая Материал обивки-Искусственная кожа DO Цвет-кремовый	
3	Стол ученический		Основное	Стол ученический не менее 760х670х582, Вяз светлый. Конструкция стола ученического состоит и металлических опор, деталей из ЛДСП	
4	Стул ученический		Основное	Материал обивки- искусственная кожа Габариты 620*600*900 (Ш*Г*В)	
5	Шкаф для книг		Основное	Шкаф для книг не менее 2375 х 803 х 425 мм., Цвет Зеленый лайм / Вяз светлый . Шкаф состоит из отдельных универсальных модулей, изготовленных из ЛДСП толщиной 12мм, соединённых между собой стальной межсекционной стяжкой	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
6	Доска мобильная магнитно-маркерная	**Оборудование**	Основное	Лаковое покрытие предназначено для письма специальными маркерами для белой доски Алюминиевая рама придает доске необходимую прочность. Две рабочие магнитно-маркерные поверхности расположены на стенде. Перемещается на колесиках.	
7	Компьютер персональный	**ТС**	Основное	Диагональ экрана – Не менее 23 дюйма. Разрешение экрана – Не менее 1920x1080 пикселей. Общее количество портов USB, шт. – Не менее 2. Общее количество. Встроенная вебкамера – Наличие. Встроенный микрофон – Наличие. Встроенные динамики – Наличие. Встроенный беспроводной модуль Wi-Fi – Наличие.. Наличие клавиатуры. Наличие манипулятора мышь в комплекте	
8	Телевизор		Основное	Диагональ : ≥ 55 дюйм Разрешение: ≥ 4K UHD Угол обзора: ≥ 170 Разъемы: - антенный - HDMI ≥ 2 - USB - RJ-45 Частота обновления: ≥ 60 Гц Мощность звука: ≥ 20 Вт	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Smart TV: да WI-Fi: да Поддержка цифровых форматов: да Проигрывание с USB: да Возможность крепления на кронштейн: да Операционная система: Android TV	
9	Образовательные фильмы и презентации по разделам изучаемых дисциплин	**УМК**	Специализированное		
10	Учебники, учебные пособия, дидактические плакаты/схемы, раздаточный материал		Специализированное		
11	Материалы к практическим занятиям,		Специализированное		
12	ФОС. Комплекты контрольно-оценочных средств		Специализированное		

1.2. Оснащение лабораторий/ мастерских/зон по видам работ/тренажерных комплексов

Лаборатория «Поварское дело»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
1	Стол производственный;	**Мебель**	Специализированное	1800х600х850, допустимо без борта. С внутренней металической полкой, глухой.	ПМ 01: МДК 01.01; МДК 01.02; УП 01 Э.01; ПМ 02: МДК 02.01; МДК 02.02; УП 02 Э.02; ПМ 03: МДК 03.01; МДК 03.02; УП 03 Э.03; ПМ 06: МДК 06.01; МДК 06.02; УП 06 Э.06;
2	Стеллаж передвижной;		Специализированное	4-х уровневый Габариты: 800х500х1800.	
3	Мойка односекционная со столешницей;		Специализированное	Длина, мм 100 Ширина, мм 600 Высота, мм 850	
4	Пароконвектомат;	**Оборудование**	Специализированное	Габаритные размеры ДхШхВ, мм 730х885х700 Ширина в упаковке, мм 905 Установка На подставке сстояние между уровнями 68 Пароувлажнение камеры есть Подключение к водопроводу Да Наличие помпы Нет Материал корпуса Нержавеющая сталь Длина в упаковке, мм 790 Дверной упор Петли справа Габариты в упаковке, мм 790х905х860 Высота в упаковке, мм 860	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
				Вес, кг 78 Напряжение питания, В 380 Подключение Электрическое Мощность, кВт 7.8 Количество уровней 5. Тип парообразования Инжекторный Тип мойки Полуавтоматическая мойка	
5	Сплит-система инверторного типа		Специализированное	Высота, внутренний блок 29.4 см Ширина, внутренний блок 91 см; Глубина, внутренний блок 20.6 см Высота, наружный блок 55.3 см; Ширина, наружный блок 81.7 см Глубина, наружный блок 30 см; Вес, внутренний блок 10.5 кг; Вес, наружный блок 32.5 кг Цвет Белый	
6	Весы настольные электронные;		Специализированное	Профессиональные. Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешевния не более 5г.	
7	Посудомоечная машина		Специализированное	Габаритные размеры ДхШхВ, мм 565х610х825 Установка Напольная	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
				Производительность, max 20 кассет/час Производительность по тарелкам, шт/ч 360 Материал корпуса Нержавеющая сталь	
8	Плита индукционная;		Специализированное	Габаритные размеры ДхШхВ, мм 865x895x830 Установка На подставке Расстояние между уровнями 80; Подключение к водопроводу Да Пароувлажнение камеры есть Наличие таймера Есть Наличие помпы Нет Материал корпуса Нержавеющая сталь AISI 304 ; Количество противней в комплекте Нет Вес, кг 95 ; Напряжение питания, В 380 Подключение электрическое Мощность, кВт 10.5 Количество уровней 6 Скорость вентилятора 1 Панель управления Электронная Диапазон температур 0...270 Размер противня, мм 600x400	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
9	Микроволновая печь;		Специализированное	Объем камеры: 20 л Напряжение: 220 В Внутренние размеры камеры: 280х275х180 мм Габариты: 460х345х290 мм". Мощность от 0,7кВт	
10	Фритюрница;		Специализированное	Объемом от 4 литров.	
11	Электрогриль (жарочная поверхность);		Специализированное	Тип с подвижной верхней частью Подключение 220 В Мощность 4 кВт Ширина 600 мм Глубина 520 мм Высота 530 мм Вес (без упаковки) 45 кг Вес (с упаковкой) 48 кг Страна производства Китай Описание предназначен для жарки мяса, птицы, рыбы, овощей и быстрого разогрева полуфабрикатов на предприятиях общественного питания и торговли. Корпус выполнен из нержавеющей стали. Дополнительные характеристики: Количество зон нагрева: 2	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
				Размер рабочей поверхности: 600х420 мм Габариты в упаковке: 670х570х580 мм	
12	Шкаф холодильный;		Специализированное	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло	
13	Ларь морозильный;		Специализированное	Питание, В: 220 Мощность, кВт: 0,33 Объем, л: 520 T min, C: -24 T max, C: -17 Габаритные размеры, мм: 1885х720х825	
14	Шкаф шоковой заморозки;		Специализированное	Кол-во уровней 10 Направляющие GN1/1 или EN 40х60 + Расстояние между направляющими, мм 80 Материал обшивок корпуса изнутри нержавеющая сталь Размеры 800х860х1670 Температура в камере до -40°С; Толщина стенки корпуса, мм 61 Система электропитания, В/Гц 230 В (240 V) / 380 В (400 V) /50 Потребляемая мощность, Вт, не более 1550/1300 Хладагент R404/R452	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
				Охлаждение +90…+3°C Время охлаждения 90 мин. Масса охлаждаемого продукта, кг 36 Режим мягкого охлаждения + Режим быстрого охлаждения + Масса замораживаемого продукта, кг 25 Время заморозки 240 мин. Замораживание +90... -18°C Режим мягкого замораживания + Режим быстрого замораживания + Термощуп + Санитаризация рыбы + Закалка мороженого + Тип оттайки автоматическая горячим газом Терморегулятор многофункциональная контрольная панель Размещение гастроемкостей/противней На направляющих под GN1/1 и EN 40x60 Логистическая информация Вес нетто, кг 191	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
				Вес брутто, кг 236 Размеры в упаковке, мм 920x1000x1860	
15	Фризер для мороженого		Специализированное	Габаритные размеры ДхШхВ, мм 540x665x795 Производительность, max 20 кг/час Объем одной емкости 6 Материал корпуса Крашенная сталь Объем, л 12 Количество емкостей 2	
16	Планетарный миксер;		Специализированное	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадки: крюк, венчик, лопатка	
17	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);		Специализированное	Блендер 1 группа, Стакан объемом: 900 мл, Материал: поликарбонат, Управление: Электронная панель, Эл: не менее 1.2 кВт, 220 В, Габариты Д*Ш*В: не менее 267*214*495 мм.	
18	Мясорубка;		Специализированное	Тип мясорубка электрическая Основной цвет серебристый Дополнительный цвет нет. Основные характеристики Мощность максимальная	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
				1000 Вт. Мощность номинальная 500 Вт. Производительность 2.7 кг/мин. Максимальное время непрерывной работы 10 мин. Материал корпуса металл. Материал лотка Металл	
19	Слайсер;		Специализированное	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.	
20	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);		Специализированное	Соковыжималка + Чаша в сборе Расположение шнеков Вертикальное; Количество шнеков Один; Мощность двигателя 200 Ватт; Обороты в минуту 60;Материал корпуса Нержавеющая сталь	
21	Машина для вакуумной упаковки;		Специализированное	Габаритные размеры ДхШхВ, мм 370х260х130 Длина, мм 370 Ширина, мм 260 Высота, мм 130 Длина сварной планки, мм 350 Количество камер Бескамерный	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
22	Кофемашина с капучинатором;		Специализированное	Кофемашина полуавтоматическая, однобойлерная, 2 группы, Объем бойлера: не менее 7.5 л, Капучинатор: ручной кран с паром, Кран пара: 2, Кран горячей воды: 1, Подключение к водопроводу: есть, с помпой, Подогреватель чашек: опция, Эл: 2.9 кВт, 220 В, Габариты Д*Ш*В: не менее 554*545*530 мм	
23	Кофемолка;		Специализированное	Кофемолка -электрическая Длина,не менее 230мм; Ширина,не менее 270мм; Высота,не менее 615мм; Форма жерновов Плоские; Емкость резервуара для зернового кофе, не менее 1500г.; Установка Настольная; Диаметр жернова / ножа,не менее 64мм Напряжение питания, В220 Подключение. Электрическое Мощность,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
				не менее 0.4кВт Скорость, не менее 1350 об/мин	
24	Купольная вытяжка		Специализированное	Установка каминная Количество двигателей 1 Производительность 710 м3/ч. Ширина 120 см	
25	Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/1 530х325х20 мм.		Специализированное	Нержавеющая сталь GN 1/1 530х325х20 мм.	
26	Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1/1 530х325х65 мм		Специализированное	Нержавеющая сталь GN 1/1 530х325х65 мм	
27	Гастроемкость из нержавеющей стали GN 2\3 354х325х40 мм.		Специализированное	Нержавеющая сталь GN 2\3 354х325х40 мм.	
28	Гастроемкость из нержавеющей стали GN 1\2 265х325х20 мм.		Специализированное	Нержавеющая сталь GN 1\2 265х325х20 мм.	
29	Соусник		Специализированное	Материал: фарфор Основной цвет: белый Объем, мл: 100	
30	Сковорода для индукционных плит диаметр 26		Специализированное	Диаметр, (мм) 260 Для индукционных плит Антипригарное покрытие тефлоновое	
31	Сковорода для индукционных плит диаметр 28		Специализированное	Диаметр, (мм) 280 Для индукционных плит	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
				Антипригарное покрытие тефлоновое	
32	Гриль сковорода для индукционных плит		Специализированное	Гриль сковорода для индукционных плит. Покрытие тефлоновое	
33	Набор разделочных досок, пластиковые		Специализированное	Материал: пластик.Набор 6 шт. Цвета: белый, коричневый, желтый, зеленый, синий, красный. Размер: 30*40	
34	Миски нержавеющая сталь		Специализированное	Объем: 0,9-1,1 л	
35	Венчик		Специализированное	Размер: не менее 28 см	
36	Мерный стакан		Специализированное	Объем: 0,5 л	
37	Сито		Специализированное	Размер: не менее 20 см	
38	Шенуа		Специализированное	Дуршлаг конический. Размер: не менее 23 см	
39	Подставка для разделочных досок		Специализированное	Количество ячеек: 6 штук; Материал: нержавеющая сталь.	
40	Лопатки		Специализированное	Материал: силикон. Размер: не менее 150 мм	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
41	Скалка		Специализированное	Материал: дерево. размер: не менее 250 мм в длину	
42	Шумовка		Специализированное	Длина ручки : не менее240 мм Материал : нержавеющая сталь Диаметр : не менее 100 мм	
43	Молоток металлический для отбивания мяса		Специализированное	Материал: металл	
44	Терка 4-х сторонняя		Специализированное	Высота : 230 мм Материал : нержавеющая сталь/пластик	
45	Половник		Специализированное	Объем (л) — 0,18	
46	Таймер кухонный		Специализированное	Тип: электронный	
47	Набор Вилки столовые		Специализированное	Материал: нержавеющая сталь	
48	Набор Ложки столовые		Специализированное	Материал: нержавеющая сталь	
49	Ножницы для рыбы		Специализированное	Материал изготовления: нержавеющая сталь.	
50	Сотейник для индукционных плит Объемом 0,6л		Специализированное	Объем: 0,5-0,6 л	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
51	Сотейник для индукционных плит Объемом 0,8л		Специализированное	Объем: 0,7-0,9 л	
52	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали		Специализированное	Обьем: 2,3,5 Для индукционной плиты. Материал: нержавеющая сталь	
53	Тарелка глубокая белая 300 мл		Специализированное	Материал: фарфор Без декора Основной цвет: белый Объем, мл: 300-350	
54	Тарелка глубокая белая 250 мл		Специализированное	Материал: фарфор Основной цвет: белый Объем, мл: 240-275. Без декора	
55	Тарелка круглая белая плоская		Специализированное	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями	
56	Пластиковая урна для мусора		Специализированное	Объем: 40 л	
57	Штангенциркуль электронный		Специализированное	Тип цифровой Максимальная величина измерения 150 мм	
58	Набор кухонный ножей (поварская тройка)		Специализированное	Материал лезвия нержавеющая сталь	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
				Длина лезвия 20, 13, 10 см	
59	Овощечистка		Специализированное	Материал: пластик/металл	
60	Щипцы универсальные		Специализированное	Длина: не менее300 мм Материал: нержавеющая сталь	
61	Набор пинцетов для оформления блюд		Специализированное	Набор 3 шт, материал: металл	
62	Кисточка силиконовая		Специализированное	Материал: пластик/пищевой силикон	
63	Силиконовая форма "кнели"		Специализированное	Материал: пищевой силикон	
64	Силиконовая форма полусфера средняя		Специализированное	Материал: пищевой силикон	
65	Горелка (карамелизатор) + баллон с газом		Специализированное	Горелка портативная с пьезоподжигом	
66	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли		Специализированное	Материал: нержавеющая сталь	
67	Термометр (шуп)		Специализированное	Температура применения от -50 до +300 °С	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
68	Лопатка -палетка изогнутая		Специализированное	Материал: нержавеющая сталь	
69	Смеситель холодной и горячей воды		Специализированное	Цвет товара сатин Тип смеситель Назначение для кухни (мойки) Управление рычажное Тип излива поворотный Монтаж вертикальный Материал корпуса нержавеющая сталь Длина излива 275 мм Высота излива 320 мм Высота 350 мм	
70	Термометр инфракрасный		Специализированное	Диапазон измерений: °C -50...+400. Оптическое разрешение: (D:S) 12:1 Точность: ±1.5. Температурное разрешение: °C 0.1	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
71	Жироуловитель		Специализированное	Производительность, м3/час 1,0. Длина, мм (а) 720. Ширина, мм (б) 470 Высота, мм (в) 420 Пиковый сброс, л 80 Высота входа, мм (г) 350 Высота выхода, мм (д) 320 Диаметр патрубков, мм 50 или 110. Масса, кг 13 Цвет Серый	
72	Вафельница		Специализированное	Количество рабочих секций 1. Количество сегментов для вафель 2 Тип вафель прямоугольные Напряжение 220 В Мощность 2.2 кВт Ширина 330 мм Глубина 440 мм Высота 320 мм Вес (без упаковки) 21 кг Вес (с упаковкой) 23 кг Страна производства Турция. Дополнительные характеристики: Размер вафли: 100х170х15 мм. Температурный режим: от 50 до 300 °С Габариты в упаковке: 400х540х430 мм	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
73	LCD экран	**ТС**	Основное	Диагональ, дюйм – Не менее 54, не более 55. Разрешение, пикс. – Не менее 3840x1080. Встроенные акустические колонки. HDMI, DisplayPort. Мобильная стойка.	
74	Моноблок		Основное	Диагональ экрана – Не менее 23 дюйма. Разрешение экрана – Не менее 1920x1080 пикселей. Общее количество портов USB, шт. – Не менее 2. Общее количество. Встроенная вебкамера – Наличие. Встроенный микрофон – Наличие. Встроенные динамики – Наличие. Встроенный беспроводной модуль Wi-Fi – Наличие. Ядер не менее 4, частоста не менее 2.7 ГГц. Емкость накопителя SSD, Гб – Не менее 400. Оперативная память не менее 8 gb. Количество выходных	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
				разъемов HDMI, шт. – Не менее 1. Количество разъемов RJ-45, шт. – Не менее 1. Аудио разъемы, шт. – Не менее 2. Наличие клавиатуры. Наличие манипулятора мышь в комплекте.	
75	МФУ		Основное	Принтер, сканер, копир. Не менее формата А4. Автоподатчик. Двухсторонняя печать. Интерфейс Ethernet. Интерфейс USB .	
76	Образовательные фильмы и презентации по разделам изучаемого модуля	**УМК**	Специализированное		
77	Учебники, учебные пособия, дидактический раздаточный материал		Специализированное		
78	Материалы к практическим занятиям и учебной практики		Специализированное		
79	ФОС. Комплекты контрольно-оценочных средств		Специализированное		

Лаборатория «Кондитерское дело»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол для преподавателя	**Мебель**		Стол для учителя не менее 748 х 1600 х 750,Цвет- Белый/ Белый, . Крышка стола изготовленна из ЛДСП толщиной не менее 25мм.	ПМ 04: МДК 04.01; МДК 04.02; УП 04 Э.04; ПМ 05: МДК 05.01; МДК 05.02; УП 05 Э.05
2	Стул мягкий кожаный			стул офисный Материал -основания металл; Материал -обивки искусственная кожа Форма сиденья прямоугольная Особенности подлокотники Максимальная нагрузка от 120 кг до 130 кг Высота не менее 89 см Высота сиденья не менее 47 см Ширина не менее55 см Глубина менее 53 см	
3	Стол производственный с моечной ванной;			Длина, мм 100 Ширина, мм 600 Высота, мм 850	
4	Стеллаж 4-х уровневый 1200х500х1800		Специализированное	Материал: нержавеющая сталь. Размер: 1200х500х1800	
5	Стеллаж 4-х уровневый 600х500х1800		Специализированное	Материал: нержавеющая сталь. Размер: 600х500х1800	
6	Весы настольные электронные;	**Оборудование**	Специализированное	Профессиональные. Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешевния не более 5г.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
7	Тележка-шпилька		Специализированное	Размер гастроёмкости 600х400 мм Тип тележки шпилька. Количество уровней 15. Расстояние между уровнями, мм. 100 Материал каркаса нержавеющая сталь. Вес, кг (без упаковки) 19.2. Вес, кг (с упаковкой). 20.2 Ширина, мм 470. Глубина, мм 620. Высота, мм .1700 .Габариты в упаковке (ШхГхВ), мм 1620х680х100	
7	Пароконвектомат;		Специализированное	Габаритные размеры ДхШхВ, мм 730х885х700 Ширина в упаковке, мм 905 Установка На подставке Расстояние между уровнями 68 Пароувлажнение камеры есть Подключение к водопроводу Да Наличие помпы Нет Материал корпуса Нержавеющая сталь Длина в упаковке, мм 790 Дверной упор Петли справа Габариты в упаковке, мм 790х905х860 Высота в упаковке, мм 860 Вес, кг 78 Напряжение питания, В 380 Подключение Электрическое Мощность, кВт 7.8 Количество уровней 5. Тип	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				парообразования Инжекторный Тип мойки Полуавтоматическая мойка	
8	Посудомоечная машина		Основное	Габаритные размеры ДхШхВ, мм 565x610x825 Установка Напольная Производительность, max 20 кассет/час Производительность по тарелкам, шт/ч 360 Материал корпуса Нержавеющая сталь	
9	Сплит-система инверторного типа		Основное	Высота, внутренний блок 29.4 см. Ширина, внутренний блок 91 см; Глубина, внутренний блок 20.6 см. Высота, наружный блок 55.3 см; Ширина, наружный блок 81.7 см. Глубина, наружный блок 30 см; Вес, внутренний блок 10.5 кг; Вес, наружный блок 32.5 кг Цвет Белый	
10	Конвекционная печь;		Специализированное	Длина, мм 800x835x514 Пароувлажнение камеры есть Расстояние между уровнями 75 Подключение к водопроводу Да Наличие таймера Есть Материал корпуса Нержавеющая сталь Вес, кг 60 Напряжение питания, В 220/380 Подключение Электрическое Мощность, кВт 6.6	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Количество уровней 4 Время нагрева, мин. 8 Скорость вентилятора 1 Панель управления механическая Диапазон температур 0...270 Размер противня, мм 600х400	
11	Микроволновая печь;		Специализированное	Объем камеры: 20 л Напряжение: 220 В Внутренние размеры камеры: 280х275х180 мм Габариты: 460х345х290 мм". Мощность от 0,7кВт	
12	Доска мраморная		Специализированное	Размер: не менее 500*500мм	
13	Лампа для карамели		Специализированное	мощность 1,8 кВт	
14	Вентилятор на клипсе		Специализированное	мощность 30/24 Вт, напряжение , В 220-240, количество скоростей 2	
15	Куттер		Специализированное	Объем 2.9 л Скорость 1500 об/мин. Импульсный режим Напряжение 220 В Мощность 0.55 кВт	
16	Блендер погружной многофункциональный		Специализированное	Мощность 200 - 600 Вт Режим скорости - 2 вида	
17	Ванна для растапливания шоколада		Специализированное	Напряжение, В 220. Мощность, кВт. 2 Масса, кг 9. Температурный режим, *С до +110. Количество	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				зон нагрева. 3 Габаритные размеры, мм 220х660х160	
18	Доска разделочная полипропилен белая (60Х40Х2СМ)		Специализированное	Материал: полипропилена	
19	Доска разделочная полипропилен белая (30Х40Х2СМ)		Специализированное	Материал: полипропилена	
20	Газовая горелка карамелизатор малая		Специализированное	Горелка для карамели ,H=290,L=210,B=75мм	
21	Газовая горелка карамелизатор большая		Специализированное	Подключение баллона цанговое Мощность 1.68 кВт	
22	Фен строительный		Специализированное	Мощность, Вт 2300 Регулировка температуры плавная	
23	Пирометр лазерный		Специализированное	Диапазон измерений: -50...+550 °C Оптическое разрешение, (D:S) 10:1 Точность: ±1.5 Температурное разрешение: °C 0.1	
24	Краскопульт электрический		Специализированное	Мощность 550 Вт Объем бачка 0.8 л	
25	Тарелка для подачи десерта		Специализированное	Характеристики: тарелка прямоугольная керамическая без бортика 20х30 см. Цвет белый	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
26	Блюдо для подачи изделий на дегустацию		Специализированное	Характеристики: блюдо керамическое без бортика диаметр 32 см. Цвет белый	
27	Мини-инкубатор для кристаллов какао-масла		Специализированное	Габаритные размеры 220 х 125 х 135 мм Загрузка не менее 0,25 кг Электропитание 220-240 В Потребляемая мощность 0,1 кВт/ч Материал корпуса Нержавеющая сталь Материал емкости Нержавеющая сталь Диапазон нагрева 20 — 50 °С	
28	Поднос пластик		Специализированное	Размер: 400-300 мм	
29	Сотейник 4 л для индукционной плиты		Специализированное	Материал: нержавеющая сталь	
30	Сотейник 2 л для индукционной плиты		Специализированное	Материал: нержавеющая сталь	
31	Сотейник 1,5 л для индукционной плиты		Специализированное	Материал: нержавеющая сталь	
32	Сотейник 1 л для индукционной плиты		Специализированное	Материал: нержавеющая сталь	
33	Сковорода для индукционной плиты		Специализированное	Покрытие: тефлон. Диаметр 260мм	
34	Решётка для глазировки		Специализированное	Размер: 300-300 мм	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
35	Подставка металлическая под разделочные доски		Специализированное	Количество ячеек: 6 штук; Материал: нержавеющая сталь.	
36	Сито большое d=20 см		Специализированное	Материал: металл	
37	Сито среднее d=14 см		Специализированное	Материал: металл	
38	Сито малое d=7 см		Специализированное	Материал: металл	
39	Венчик малый (сталь нерж.; L=250/100мм; металлич.)		Специализированное	Материал сталь нержавеющая; L=250/100мм	
40	Стакан мерный 0,5 л пластиковый		Специализированное	Материал: пластик. Объем: 0,5л	
41	Стакан мерный 1 л пластиковый		Специализированное	Материал: пластик. Объем: 1 л	
42	Стакан мерный 2 л пластиковый		Специализированное	Материал: пластик. Объем: 2 л	
43	Миска пластиковая 1 л		Специализированное	Материал: пластик. Объем: 1 л	
44	Миска пластиковая 2 л		Специализированное	Материал: пластик. Объем: 2 л	
45	Миска пластиковая 3 л		Специализированное	Материал: пластик. Объем: 3 л	
46	Миска из нержавеющей стали 3 л		Специализированное	Материал: нержавеющая сталь. Объем: 3 л	
47	Миска из нержавеющей стали 1 л		Специализированное	Материал: нержавеющая сталь. Объем: 1 л	
48	Миска из нержавеющей стали 0,5 л		Специализированное	Материал: нержавеющая сталь. Объем: 0,5 л	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
49	Корзина для неорганических отходов 60 л		Специализированное	Материал: пластик	
50	Корзина для органических отходов 20 л		Специализированное	Материал: пластик	
51	Палетта (лопатка) кондитерская прямая		Специализированное	Материал: нержавеющая сталь. Длина: не менее 250 мм	
52	Палетта (лопатка) кондитерская угловая		Специализированное	Материал: нержавеющая сталь. Длина: не менее 200 мм	
53	Палетта (лопатка) кондитерская (малая) набор 3 шт.		Специализированное	Материал: нержавеющая сталь. Длина изделия вместе с ручкой 150-170 мм	
54	Лопатка деревянная		Специализированное	Материал: дерево. Размер: не менее 250 мм в длину	
55	Крутящаяся подставка под торт		Специализированное	Диаметр: не менее 300мм. Материал: металл	
56	Шпатель для работы с шоколадом малый		Специализированное	Материал: металл. Размер: 150-200 мм	
57	Шпатель для работы с шоколадом большой		Специализированное	Материал: металл. Размер: 250-300 мм	
58	Набор кондитерских насадок		Специализированное	Набор металлических насадок 24шт.	
59	Набор ножей 3 шт.		Специализированное	Материал лезвия нержавеющая сталь	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Длина лезвия 20, 13, 10 см	
60	Ножницы (малые)		Специализированное	Материал: металл. Размер: 150-180 мм	
61	Ножницы (большие)		Специализированное	Материал: металл. Размер: 200-230 мм	
62	Набор инструментов для моделирования		Специализированное	Матерал: металл/пластик/силикон. Количество предметов не менее 30-32 шт	
63	Скалка кондитерская для моделирования		Специализированное	Материал: акрил	
64	Скалка деревянная		Специализированное	Материал: дерево. Размер: не менее 250 мм в длину	
65	Скалка силиконовая		Специализированное	Материал: пищевой силикон. Размер не менее 250мм в длину	
66	Таймер с обратным отсчётом времени		Специализированное	Тип: электронный	
67	Подставка под бумажные полотенца		Специализированное	Материал: металл	
68	Квадратная акриловая подставка		Специализированное	Материал: акрил. Размер: не менее 300-300 мм	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
69	Шкаф холодильный;		Специализированное	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло	
70	Купольная вытяжка		Основное	Установка каминная Количество двигателей 1 Производительность 710 м3/ч. Ширина 120 см	
71	Смеситель для холодной и горячей воды		Основное	Цвет товара сатин. Тип смеситель Назначение для кухни (мойки) Управление рычажное Тип излива поворотный Монтаж вертикальный Материал корпуса нержавеющая сталь Длина излива 275 мм Высота излива 320 мм Высота 350 мм	
72	Жироуловоитель		Специализированное	Производительность, м3/час 1,0. Длина, мм (а) 720. Ширина, мм (б) 470. Высота, мм (в) 420 Пиковый сброс, л 80 Высота входа, мм (г) 350 Высота выхода, мм (д) 320 Диаметр патрубков, мм 50 или 110. Масса, кг 13. Цвет Серый	
73	LCD экран	**ТС**	Основное	Диагональ, дюйм – Не менее 54, не более 55. Разрешение, пикс. – Не менее 3840x1080. Встроенные	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				акустические колонки. HDMI, DisplayPort. Мобильная стойка.	
74	Моноблок		Основное	Диагональ экрана – Не менее 23 дюйма. Разрешение экрана – Не менее 1920x1080 пикселей. Общее количество портов USB, шт. – Не менее 2. Общее количество. Встроенная вебкамера – Наличие. Встроенный микрофон – Наличие. Встроенные динамики – Наличие. Встроенный беспроводной модуль Wi-Fi – Наличие. Ядер не менее 4, частоста не менее 2.7 ГГц. Емкость накопителя SSD, Гб – Не менее 400. Оперативная память не менее 8 gb. Количество выходных разъемов HDMI, шт. – Не менее 1. Количество разъемов RJ-45, шт. – Не менее 1. Аудио разъемы, шт. – Не менее 2. Наличие клавиатуры. Наличие манипулятора мышь в комплекте.	
75	МФУ		Основное	Принтер, сканер, копир. Не менее формата А4. Автоподатчик. Двухсторонняя	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				печать. Интерфейс Ethernet. Интерфейс USB .	
76	Образовательные фильмы и презентации по разделам изучаемого модуля	**УМК**	Специализированное		
77	Учебники, учебные пособия, дидактический раздаточный материал		Специализированное		
78	Материалы к практическим занятиям и учебной практики		Специализированное		
79	ФОС. Комплекты контрольно-оценочных средств		Специализированное		

Лаборатория «Хлебопечение»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Презентационный стол	**Мебель**	Специализированное	Габаритные размеры: 1800х600х850 мм, с сплошной полкой. Материал столешницы: нержавеющая сталь Материал каркаса: нержавеющая сталь	ПМ 05: МДК 05.01; МДК 05.02; УП 05 Э.05
2	Стол производственный		Специализированное	Габариты: 600х850, допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.	
3	Стеллаж сплошной разборный		Специализированное	Материал каркаса: Нерж. сталь Количество полок: 4 Ширина, мм: 1 200 Глубина, мм: 500 Высота, мм: 1 820	
4	Стол с моечной ванной		Специализированное	Длина, мм 100 Ширина, мм 600 Высота, мм 850	
5	Тестораскаточная машина	**Оборудование**	Специализированное	Напряжение, В 380 Мощность, кВт 0.75 Тесто Прямоугольное Минимальная толщина раскатки, мм 0.5; Максимальная толщина раскатки, мм 35; Установка Напольная. Управление Полуавтоматическое	
6	Подовая печь с пароувлажнением		Специализированное	Напряжение, В 380 В Мощность, кВт 19.8 Подключение Электрическое Размер противня, мм 600 * 400 Температурный режим +20...+300 °С	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Тип установки напольная Пароувлажнение есть	
7	Ледогенератор		Специализированное	Мощность, кВт 0.495 Напряжение, В 220 Габаритные размеры, мм 360х430х760; Масса, кг 36	
8	Шкаф морозильный		Специализированное	Габаритные размеры ДхШхВ, мм 835х730х2100 Система охлаждения Динамический Тип охлаждения Компрессорный Потребляемая мощность, кВт/ч 0.4; Двери Глухие. Вес, кг 120 Напряжение питания, В 220 Объем, л 680. Подключение Электрическое. Диапазон температур -18...-12	
9	Стол-холодильник с рабочей поверхностью		Специализированное	Холодообеспечение. Встроенное Температурный режим -2...+6 С° Глубина выкладки 600 мм Площадь выкладки (м2) 0,343 Полезный объем выкладки (м) 0,302. Потребление электроэнергии в сутки (кВт) 3,8 Температура окружающей среды +12…+35. Охлаждаемая площадь поддонов и полок для выкладки продуктов 0,343. Наличие запасника Есть Тип охлаждения Динамическое	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Способ оттаивания естеств. теплопритоками Напряжение 220 Номинальный ток, А 4,2 Габариты без упаковки (ДхГхВ) 1350х700х850 Габариты в упаковке (ДхГхВ) 1560х920х1040 Нетто, не более кг 85 Брутто, не более кг 135	
10	Печь конвекционная с функцией пароувлажнения		Специализированное	Габаритные размеры ДхШхВ, мм 865х895х830 Установка На подставке Расстояние между уровнями 80 Подключение к водопроводу Да Пароувлажнение камеры есть Наличие таймера Есть Материал корпуса Нержавеющая сталь Вес, кг 95 Напряжение питания, В 380 Подключение Электрическое Мощность, кВт 10.5 Количество уровней 6 Скорость вентилятора 1 Панель управления Электронная Диапазон температур 0...270 Размер противня, мм 600х400	
11	Расстоечный шкаф		Специализированное	Питание: 220. Тип управления: механическое. Мощность, кВт: 1,2. Противень: GN1/1, 600х400мм. T max, °C: 60; T min, °C: 30	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
12	Весы для простого взвешивания		Специализированное	Профессиональные.Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешевния не более 5г.	
13	Плита индукционная 1-а ком.		Специализированное	Установка настольная. Тип конфорки плоская. Количество конфорок 1. Максимальная нагрузка на поверхность, кг 50. Температурный режим, °С +60 ... +240. Уровней мощности 10. Панель управления сенсорная Таймер есть. Напряжение, В 220. Мощность, кВт 3.5; Вес, кг (без упаковки) 5.15. Вес, кг (с упаковкой) 7.4 Ширина, мм 443; Глубина, мм 355; Высота, мм 110; Габариты в упаковке (ШхГхВ), мм 460х370х120	
14	Планетарный миксер		Специализированное	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадки: крюк, венчик, лопатка	
15	Спиральный тестомес двухскоростной		Специализированное	Тип питания: Электрический, Вид: Вертикальный, Механизм крепления дежи: Съемная, Тип месильного органа: Спиральный, Количество скоростей: 2, Объем дежи, л: не менее 18	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
16	Тележка-шпилька СМК		Специализированное	Размер гастроёмкости 600х400 мм. Тип тележки шпилька. Количество уровней 15. Расстояние между уровнями, мм 100. Материал каркаса нержавеющая сталь. Вес, кг (без упаковки). 19.2 Вес, кг (с упаковкой); 20.2 Ширина, мм 470; Глубина, мм 620; Высота, мм 1700; Габариты в упаковке (ШхГхВ), мм 1620х680х100	
17	Противень алюминиевый без перфорации		Специализированное	Размер: 600х400 мм	
18	Противень алюминиевый перфорированный		Специализированное	Размер: 600х400 мм	
19	Пластиковые контейнеры для теста 5 литров		Специализированное	Материал: пластик. Объем 5 л	
20	Пластиковые контейнеры для теста 10 литров		Специализированное	Материал: пластик. Объем 10л	
21	Миска глубокая из нержавеющей стали 0,5 л		Специализированное	Материал: нержавеющая сталь. Объем: 0,5 л	
22	Миска глубокая из нержавеющей стали 1 л		Специализированное	Материал: нержавеющая сталь. Объем: 1 л	
23	Мусорный бак с колесами и педалью		Специализированное	Объем: не менее 20 л	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
24	Ножи поварская тройка		Специализированное	Материал лезвия нержавеющая сталь Длина лезвия 20, 13, 10 см	
25	Поднос столовый		Специализированное	Размер: 400-300 мм. Материал: пластик.	
26	Доски разделочные пластиковые 6 шт.		Специализированное	Материал: пластик.Набор 6 шт. Цвета: белый, коричневый, желтый, зеленый, синий, красный. Размер: 30*40	
27	Подставка для досок		Специализированное	Количество ячеек: 6 штук; Материал: нержавеющая сталь.	
28	Пластмассовый скребок		Специализированное	Размер: не менее 150 мм	
29	Рукавица для пекарей с длинной манжетой		Специализированное	Размер : 430 мм Материал : замша	
30	Тазы пластиковые для пищевых продуктов 3 л		Специализированное	Материал: пластик. Объем 3 л	
31	Тазы пластиковые для пищевых продуктов 5 л		Специализированное	Материал: пластик. Объем 5 л	
32	Сотейник с крышкой		Специализированное	Материал: нержавеющая сталь. Объем: не менее 1 л	
33	Ложки столовые		Специализированное	Материал: нержавеющая сталь	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
34	Совки для сыпучих продуктов		Специализированное	Объем : 360 гр Материал : алюминий	
35	Сковорода для индукционной плиты с толстым дном		Специализированное	Материал: нержавеющая сталь Антипригарное покрытие: тефлоновое	
36	Терка четырёхгранная		Специализированное	Высота : 230 мм Материал : нержавеющая сталь/пластик	
37	Лопатки силиконовые		Специализированное	Материал: силикон. Размер: не менее 150 мм	
38	Сито металлическое		Специализированное	Материал: металл. Размер: 200-250 мм	
39	Ножницы		Специализированное	Материал: металл/пластик. Размер: 100-150 мм	
40	Скалка		Специализированное	Материал: дерево. Размер: не менее 250 мм в длину	
41	Кисти пекарские из натуральной щетины		Специализированное	Материал: дерево/щетина. Длина: 220-250 мм	
42	Венчик		Специализированное	Размер: не менее 25 см	
43	Кружка мерная		Специализированное	Материал: пластик. Объем: 1 л	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
44	Лопата посадочная для подовой печи		Специализированное	Материал рабочей части: алюминий. Общая длина: 1370 мм. Материал ручки : алюминий	
45	Формы для выпечки бриошей		Специализированное	Количество элементов : 6 шт Материал : силикон пищевой Температурный диапазон : -60 °C...+230 °C	
46	Формы для расстойки из лозы (ротанга) для хлеба круглая		Специализированное	Материал ротанг Форма круглая. Диаметр: 220-260 мм	
47	Формы для расстойки из лозы (ротанга) для хлеба прямоугольная		Специализированное	Материал ротанг Форма прямоугольная 30.5x14.5x8 см	
48	Решетка для охлаждения выпечки		Специализированное	Материал: нержавеющая сталь. Размер: 600x400 мм	
49	Смеситель для холодной и горячей воды		Специализированное	Цвет товара сатин. Тип смеситель. Назначение для кухни (мойки). Управление рычажное. Тип излива поворотный. Монтаж вертикальный. Материал корпуса нержавеющая сталь. Длина излива 275 мм. Высота излива 320 мм. Высота 350 мм	
50	Купольная вытяжка		Специализированное	Установка каминная Количество двигателей 1 Производительность 710 м3/ч	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Ширина 120 см	
51	Сплит-система инверторного типа		Специализированное	Высота, внутренний блок 29.4 см Ширина, внутренний блок 91 см Глубина, внутренний блок 20.6 см Высота, наружный блок 55.3 см Ширина, наружный блок 81.7 см Глубина, наружный блок 30 см Вес, внутренний блок 10.5 кг Вес, наружный блок 32.5 кг Цвет Белый	
52	LCD экран	**ТС**	Основное	Диагональ, дюйм – Не менее 54, не более 55. Разрешение, пикс. – Не менее 3840x1080. Встроенные акустические колонки. HDMI, DisplayPort. Мобильная стойка.	
53	Моноблок		Основное	Диагональ экрана – Не менее 23 дюйма. Разрешение экрана – Не менее 1920x1080 пикселей. Общее количество портов USB, шт. – Не менее 2. Общее количество. Встроенная вебкамера – Наличие. Встроенный микрофон – Наличие. Встроенные динамики – Наличие. Встроенный беспроводной модуль Wi-Fi – Наличие. Ядер не менее 4,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				частоста не менее 2.7 ГГц. Емкость накопителя SSD, Гб – Не менее 400. Оперативная память не менее 8 gb. Количество выходных разъемов HDMI, шт. – Не менее 1. Количество разъемов RJ-45, шт. – Не менее 1. Аудио разъемы, шт. – Не менее 2. Наличие клавиатуры. Наличие манипулятора мышь в комплекте.	
54	МФУ		Основное	Принтер, сканер, копир. Не менее формата А4. Автоподатчик. Двухсторонняя печать. Интерфейс Ethernet. Интерфейс USB .	
55	Образовательные фильмы и презентации по разделам изучаемого модуля	**УМК**	Специализированное		
56	Учебники, учебные пособия, дидактический раздаточный материал		Специализированное		
57	Материалы к практическим занятиям и учебной практики		Специализированное		
58	ФОС. Комплекты контрольно-оценочных средств		Специализированное		

1.3. Оснащение спортивного зала

Спортивный зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1	Конь гимнастический	**Оборудование**	Специализированное	Конь гимнастический	ОП.09 Физическая культура Спортивные игры и соревнования
2	Мост гимнастический подкидной		Специализированное	Мост гимнастический подкидной	
3	Мат поролоновый		Специализированное	Мат поролоновый	
4	Скакалка гимнастическая		Специализированное	Скакалка гимнастическая	
5	Скамейка гимнастическая		Специализированное	Скамейка гимнастическая 4 метра	
6	Стенка гимнастическая		Специализированное	Стенка гимнастическая 2.4/0.8	
7	Гранаты для метания		Специализированное	Гранаты для метания 700, 500 грамм	
8	Сетка волейбольная		Специализированное	Сетка волейбольная	
9	Щит баскетбольный с кольцом и сеткой		Специализированное	Щит б/б игровой с кольцом и сеткой	
10	Стол для настольного тенниса		Специализированное	Стол для настольного тенниса	
11	Комплект для игры в настольный теннис		Специализированное	Комплект для игры в настольный теннис	
12	Мячи баскетбольные		Специализированное	Мячи баскетбольные	
13	Мячи волейбольные		Специализированное	Мячи волейбольные	
14	Мячи футбольные		Специализированное	Мячи футбольные	
15	Свисток игровой		Специализированное	Свисток игровой	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
16	Эстафетные палочки		Специализированное	Эстафетные палочки	
17	Секундомер		Специализированное	Секундомер	
18	Лыжи		Специализированное	Лыжи	
19	Лыжные палки		Специализированное	Лыжные палки	
20	Гантели литые		Специализированное	Гантели литые 4кг	
21	Стойка для штанги		Специализированное	Стойка для штанги	
22	Штанга тренировочная большая		Специализированное	Штанга тренировочная большая	
23	Штанга тренировочная малая		Специализированное	Штанга тренировочная малая	
24	Гиря		Специализированное	Гиря 16 кг	
25	Гиря		Специализированное	Гиря 24 кг	
26	Компьютер персональный	**ТС**	Основной	Монитор, системный блок, мышь, клавиатура	
27	Телевизор		Основной	Диагональ : ≥ 55 дюйм Разрешение: ≥ 4K UHD Угол обзора: ≥ 170 Разъемы: - антенный - HDMI ≥ 2 - USB - RJ-45 Частота обновления: ≥ 60 Гц	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				Мощность звука: ≥ 20 Вт Smart TV: да WI-Fi: да Поддержка цифровых форматов: да Проигрывание с USB: да Возможность крепления на кронштейн: да Операционная система: Android TV	
28	Образовательные фильмы и презентации по разделам изучаемой дисциплины и спортивным играм	**УМК**	Специализированное		
29	Учебники, учебные пособия		Специализированное		
30	ФОС. Комплекты контрольно-оценочных средств		Специализированное		

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

Актовый зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Кресла	**Мебель**	Основное	Ширина 57 см х Глубина 55 см х Высота 81 см Сиденье: Ширина 47 см х Глубина 43 см х Высота 48 см Подлокотники: Высота: 67 см Материал Каркаса: металл Сиденья: велюр Сиденья: мягкое Спинки: мягкая	Праздники/концертные программы/внеаудиторная работа. Воспитательная деятельность
2	Трибуна спикера		Основное	Трибуна спикера Ширина (мм): не менее550 Высота (мм):не менее1150 Глубина (мм):не менее 450 Цвет фасадов Венге Цвет корпуса Платина материал: Фасад МДФ	
3	Стол для операторской		Основное	Стол операторский Форма: Прямой Габариты ШхГхВ: не менее 1865х1026х785 столешницы: МДФ, каркас - металл Крепление мониторов: 1 монитор на кронштейне	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
4	Монитор	**Оборудование ТС**	Основное	Размер матрицы, дюйм – Не менее 23, не более 24. Разрешение, пикс – Более 1920x1080. Тип матрицы – IPS. Формат изображения – 16:9. HDMI – Не менее 1 шт.	
5	Комплект аудио и видео оборудования		Основное	– Видеостена. Панелей 16шт, разрешение, пикс. – не менее 1920x1080, видеовходы: HDMI, DisplayPort. – Моноблок. Диагональ экрана – Не менее 23 дюйма. Разрешение экрана – Не менее 1920x1080 пикселей. Общее количество портов USB, шт. – Не менее 2. Общее количество. Встроенная вебкамера – Наличие. Встроенный микрофон – Наличие. Встроенные динамики – Наличие. Встроенный беспроводной модуль Wi-Fi – Наличие. Ядер не менее 4, частоста не менее 2.7 ГГц. Емкость накопителя SSD, Гб – Не менее 400. Оперативная память не менее	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				8 gb. Количество выходных разъемов HDMI, шт. – Не менее 1. Количество разъемов RJ-45, шт. – Не менее 1. Аудио разъемы, шт. – Не менее 2. Наличие клавиатуры. Наличие манипулятора мышь в комплекте. – Монитор 23.8". Размер матрицы, дюйм – Не менее 23, не более 24. Разрешение, пикс – Более 1920x1080. Тип матрицы – IPS. Формат изображения – 16:9. Антибликовое покрытие – Наличие. HDMI, DisplayPort. – Акустическая система, радимикрофоны 6шт., стойки для микрофонов 6 шт., усилитель, сабвуфер, звуковая карта. – Камеры упрвляемые 2шт., питание по Ethernet (PoE), крепление настенное – наличие. Оптический зум – не менее 8х. Пульт управления камерами.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				– Сенсорный монитор. Диагональ, дюйм – Не менее 17. Возможность наклона – Да. Максимальный наклон – Более “-5°”. Разрешение не менее 1920x1080пикс. – Коммутатор. Количество LAN портов, шт. - Не менее 8. Количество LAN портов с поддержкой POE, шт - Не менее 3.	

Библиотека / Читальный зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стеллажи для книг	**Мебель**	Основное	Ширина 75 см; Высота 145.3 см; Глубина 30 см; Материал стойки металл; Материал полки металл; Допустимая нагрузка на стеллаж 120 кг	Самостоятельная деятельность Образовательная деятельность Воспитательная деятельность
2	Библиотечный шкаф для читательских формуляров		Специализированное	Корпус из ЛДСП 16 мм, цвет "Бук Бавария". Длина - 430 мм; Ширина - 490 мм; Высота - 1 150 мм; Размер ячейки (ШхВхГ) - 104х106х434 мм (3 шт. в ящике). Соответствует ГОСТ 22046-2016 и ТР ТС 025/2012	
3	Стол-стойка библиотекаря		Специализированное	Стол-стойка «Рецепция» оборудована тумбой с выдвижными ящиками. Материал МДФ/ЛДСП толщиной 16 мм; Ширина и высота изделия в мм: 1800х800.	
4	Стол ученический		Основное	Стол ученический не менее 760х670х582, Вяз светлый. Конструкция стола ученического состоит и металлических опор, деталей из ЛДСП	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
5	Стул ученический		Основное	Материал обивки-искусственная кожа Габариты 620*600*900 (Ш*Г*В)	
6	Доска мобильная магнитно-маркерная	**Оборудование**	Основное	Лаковое покрытие предназначено для письма специальными маркерами для белой доски Алюминиевая рама придает доске необходимую прочность. Две рабочие магнитно-маркерные поверхности расположены на стенде. Перемещается на колесиках.	
7	Компьютер персональный с выходом в Интернет	**ТС**	Основное	Диагональ экрана – Не менее 23 дюйма. Разрешение экрана – Не менее 1920x1080 пикселей. Общее количество портов USB, шт. – Не менее 2. Общее количество. Встроенная вебкамера – Наличие. Встроенный микрофон – Наличие. Встроенные динамики – Наличие. Встроенный беспроводной модуль Wi-Fi – Наличие.. Наличие клавиатуры. Наличие	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				манипулятора мышь в комплекте	
8	Телевизор		Основное	Диагональ : ≥ 55 дюйм Разрешение: ≥ 4K UHD Угол обзора: ≥ 170 Разъемы: - антенный - HDMI ≥ 2 - USB - RJ-45 Частота обновления: ≥ 60 Гц Мощность звука: ≥ 20 Вт Smart TV: да WI-Fi: да Поддержка цифровых форматов: да Проигрывание с USB: да Возможность крепления на кронштейн: да Операционная система: Android TV	

2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Количество	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)
1	ОС Windows 10	25	Для реализации дисциплин общего гуманитарного, социально-экономического, математического и общего естественнонаучного, общепрофессионального, и профессионального циклов
2	Office 2016	25	
3	Платформа «Цифровой колледж «Подмосковье»	-	
4	Платформа «Юрайт»	-	
5	Система автоматизации ресторана «R-keeper»	2	ПМ 03. Выполнение работ по профессии 16399 Официант

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения **3**

2. Требования к проведению демонстрационного экзамена **7**

3. Организация и проведение защиты выпускной квалификационной работы **7**

3.1. Основные положения **7**

3.2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации **8**

3.3. Структура, содержание и условия к допуску ГИА **8**

3.4. Организация и порядок проведения ГИА **9**

3.5. Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся **9**

3.6. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации **10**

Приложения **12**

1. Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» и определяет совокупность требований к ее организации и проведению.

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

Задачи государственной итоговой аттестации:

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

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

По результатам ГИА выпускнику по профессии 43.01.09 Повар, кондитер присваивается квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Программа ГИА является частью ОПОП-П по программе подготовки специалистов среднего звена и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной специальности.

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

Таблица 1

Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	**Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД**
1	2
В соответствии с ФГОС	
ВД 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ВД 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ВД 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ВД 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ВД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента
По запросу работодателя	
ВД 6. Организация процессов подготовки к реализации блюд детского и диетического питания простого и сложного ассортимента	ПМ.06 Организация процессов подготовки к реализации блюд детского и диетического питания простого и сложного ассортимента

Таблица 2

Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
ВД 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ВД 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, с, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд,

	кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
	ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ВД 6. Организация процессов подготовки к реализации блюд детского и диетического питания простого и сложного ассортимента	ПК 6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование сырье, исходные материалы для приготовления блюд для детского и диетического питания, с учетом особенностей питания детей разного возраста, простого и сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 6.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров, диетических супов разнообразного ассортимента
	ПК 6.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, макаронных изделий разнообразного ассортимента (без лактозы)
	ПК 6.4 . Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента (без глютена)
	ПК 6.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания
	ПК 6.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса (телятина)/, домашней птицы, кролика разнообразного ассортимента
	ПК 6.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания
	ПК 6.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания
	ПК 6.9. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента, с учетом особенностей детского и диетического питания
	ПК 6.10. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий (без глютена), кондитерских изделий, пирожных разнообразного ассортимента, с учетом особенностей диетического питания и питания детей разного возраста

	ПК 6.11. Осуществлять поиск необходимой информации, с использованием цифровых средств, с целью эффективного распоряжения полученной информации для решения задач
	ПК 6.12. Проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных

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

2. Требования к проведению демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен проводится на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся (далее - организации-партнеры).

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

Комплект оценочной документации (КОД) включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, примерный план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

3. Структура программы ГИА

3.1. Основные положения

Рабочая программа государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) разработана на основе требований:

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

− Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;

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

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

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

− Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»;

− Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;

− Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;

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

− Приказ Минобрнауки России от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

Рабочая программа ГИА разрабатывается и утверждается на заседании педагогического совета образовательной организацией совместно с сетевыми образовательными организациями и представителями опорного работодателя.

3.2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени соответствия уровня качества подготовки выпускника к выполнению профессиональных задач и соответствия его требованиям ФГОС СПО и основной профессиональной образовательной программы ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, а также степени овладения выпускниками необходимыми компетенциями.

Задачи ГИА заключаются в комплексной оценке уровня подготовки выпускников, которая:

- определяет уровень сформированности у выпускника необходимых компетенций,

- оценивает степень владения выпускником теоретическими знаниями, умениями и практическими навыками для профессиональной деятельности.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в форме демонстрационного экзамена.

Необходимым условием допуска к ГИА является предоставление документов, подтверждающих освоение выпускниками общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности, перечисленных в таблице 1 настоящей рабочей программы ГИА.

3.3. Структура, содержание и условия допуска к ГИА

Структура, содержание и условия допуска к сдаче демонстрационного экзамена

Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.

Образовательная организация обеспечена необходимыми техническими условиями для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.

Демонстрационный экзамен проводится на площадке соответствующей для проведения демонстрационного экзамена по специальности 43.01.09 Повар, кондитер.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в составе экзаменационных групп.

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.

Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена на площадке Звенигородского филиала ГБПОУ МО «Красногорский колледж», обеспечивают проведение демонстрационного экзамена.

Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности площадки в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией,

ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Главным экспертом осуществляется осмотр площадки, 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.

Выпускники знакомятся со своими рабочими местами под руководством главного эксперта, также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

Допуск выпускников осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

3.4 Организация и порядок проведения ГИА

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению при проведении демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, включают перечень оборудования: Минимальные требования Пароконвектомат: Стол подставка под пароконвектомат; Весы для молекулярной кухни; Весы настольные электронные; Плита; Холодильный шкаф; Блендер ручной погружной; Планетарный миксер; Стол производственный; Стеллаж; Мойка односекционная со столешницей; Кремер – Сифон для сливок 0,25 – 1 л; Кофемолка электрическая; Мясорубка электрическая; Шкаф шоковой заморозки; Микроволновая печь; Слайсер; Блендер стационарный; Проектор; Экран для проектора.

3.5. Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся

Критерии оценки при сдаче демонстрационного экзамена

При определении оценки за ГИА учитываются результаты ДЭ и защиты дипломной работы (проекта).

Результаты проведения ДЭ оцениваются с проставлением одной из отметок: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

Процедура оценивания результатов выполнения заданий ДЭ осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации.

Полученного количества баллов переводится в оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно". Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания ДЭ, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку осуществлен (таблица 3).

Таблица 3

Перевод баллов ДЭ в оценку

Оценка ГИА	Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	Демонстрационный экзамен КОД 43.02.15-1-2024 (кол-во баллов)
"неудовлетворительно"	0,00% - 19,99%	0-9,99
"удовлетворительно"	20,00% - 39,99%	10-19,99
"хорошо"	40,00% - 69,99%	20-34,99

"отлично"	70,00% - 100,00%	35-50

Баллы выставляются в протоколе проведения ДЭ, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы.

При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено.

Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения ДЭ далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

Оригинал протокола проведения ДЭ передается на хранение в колледж в составе архивных документов.

3.6. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации

По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, Порядка и (или) несогласии с результатами ГИА (далее - апелляция).

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

Апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

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

Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК.

Председателем апелляционной комиссии может быть назначено лицо из числа руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, представителей организаций-партнеров или их объединений, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, при условии, что такое лицо не входит в состав ГЭК.

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

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК, а также главный эксперт при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена.

При проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена по решению председателя апелляционной комиссии к участию в заседании комиссии могут быть также привлечены члены экспертной группы, технический эксперт.

По решению председателя апелляционной комиссии заседание апелляционной комиссии может пройти с применением средств видео, конференц-связи, а равно посредством предоставления письменных пояснений по поставленным апелляционной комиссией вопросам.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

При рассмотрении апелляции о нарушении Порядка апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях Порядка не подтвердились и (или) не повлияли на результат ГИА;
- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях Порядка подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи, с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией без отчисления такого выпускника из образовательной организации в срок не более четырёх месяцев после подачи апелляции.

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при прохождении демонстрационного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, протокол проведения демонстрационного экзамена, письменные ответы выпускника (при их наличии), результаты работ выпускника, подавшего апелляцию, видеозаписи хода проведения демонстрационного экзамена (при наличии).

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите дипломного проекта (работы), секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломный проект (работу), протокол заседания ГЭК.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранениирезультата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых результатов в соответствии с мнением апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем (заместителем председателя) и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

Приложения:

План мероприятий по организации проведения демонстрационного экзамена

В рамках реализации ФП «Профессионалитет» предусмотрено проведение демонстрационного экзамена профильного уровня.

Ключевые особенности демонстрационного экзамена профильного уровня в рамках ФП «Профессионалитет» заключаются в следующем:

- экзамен проводится по решению образовательной организации, входящей в кластер, на основании заявлений выпускников;

- задания демонстрационного экзамена основываются на требованиях ФГОС СПО с учетом требований работодателей, входящих в кластер;

- в состав государственной экзаменационной комиссии обязательно включается представитель предприятия ООО «Прометей» - ГК «Les Art Resort» (опорный работодатель кластера).

Разработчиком оценочных материалов для проведения ДЭ в рамках ФП «Профессионалитет» является ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» (ИРПО). Разработчик формирует рабочие группы по разработке оценочных материалов с участием организаций-партнеров, отраслевых и профессиональных сообществ, организует проведение экспертизы разработанных оценочных материалов специалистами федеральных учебно-методических объединений, представителей кластеров.

Не позднее 1 октября года, предшествующего проведению ГИА, разработанные комплекты оценочной документации для проведения ДЭ в рамках ФП «Профессионалитет» размещаются на официальном сайте ИРПО.

Для проведения демонстрационного экзамена по образовательным программам ФП «Профессионалитет» колледж до 1 ноября года, предшествующего году проведения ДЭ, выбирает один комплект оценочной документации из реестра по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

После выбора КОД колледж осуществляет предварительное распределение экзаменационных групп с учетом пропускной способности центра проведения демонстрационного экзамена, продолжительности экзаменов и особенностей выполнения заданий по выбранному КОД с соблюдением норм трудового законодательства и документов, регламентирующих порядок осуществления образовательной деятельности. Предварительное распределение экзаменационных групп учитывается при формировании заявки на проведение ДЭ.

Для организации работы по подготовке и проведению демонстрационного экзамена профильного уровня в рамках ФП «Профессионалитет» в субъекте Российской Федерации определяется уполномоченная организация – региональный оператор, а также лицо, ответственное за все процессы и взаимодействие с федеральным оператором (далее – Координатор). Координатор назначается из числа сотрудников регионального оператора. Приказ о назначении регионального оператора и Координатора отправляется федеральному оператору не позднее 30 сентября года, предшествующего году проведения ДЭ.

В целях составления сводного графика проведения демонстрационного экзамена колледж в установленном федеральным оператором порядке не позднее 1 декабря года, предшествующего году проведения ДЭ, направляет заявку в электронном виде в адрес регионального оператора по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

До 10 декабря года, предшествующего году проведения ДЭ, региональные операторы направляют федеральному оператору в электронном виде сводные графики проведения демонстрационных экзаменов в образовательных организациях региона.

До 26 декабря года, предшествующего году проведения ДЭ, единый сводный график

проведения ДЭ в следующем году размещается на сайте федерального оператора.

В случае необходимости внесения корректировок в график региональный оператор не позднее 1 числа месяца, предшествующего месяцу проведения ДЭ, отправляет федеральному оператору уточненный график с обоснованием необходимости внести корректировки.

При составлении графика колледж учитывает, что длительность проведения ГИА по образовательным программам среднего профессионального образования определяется ФГОС СПО. Часы учебного плана (календарного учебного графика), отводимые на государственную итоговую аттестацию, определяются применительно к нагрузке обучающегося и в соответствии с КОД.

Государственная экзаменационная комиссия создаётся колледжем по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. ГЭК для проведения ДЭ в рамках ФП «Профессионалитет» формируется из числа педагогических работников, ведущих специальные дисциплины, представителей работодателя ГК «Les Art Resort», экспертов, обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей специальности.

За 2 месяца до начала демонстрационного экзамена колледжем формируется план мероприятий по подготовке к проведению демонстрационного экзамена, в том числе приказ об утверждении графика проведения демонстрационного экзамена, расписание демонстрационного экзамена с указанием времени проведения по экзаменационным группам.

Не позднее чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена ГЭК утверждает план проведения демонстрационного экзамена. В план включают:

- место расположения центра проведения экзамена,
- дату и время начала проведения демонстрационного экзамена,
- расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп,
- планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена,
- технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в составе экзаменационных групп. К ГИА допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план.

Подготовка списка участников демонстрационного экзамена осуществляется колледжем на основе заявлений выпускников на прохождение ГИА в форме демонстрационного экзамена, а также согласий на обработку персональных данных. Обработка и хранение персональных данных проводится в соответствии с Федеральным законом от 27 июля 2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных».

Личные профили на соответствующей цифровой платформе федерального оператора заполняются и подтверждаются не позднее чем за 21 календарный день до начала демонстрационного экзамена.

Ответственность за сведения, содержащиеся в личном профиле, несет персонально каждый участник или эксперт, а также региональный оператор, подтвердивший данные сведения.

Регистрация экзаменов в цифровой системе федерального оператора производится федеральным оператором на основе Сводного графика не позднее чем за 21 календарный день до начала демонстрационного экзамена в разрезе каждой сдающей экзаменационной группы с присвоением идентификационного номера.

Формирование экзаменационных групп в цифровой системе осуществляется региональным оператором не позднее чем за 21 календарный день до даты начала демонстрационного экзамена путем прикрепления экзаменуемых к конкретному зарегистрированному экзамену в соответствии с инструктивными материалами федерального оператора.

Приложение 5
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа воспитания

2025

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

1.3. Целевые ориентиры воспитания

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику профессии 43.01.09 Повар, кондитер
Гражданское воспитание
понимающий профессиональное значение специальности для социально-экономического и научно-технологического развития страны;
осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни Московской области и г.о. Люберцы и Дзержинский*;*
Патриотическое воспитание
осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессии, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою профессию;
Духовно-нравственное воспитание
обладающий сформированными представлениями о значении и ценности профессии, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики*;*
Эстетическое воспитание
демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре специалиста;
использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности*;*
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности Повара
Профессионально-трудовое воспитание
применяющий знания о нормах выбранной специальности, всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой;
готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли;
обладающий опытом проектирования образовательного процесса на основе стандартов и сопутствующей документации, с учётом особенностей развития обучающихся;
обладающий навыками работы в сфере информационных технологий, в том числе, интерактивных\мультимедийных технологий;
обладающий опытом учета, контроля и хранения различного рода сопроводительной документации и иные виды деятельности связанные с обеспечением эффективности работы в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности*;*
участвующий в разработке и реализации программы развития образовательной организации в целях создания безопасной и комфортной образовательной среды разрабатывающий и оформляющий в бумажном и электронном виде планирующую и отчетную документацию в области работы, в том числе, компенсирующего и коррекционно-развивающего образования

Экологическое воспитание
ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности;
понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью*;*
Ценности научного познания
обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной социальной направленности
проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1 Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Модуль «Образовательная деятельность»

▯ внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
▯ включение в воспитательные взаимодействия методов, методик и технологий, которые связаны с изучением дисциплин и модулей образовательной программы, направленных на развитие личности обучающихся на основе воспитательных идеалов выбранной профессии;
▯ организация практических занятий, направленных на приобретение опыта работы по профессии;
▯ организация практических занятий по работе с современными информационными технологиями в области социальных наук

Модуль «Кураторство»

▯ инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности;
▯ организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в выбранной социальной специальности

Модуль «Наставничество»

▯ мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций по профессии;
▯ организация под руководством наставника социально-значимых проектов по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Модуль «Основные воспитательные мероприятия по специальности»

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

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

▯ размещение, поддержание, обновление на территории техникума ассоциирующихся с социальной специальностью объектов

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

▯ встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей);
▯ совместные мероприятия, посвященные специальности*;*

Модуль «Самоуправление»

▯ участие обучающихся в органах самоуправления обучающихся (студенческий совет, медиацентр, первичное отделение РДДМ «Движение первых»)
▯ участие представителей органов самоуправления обучающихся в разработке, обсуждении и реализации рабочей программы воспитания в Техникуме

Модуль «Профилактика и безопасность»

реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в техникуме и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных с профессией
поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в техникуме, в том числе в рамках освоения образовательных программ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

организация взаимодействия с представителями социальной сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в профессию
организация и проведение на базе организаций-партнеров мероприятий, посвященных поварскому и кондитерскому делу: презентации, лекции, акции
реализация социальных проектов по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами и организациями-партнёрами

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

участие в марафоне конкурса профессионального мастерства «Профессионалы».
участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах;
организация участия волонтеров в мероприятиях города
в освоении и адекватном применении специальных технологий и методов, позволяющих проводить коррекционно-развивающую работу

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1 Кадровое обеспечение

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками ГБПОУ МО «Люберецкий техникум имени Героя Советского Союза, летчика-космонавта Ю.А. Гагарина», а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, на основе договоров о социальном партнерстве и дуального обучения.

В реализации рабочей программы воспитания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер участвуют квалифицированные специалисты ГБПОУ МО «Люберецкий техникум имени Героя Советского Союза, летчика-космонавта Ю.А. Гагарина», функционал которых регламентируется требованиями профессиональных стандартов.

Кадровое обеспечение воспитательной деятельностью осуществляется педагогическим составом, включающим следующие должности (Таблица 1):

Таблица 1

№	Наименование должности	Функционал
1	Директор техникума	Осуществляет общее управление и контроль в техникуме.
2	Заместитель директора по учебной работе	Отвечает за образовательную деятельности, осуществляет контроль учебного процесса.
3	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе	Отвечает за воспитательную деятельности, осуществляет контроль воспитательного процесса.
4	Советник директора по воспитанию и по взаимодействию с детскими общественными объединениями	Осуществляет поддержку студенческих инициатив, координирует деятельность общественных организаций, клубов, объединений, членами которых являются студенты специальности.
5	Заместитель директора по практической подготовке	Отвечает за организацию практики, осуществляет контроль
6	Педагог-психолог	Обеспечивает психолого-педагогическое сопровождение образовательного процесса, сопровождение основных и дополнительных программ.
7	Социальный педагог	Обеспечивает социально-педагогическую поддержку обучающихся в процессе социализации
8	Педагог-организатор	Организует проведение фестивалей, конкурсов и др. студенческих мероприятий, а также осуществляет участие студенческих организаций в мероприятиях, проводимых с молодежью. Организует, проводит и сопровождает мероприятия по различным направлениям внеучебной деятельности техникума; координирует деятельность творческих коллективов.
9	Руководитель физического воспитания	Внедряет наиболее эффективные формы, методы и средства физического воспитания обучающихся, обеспечивает контроль за состоянием их здоровья и физическим развитием в течение всего периода обучения, за проведением профессионально прикладной физической подготовки. Организует с участием учреждений здравоохранения проведение медицинского обследования и тестирования обучающихся по физической подготовке. Проводит набор в спортивные секции, ведет спортивно тренировочную и физкультурно-оздоровительную работу, принимает участие в организации и проведении

		спортивных мероприятий, следит за состоянием спортивного инвентаря, руководит спортивным клубом «Альфа».
10	Куратор	Проводит работу по организации, сопровождению, координации обучающихся учебной группы; осуществляет анализ, планирование, организацию, контроль процесса воспитания и социализации обучающихся, изучение личности и коррекцию в воспитании, социальную помощь и защита обучающихся; организует и проводит внеучебные занятия; осуществляет взаимодействие с родителями, другими педагогами, социальным работником, педагогом-психологом; оформляет документацию группы.
11	Преподаватели	Реализуют программу воспитания, формируют целевые ориентиры в рамках преподаваемых дисциплин и профессиональных модулей.

Разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности осуществляется на основании локальных нормативно правовых документов образовательной организации.

3.2 Нормативно-методическое обеспечение

Нормативно-методическое обеспечение воспитательной деятельности осуществляется следующим образом: воспитательная деятельность ведется в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, Уставом и локальными актами Учреждения, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в ГБПОУ МО «Люберецкий техникум имени Героя Советского Союза, лётчика-космонавта Ю.А. Гагарина».

Локальные нормативные акты, обеспечивающие воспитательную деятельность размещены на официальном сайте Техникума: https://luberteh.ru/uv-rabota.htm.

3.3 Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями

Для реализации Программы воспитания инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья создаются специальные условия с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

На основании п.3 части 1 ст.34 Федерального закона № 273 «Об образовании» с целью создания необходимой среды, позволяющей детям с инвалидностью и ОВЗ обеспечить полноценную интеграцию и личностную самореализацию в образовательном учреждении, для реализации гарантированных прав на получение доступного образования в соответствии с существующим законодательством для детей с инвалидностью и ОВЗ:

- разработана адаптированная образовательная программа СПО с учетом особых образовательных потребностей по специальности.

- разработана Дорожная карта по развитию инклюзивного образования в ГБПОУ МО «Люберецкий техникум имени Героя Советского Союза, лётчика-космонавта Ю.А. Гагарина», срок действия: до 2025 года.

Настоящей «дорожной картой» предусматриваются мероприятия по поэтапному повышению значений показателей предоставляемых услуг инвалидам с учетом, имеющихся у них нарушений функций организма, а также оказание им помощи в преодолении барьеров, препятствующих получению услуг. Дорожная карта включает следующие разделы:

Раздел 1. Мероприятия по обеспечению доступности зданий техникума, мероприятия по развитию материально-технического обеспечения инклюзивного образовательного процесса;

Раздел 2. Мероприятия по сопровождению образовательного процесса обучающихся с инвалидностью и ОВЗ и содействию их трудоустройства;

Раздел 3. Мероприятия по развитию олимпиад и конкурсов профессионального мастерства, в том числе чемпионатов «Абилимпикс»;

Раздел 4. Мероприятия по развитию кадрового потенциала, обеспечивающего возможность инклюзивного образования;

Раздел 5. Мероприятия по развитию и совершенствованию учебно-методического обеспечения образовательного процесса инвалидов и лиц с ОВЗ, в том числе разработка и реализация АОП;

Раздел 6. Мероприятия по организации электронного обучения с применением дистанционных технологий по программам СПО:

- организовано сопровождение данной категории обучающихся по индивидуальному плану;
- организовано социальное сопровождение и мониторинг динамики развития личности с последующим составлением психолого-педагогической характеристики;
- скорректировано методическое обеспечение учебных предметов соответствии с рекомендациями ИПРА.

Для реализации данных мероприятий, обеспечивающих эффективную социально-педагогическую поддержку детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) была разработана программа психолого-педагогического и социального сопровождения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, реализация мероприятия которой, отражается в социальной карте студента с ОВЗ.

3.4 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Система поощрения проявлений активной жизненной позиции социальной успешности обучающихся призвана способствовать формированию у обучающихся ориентации на активную жизненную позицию, инициативность, максимально вовлекать их в совместную деятельность в воспитательных целях.

Система проявлений активной жизненной позиции поощрения социальной успешности обучающихся строится на принципах:

публичности, открытости поощрений (информирование всех обучающихся о награждении, проведение награждений в присутствии значительного числа обучающихся;

прозрачности правил поощрения (единство требований и равенство условий применения поощрений, для всех обучающихся);

регулирования частоты награждений (недопущение избыточности в поощрениях, чрезмерно больших групп поощряемых и т.п.);

сочетания индивидуального и коллективного поощрения;

привлечения к участию в системе поощрений на всех стадиях родителей (законных представителей) обучающихся, представителей родительского сообщества, самих обучающихся, их представителей (с учётом наличия ученического самоуправления), сторонних организаций, их статусных представителей.

Формы поощрения проявлений активной жизненной позиции обучающихся и социальной успешности:

повышенная академическая стипендия за особые успехи в учебе

дополнительная выплата к академической стипендии за особые успехи в научно-исследовательской, общественной, культурно-творческой и спортивной деятельности;

выдвижение в кандидаты на стипендию Правительства РФ и Губернатора Московской области;

объявление благодарности обучающимся и их родителям (законным представителям);

предоставление права поднять флаг РФ на еженедельной линейке и торжественных мероприятиях;

предоставление права представить техникум на конференциях, собраниях, иных молодежных формах взаимодействия.

Обучающиеся, из категории дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей в соответствии с ФЗ РФ № 159 от 21.12.1996г. «О дополнительных гарантиях по социальной защите детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей» получают все необходимые им пособия:

выплата государственной академической стипендии;

государственная социальная стипендия, установленная Правительством Московской области;

материальная помощь по соответствующим основаниям;

единовременная денежная компенсация на покупку учебников и письменных принадлежностей (в размере трёх академических стипендий);

обеспечение бесплатного проезда в городском транспорте;

для иногородних обучающихся - денежная компенсация для покупки билетов в период каникул для проезда к месту жительства и обратно к месту учёбы;

единовременная компенсация на приобретение одежды, обуви, мягкого инвентаря.

На основании Постановления Губернатора Московской области №317-ПГ от 05.10.2022 «О социальной поддержке граждан Российской Федерации, призванных Военным комиссариатом Московской области и призывными комиссиями по мобилизации граждан Московской области на военную службу по мобилизации в Вооруженные Силы Российской Федерации, граждан Российской Федерации, заключивших контракт о добровольном содействии в выполнении задач, возложенных на Вооруженные Силы Российской Федерации, а также членов их семей» в 2022 году стали оказываться меры социальной поддержки (бесплатное горячее питание, освобождение от оплаты за присмотр и уход за ребенком, психологическая помощь) обучающимся, родители которых подлежали мобилизации.

3.5 Анализ воспитательного процесса

Основные направления анализа воспитательного процесса:

1. Анализ условий воспитательной деятельности определяется по следующим позициям:

– описание кадрового обеспечения воспитательной деятельности (наличие специалистов, прохождение курсов повышения квалификации);

– наличие студенческих объединений, кружков и секций в Техникуме, которые могут посещать обучающиеся;

– взаимодействие с социальными партнёрами по организации воспитательной деятельности (базами практик, учреждениями культуры, образовательными организациями и др.);

– оформление предметно-пространственной среды Техникума.

2. Анализ состояния воспитательной деятельности определяется по следующим позициям:

– проводимые в Техникуме мероприятия и реализованные проекты;

– уровень вовлеченности обучающихся в Техникуме, проекты и мероприятия на региональном и федеральном уровнях;

– включенность обучающихся и преподавателей в деятельность различных объединений;

– участие обучающихся в конкурсах (в том числе в конкурсах профессионального мастерства);

– снижение негативных факторов в среде обучающихся (уменьшение числа обучающихся, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля, снижение числа совершенных правонарушений; отсутствие суицидов среди обучающихся).

Основным способом получения информации является педагогическое наблюдение, анкетирование и беседы с обучающимися и их родителями (законными представителями), педагогическими работниками, представителями совета обучающихся.

Внимание педагогов сосредоточивается на вопросах: какие проблемы, затруднения в профессиональном развитии обучающихся удалось решить за прошедший учебный год; какие проблемы, затруднения решить не удалось и почему; какие новые проблемы, трудности появились; над чем предстоит работать педагогическому коллективу.

Анализ проводится заместителем директора по воспитательной работе, советником директора по воспитанию, социальными педагогами, педагогом-психологом.

Итогом самоанализа является перечень выявленных проблем, над решением которых предстоит работать педагогическому коллективу.

Итоги самоанализа оформляются в виде отчёта, составляемого заместителем директора по воспитательной работе (совместно с советником директора по воспитанию) в конце учебного года, рассматриваются и утверждаются педагогическим советом Техникума.

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР
НА 2025 — 2026 УЧЕБНЫЙ ГОД.

В ходе планирования воспитательной деятельности учитывается воспитательный потенциал участия студентов в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне:

Российской Федерации, в том числе:

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

«Разговоры о важном» https://razgovor.edsoo.ru;

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

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

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

Общероссийское общественно- государственное движение детей и молодёжи «Движение первых» https://будьвдвижении.рф/

отраслевые конкурсы профессионального мастерства;

чемпионатное движение профессионального мастерства «Профессионалы»;

движения «Абилимпикс»;

Российские студенческие отряды https://xn--d1amqcgedd.xn--p1ai/

Всероссийская патриотическая акция «Поклонимся великим тем годам» (РСО) https://xn--d1amqcgedd.xn--p1ai/

«Без срока давности» https://безсрокадавности.рф/ https://memory45.su/

«Моя страна – моя Россия» https://moyastrana.ru

«Студент года» https://www.ruy.ru/projects/student-goda/

«Российская студенческая весна» https://studvesna.info/istorija-programmy/

«Диктант Победы» https://диктантпобеды.рф/

Премия #МЫ ВМЕСТЕ https://мывместе.рф/

Российское общество «Знание» https://znanierussia.ru/

субъектов Российской Федерации, в том числе

«День города»

«День Московской области»

«День пожилых людей»

«День окончания Второй мировой войны»

«День солидарности в борьбе с терроризмом» и др.

а также отраслевых профессионально значимых событиях и праздниках.

2025-2026 год – Год Арктики

2025 – год мира и единства в борьбе с нацизмом

№ п/п	Содержание и формы деятельности	Участники	Даты проведения	Работники, реализующие модуль (ответственные)	Модули
1.	Еженедельное поднятие Государственного флага Российской Федерации и исполнение Гимна РФ (методические рекомендации, письмо Минпросвещения России от 15.04.2022г. №СК-295/06)	1 – 4 курсы	В течение учебного года	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Советник директора по воспитанию, педагог-организатор, кураторы учебных групп, руководитель физического воспитания, заведующий музеем	«Образовательная деятельность» «Основные воспитательные мероприятия» «Организация предметно-пространственной среды» «Кураторство»
2.	Цикл занятий «Разговоры о важном»	1 – 4 курсы	Еженедельно первый урок по понедельникам, в течение учебного года	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Советник директора по воспитанию, педагог-организатор, кураторы учебных групп	«Образовательная деятельность» «Основные воспитательные мероприятия» «Организация предметно-пространственной среды» «Кураторство»
3.	Мероприятия и работа первичного отделения РДДМ «Движение первых»	1 – 4 курсы	В течение учебного года, в соответствие с планом	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Советник директора по воспитанию, педагог-организатор, кураторы учебных групп, руководитель физического воспитания, заведующий музеем	«Образовательная деятельность» «Основные воспитательные мероприятия» «Организация предметно-пространственной среды» «Кураторство» «Наставничество» «Волонтерская (добровольческая) деятельность» «Студенческий спортивный клуб»
4.	Мероприятия и работа волонтерской команды	1 – 4 курсы	В течение учебного года, в	Контроль: Заместитель директора по УВР	«Образовательная деятельность» «Основные воспитательные

	техникума #МЫВМЕСТЕ		соответствие с планом	Проведение: Советник директора по воспитанию, педагог-организатор, кураторы учебных групп, руководитель физического воспитания, заведующий музеем	мероприятия» «Организация предметно-пространственной среды» «Кураторство» «Наставничество» «Волонтерская (добровольческая) деятельность» «Студенческий спортивный клуб»
5.	Цикл занятий «Россия – мои горизонты»	1 – 4 курсы	Еженедельно урок по четвергам, в течение учебного года	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Советник директора по воспитанию, педагог-организатор, кураторы учебных групп	«Образовательная деятельность» «Основные воспитательные мероприятия» «Организация предметно-пространственной среды» «Кураторство»
СЕНТЯБРЬ					
6.	Мероприятия, посвященные Дню знаний.	1 – 4 курсы	01.09	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Советник директора по воспитанию, педагог-организатор	«Образовательная деятельность» «Основные воспитательные мероприятия» «Организация предметно-пространственной среды» «Кураторство»
7.	Классный час: знакомство с локальными нормативными актами и документами по организации учебного процесса: - на 1 курсе «О Правилах внутреннего распорядка обучающихся»; - на 2 и 3 курсах «Особенности проведения практического обучения»; - на 4 курсе «Организация государственной итоговой	1 – 4 курсы	01.09	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Советник директора по воспитанию, педагог-организатор, кураторы учебных групп	«Образовательная деятельность» «Основные воспитательные мероприятия» «Организация предметно-пространственной среды» «Кураторство»

	аттестации по специальности»				
8.	Мероприятие «Навигаторы детства – новая философия воспитания»	1 – 4 курсы	01.09	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Советник директора по воспитанию, педагог-организатор, кураторы учебных групп	«Образовательная деятельность» «Основные воспитательные мероприятия» «Организация предметно-пространственной среды» «Кураторство» «Наставничество»
9.	Мероприятия, посвященные Дню солидарности в борьбе с терроризмом.	1 – 4 курсы	03.09	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Советник директора по воспитанию, педагог-организатор, кураторы учебных групп	«Образовательная деятельность» «Основные воспитательные мероприятия» «Организация предметно-пространственной среды» «Кураторство» «Наставничество»
10.	Мероприятия, посвященные Дню окончания второй мировой войны.	1 – 4 курсы	03.09	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Советник директора по воспитанию, педагог-организатор, кураторы учебных групп	«Образовательная деятельность» «Основные воспитательные мероприятия» «Организация предметно-пространственной среды» «Кураторство» «Наставничество»
	Мероприятия, посвященные Международному дню распространения грамотности	1 – 4 курсы	08.09	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Советник директора по воспитанию, педагог-организатор, кураторы учебных групп	«Образовательная деятельность» «Основные воспитательные мероприятия» «Организация предметно-пространственной среды» «Кураторство» «Наставничество»
11.	Всероссийская акция «Здоровье – твое богатство»	1 – 4 курсы	08.09 – 15.09	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Советник директора по воспитанию,	«Образовательная деятельность» «Основные воспитательные мероприятия» «Организация предметно-

				педагог-организатор, кураторы учебных групп, руководитель физического воспитания	пространственной среды» «Кураторство» «Студенческий спортивный клуб»
12.	Мероприятия, посвященные Международному памяти жертв фашизма	1 – 4 курсы	10.09	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Советник директора по воспитанию, педагог-организатор, кураторы учебных групп	«Образовательная деятельность» «Основные воспитательные мероприятия» «Организация предметно-пространственной среды» «Кураторство» «Наставничество»
13.	Выборы актива групп специальности	1 – 4 курсы	сентябрь	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Советник директора по воспитанию, педагог-организатор, кураторы учебных групп	«Образовательная деятельность» «Основные воспитательные мероприятия» «Организация предметно-пространственной среды» «Кураторство» «Самоуправление» «Наставничество»
14.	Объединение первокурсников «СтудСовет»	1 курсы	Сентябрь 2023	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Советник директора по воспитанию, педагог-организатор, кураторы учебных групп	«Образовательная деятельность» «Основные воспитательные мероприятия» «Организация предметно-пространственной среды» «Кураторство» «Самоуправление» «Наставничество»
15.	День воинской славы России — День победы русских полков во главе с великим князем Дмитрием Донским над монголо-татарскими войсками в Куликовской битве (1380 год)	1 – 4 курсы	21.09	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Советник директора по воспитанию, педагог-организатор, кураторы учебных групп	«Образовательная деятельность» «Основные воспитательные мероприятия» «Организация предметно-пространственной среды» «Кураторство» «Наставничество»

16.	Организация и проведение конкурса презентаций «Моя профессия»	1-4 курсы	сентябрь	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Советник директора по воспитанию, педагог-организатор, кураторы учебных групп	«Образовательная деятельность» «Основные воспитательные мероприятия» «Организация предметно-пространственной среды» «Кураторство» «Наставничество»
17.	«Месячник профориентации».	1 курс	сентябрь 2023	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Советник директора по воспитанию, заместитель директора по производственной работе, кураторы учебных групп	«Образовательная деятельность» «Основные воспитательные мероприятия» «Организация предметно-пространственной среды» «Кураторство» «Наставничество» «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»
ОКТЯБРЬ					
18.	Мероприятия, посвященные Дню СПО	1 – 4 курсы	02.10	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Советник директора по воспитанию, педагог-организатор, кураторы учебных групп	«Образовательная деятельность» «Основные воспитательные мероприятия» «Организация предметно-пространственной среды» «Кураторство» «Наставничество»
19.	Мероприятия ко Всемирному Дню повара	1 – 4 курсы	16.10	Контроль: Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: преподаватели специальных дисциплин, кураторы групп	«Образовательная деятельность», «Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды» «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»
20.	Мероприятия, посвященные Дню Гражданской обороны МЧС России	1 – 4 курсы		Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение:	«Гражданско-патриотическое воспитание»

				Преподаватель-организатор ОБЖ	
21.	Мероприятия, посвященные Дню учителя	1 – 4 курсы		Заместитель директора по УВР	«Уклад техникума», «Волонтерская (добровольческая) деятельность»
22.	Мероприятия, посвященные Дню отца	1 – 4 курсы		Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы групп	Основные воспитательные мероприятия», «Кураторство»
23.	Организация социально-психологического тестирования обучающихся	1 – 2 курсы		Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы групп	«Профилактика и безопасность»
24.	Работа Студенческого совета в соответствие с планом	1 – 4 курсы		Контроль: Советник директора по воспитанию	«Самоуправление»
25.	Спортивные мероприятия и мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни и эмоционального благополучия («Единый день здоровья», акции, мастер-классы, беседы, конкурсы); работа студенческого спортивного клуба в соответствие с планом	1 – 4 курсы		Контроль: Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: социальный педагог, педагог психолог, руководитель физического воспитания, преподаватель физической культуры, кураторы групп	«Основные воспитательные мероприятия», «Профилактика и безопасность», «Студенческие объединения», «Уклад техникума»
26.	Мероприятия техникума: - профилактика употребления никотин содержащей, алкогольной продукции, наркомании, токсикомании;	1 – 4 курсы		Контроль: Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: социальный педагог, педагог -психолог,	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды», «Профилактика и безопасность»

	профилактика безнадзорности, беспризорности, суицидов, правонарушений и преступлений в соответствие с Комплексным планом; - обеспечение информационной безопасности; - открытый урок «ОБЖ», единый урок ОБЖ			кураторы групп, преподаватель ОБЖ	
27.	Уроки мужества, посвящённые датам воинской славы России.	1 – 4 курсы		Контроль: Заместитель директора по УР, УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: преподаватели истории, кураторы групп	«Образовательная деятельность», «Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды», «Музей Техникума»
28.	Фотоконкурс «Мы - профессионалы»	1 - 4 курсы		Контроль: Заместитель директора по УВР, Проведение: кураторы, педагог-организатор	«Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»
НОЯБРЬ					
29.	День народного единства (беседы, акции, открытые уроки)	1 – 4 курсы		Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением	«Основные воспитательные мероприятия»
30.	Мероприятия, посвященные Международному дню толерантности	1 – 4 курсы		Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением,	«Наставничество», «Основные воспитательные мероприятия»
31.	Мероприятия, посвященные Всероссийскому дню правовой помощи детям	1 – 4 курсы		Контроль: Заместитель директора по УВР, Проведение: заведующий структурным	«Основные воспитательные мероприятия», «Социальное партнёрство и участие работодателей», «Наставничество»

				подразделением, социальные педагоги, кураторы групп	
32.	Мероприятия, посвященные Дню матери	1 – 4 курсы		Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы групп	Основные воспитательные мероприятия», «Кураторство»
33.	Мероприятия, посвященные Дню Государственного герба Российской Федерации	1 – 4 курсы		Заместитель директора по УПР, заведующий структурным подразделением, кураторы групп	«Основные воспитательные мероприятия», «Уклад техникума»
34.	Работа Студенческого совета в соответствие с планом	1 – 4 курсы		Контроль: Советник директора по воспитанию	«Самоуправление»
35.	Спортивные мероприятия и мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни и эмоционального благополучия («Единый день здоровья», акции, мастер-классы, беседы, конкурсы); работа студенческого спортивного клуба в соответствие с планом	1 – 4 курсы		Контроль: Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: социальный педагог, педагог психолог, руководитель физического воспитания, преподаватель физической культуры, кураторы групп	«Основные воспитательные мероприятия», «Профилактика и безопасность», «Студенческие объединения», «Уклад техникума»
36.	Мероприятия техникума: - профилактика употребления никотин содержащей, алкогольной продукции, наркомании, токсикомании; профилактика безнадзорности,	1 – 4 курсы		Контроль: Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: социальный педагог, педагог -психолог, кураторы групп, преподаватель ОБЖ	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды», «Профилактика и безопасность»

	беспризорности, суицидов, правонарушений и преступлений в соответствие с Комплексным планом; - обеспечение информационной безопасности; - открытый урок «ОБЖ», единый урок ОБЖ				
37.	Уроки мужества, посвящённые датам воинской славы России, в том числе: 105 лет Октябрьской революции 1917 года в России	1 – 4 курсы	07.11	Контроль: Заместитель директора по УР, УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: преподаватели истории, кураторы групп	«Образовательная деятельность», «Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды», «Музей Техникума»
38.	Юбилейные даты писателей, деятелей науки, культуры, спорта, в том числе: 445 лет со дня рождения Дмитрия Пожарского 205 лет со дня рождения Ивана Сергеевича Тургенева 350 лет со дня рождения Александра Меншикова	1 – 4 курсы	01.11 09.11 16.11	Контроль: Заместитель директора по УР, УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: преподаватели, кураторы групп, заведующий библиотекой, библиотекарь,	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды», «Уклад техникума»
39.	Мероприятия и работа Медиацентра «Способен говорить» (в соответствие с планом)	1 – 4 курсы		Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Руководитель медиацентра	«Студенческие медиа», «Уклад техникума»

40.	Экскурсии на предприятия общественного питания города	1 – 4 курсы		Контроль: Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: преподаватели специальных дисциплин, кураторы групп	«Образовательная деятельность», «Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды» «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»
ДЕКАБРЬ					
41.	Мероприятия, посвященные Всемирному дню борьбы со СПИДом	1 – 4 курсы		Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением, кураторы групп	«Профилактика и безопасность»
42.	Мероприятия, посвященные Дню неизвестного солдата	1 – 4 курсы		Контроль: Заместитель директора по УР, УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: преподаватели истории, преподаватель-организатор ОБЖ, кураторы групп	«Основные воспитательные мероприятия»
43.	Мероприятия, посвященные Международному дню инвалидов	1 – 4 курсы		Контроль: Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: социальный педагог, педагог-психолог	«Наставничество», «Основные воспитательные мероприятия»
44.	Мероприятия, посвященные Дню добровольца (волонтера)	1 – 4 курсы		Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Руководитель волонтерской команды	«Волонтерская (добровольческая) деятельность»
45.	Мероприятия, посвященные Дню Героев Отечества.	1 – 4 курсы		Контроль: Заместитель директора по УР, УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: преподаватели истории, преподаватель-организатор ОБЖ,	«Основные воспитательные мероприятия»

				кураторы групп	
46.	Мероприятия, посвященные Международному дню прав человека	1 – 4 курсы		Контроль: Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: социальный педагог, педагог-психолог, преподаватель обществознания	«Основные воспитательные мероприятия», «Социальное партнёрство и участие работодателей»
47.	Экскурсии с обучающимися на базы практики в соответствии с перечнем социальных партнеров техникума	1 - 4 курсы		Контроль: Заместитель директора по практической подготовке, Проведение: кураторы, руководители практической подготовки	Образовательная деятельность Организация предметно-пространственной среды Социальное партнёрство и участие работодателей
48.	Мероприятия, посвященные Дню Конституции Российской Федерации.	1 – 4 курсы		Контроль: Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: преподаватель обществознания	«Основные воспитательные мероприятия»
49.	Родительские собрания	3, 4 (выпускные) курсы		Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы групп	«Взаимодействие с родителями (законными представителями)»
50.	Праздничный новогодний концерт	1 – 4 курсы		Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением, кураторы групп, преподаватели	«Уклад техникума»
51.	Работа Студенческого совета в соответствие с планом	1 – 4 курсы		Контроль: Советник директора по воспитанию	«Самоуправление»
52.	Спортивные мероприятия и мероприятия, направленные на формирование здорового	1 – 4 курсы		Контроль: Заместитель директора по УВР, заведующий структурным	«Основные воспитательные мероприятия», «Профилактика и безопасность»,

	образа жизни и эмоционального благополучия («Единый день здоровья», акции, мастер-классы, беседы, конкурсы); работа студенческого спортивного клуба в соответствие с планом			подразделением Проведение: социальный педагог, педагог психолог, руководитель физического воспитания, преподаватель физической культуры, кураторы групп	«Студенческие объединения», «Уклад техникума»
53.	Мероприятия техникума: - профилактика употребления никотин содержащей, алкогольной продукции, наркомании, токсикомании; профилактика безнадзорности, беспризорности, суицидов, правонарушений и преступлений в соответствие с Комплексным планом; - обеспечение информационной безопасности; - открытый урок «ОБЖ», единый урок ОБЖ	1 – 4 курсы		Контроль: Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: социальный педагог, педагог -психолог, кураторы групп, преподаватель ОБЖ	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды», «Профилактика и безопасность»
54.	Уроки мужества, посвящённые датам воинской славы России, в том числе: День победы русской эскадры под командованием	1 – 4 курсы		Контроль: Заместитель директора по УР, УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: преподаватели истории, кураторы групп	«Образовательная деятельность», «Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды», «Музей Техникума»

	П.С. Нахимова над турецкой эскадрой у мыса Синоп День начала контрнаступления советских войск против немецко-фашистских войск в битве под Москвой День взятия турецкой крепости Измаил русскими войсками под командованием А.В. Суворова		01.12 04.12 24.12		
ЯНВАРЬ					
55.	Мероприятия, посвященные Дню российского студенчества (Татьянин день).	1 – 4 курсы		Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением, кураторы групп, преподаватели	«Основные воспитательные мероприятия», «Уклад техникума»
56.	Работа Студенческого совета в соответствие с планом	1 – 4 курсы		Контроль: Советник директора по воспитанию	«Самоуправление»
57.	Спортивные мероприятия и мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни и эмоционального благополучия («Единый день здоровья», акции, мастер-классы, беседы, конкурсы); работа студенческого спортивного клуба в соответствие с планом	1 – 4 курсы		Контроль: Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: социальный педагог, педагог психолог, руководитель физического воспитания, преподаватель физической культуры, кураторы групп	«Основные воспитательные мероприятия», «Профилактика и безопасность», «Студенческие объединения», «Уклад техникума»

58.	Мероприятия техникума: - профилактика употребления никотин содержащей, алкогольной продукции, наркомании, токсикомании; профилактика безнадзорности, беспризорности, суицидов, правонарушений и преступлений в соответствие с Комплексным планом; - обеспечение информационной безопасности; - открытый урок «ОБЖ», единый урок ОБЖ	1 – 4 курсы		Контроль: Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: социальный педагог, педагог -психолог, кураторы групп, преподаватель ОБЖ	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды», «Профилактика и безопасность»
59.	Уроки мужества, посвящённые датам воинской славы России, в том числе: 80 лет со дня снятия блокады Ленинграда	1 – 4 курсы	26.01	Контроль: Заместитель директора по УР, УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: преподаватели истории, кураторы групп	«Образовательная деятельность», «Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды», «Музей Техникума»
60.	Мероприятия к Международному дню защиты персональных данных	1 – 4 курсы		Контроль: Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: преподаватели специальных дисциплин, кураторы групп	«Образовательная деятельность», «Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды» «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»
ФЕВРАЛЬ					
61.	Мероприятия, посвящённые	1 – 4 курсы		Заместитель директора по УВР,	«Основные воспитательные

	Дню русской науки			заведующий структурным подразделением, кураторы групп, преподаватели	мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды»
62.	День памяти воинов-интернационалистов. 35 лет со дня выводя советских войск из Республики Афганистан	1 – 4 курсы	15.02	Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением, кураторы групп	«Основные воспитательные мероприятия», «Музей техникума»
63.	Мероприятия, посвящённые Дню защитника отечества	1 – 4 курсы		Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением, кураторы групп	«Основные воспитательные мероприятия», «Уклад техникума»
64.	Работа Студенческого совета в соответствие с планом	1 – 4 курсы		Контроль: Советник директора по воспитанию	«Самоуправление»
65.	Спортивные мероприятия и мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни и эмоционального благополучия («Единый день здоровья», акции, мастер-классы, беседы, конкурсы); работа студенческого спортивного клуба в соответствие с планом	1 – 4 курсы		Контроль: Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: социальный педагог, педагог психолог, руководитель физического воспитания, преподаватель физической культуры, кураторы групп	«Основные воспитательные мероприятия», «Профилактика и безопасность», «Студенческие объединения», «Уклад техникума»
66.	Мероприятия техникума: - профилактика употребления никотин содержащей, алкогольной продукции, наркомании, токсикомании; профилактика безнадзорности,	1 – 4 курсы		Контроль: Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: социальный педагог, педагог -психолог, кураторы групп, преподаватель ОБЖ	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды», «Профилактика и безопасность»

	беспризорности, суицидов, правонарушений и преступлений в соответствие с Комплексным планом; - обеспечение информационной безопасности; - открытый урок «ОБЖ», единый урок ОБЖ				
67.	Уроки мужества, посвящённые датам воинской славы России, в том числе: День разгрома советскими войсками немецкофашистских войск в Сталинградской битве	1 – 4 курсы	02.02	Контроль: Заместитель директора по УР, УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: преподаватели истории, кураторы групп	«Образовательная деятельность», «Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды», «Музей Техникума»
68.	Юбилейные даты писателей, деятелей науки, культуры, спорта, в том числе: 120 лет со дня рождения советского лётчика Валерия Павловича Чкалова 190 лет со дня рождения русского химика Дмитрия Ивановича Менделеева 255 лет со дня рождения Ивана Андреевича Крылова	1 – 4 курсы	02.02 08.02 13.02	Контроль: Заместитель директора по УР, УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: преподаватели, кураторы групп, заведующий библиотекой, библиотекарь,	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды»
69.	Мероприятия и работа	1 – 4 курсы		Контроль:	«Студенческие медиа», «Уклад

	Медиацентра «Способен говорить» (в соответствие с планом)			Заместитель директора по УВР Проведение: Руководитель медиацентра	техникума»
70.	Родительское собрание «Студент – будущий специалист»	4 курс	Февраль 2024	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Заместитель директора по УВР, заместитель директора по практической подготовке, руководители практической подготовки, кураторы групп	«Взаимодействие с родителями (законными представителями)»
МАРТ					
71.	Всероссийский открытый урок ОБЖ, приуроченный к празднованию Всемирного дня гражданской обороны.	1 – 4 курсы		Контроль: Заместитель директора по УР, УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: преподаватель-организатор ОБЖ	«Основные воспитательные мероприятия», «Профилактика и безопасность»
72.	Мероприятия, посвященные международному женскому дню	1 – 4 курсы		Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением, кураторы групп	«Основные воспитательные мероприятия», «Уклад техникума»
73.	Мероприятия, посвященные Дню воссоединения Крыма с Россией	1 – 4 курсы		Контроль: Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: преподаватели истории, кураторы групп	«Основные воспитательные мероприятия»
74.	Мероприятия, посвященные Международному дню Земли	1 – 4 курсы		Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Кураторы, преподаватели специальных дисциплин	«Основные воспитательные мероприятия», «Уклад техникума»
75.	Работа Студенческого совета в соответствие с	1 – 4 курсы		Контроль: Советник директора по воспитанию	«Самоуправление»

	планом				
76.	Спортивные мероприятия и мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни и эмоционального благополучия («Единый день здоровья», акции, мастер-классы, беседы, конкурсы); работа студенческого спортивного клуба в соответствие с планом	1 – 4 курсы		Контроль: Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: социальный педагог, педагог психолог, руководитель физического воспитания, преподаватель физической культуры, кураторы групп	«Основные воспитательные мероприятия», «Профилактика и безопасность», «Студенческие объединения», «Уклад техникума»
77.	Мероприятия техникума: - профилактика употребления никотин содержащей, алкогольной продукции, наркомании, токсикомании; профилактика безнадзорности, беспризорности, суицидов, правонарушений и преступлений в соответствие с Комплексным планом; - обеспечение информационной безопасности; - открытый урок «ОБЖ», единый урок ОБЖ	1 – 4 курсы		Контроль: Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: социальный педагог, педагог -психолог, кураторы групп, преподаватель ОБЖ	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды», «Профилактика и безопасность»
78.	Уроки мужества, посвящённые датам воинской славы России.	1 – 4 курсы		Контроль: Заместитель директора по УР, УВР, заведующий структурным	«Образовательная деятельность», «Основные воспитательные мероприятия»,

				подразделением Проведение: преподаватели истории, кураторы групп	«Организация предметно-пространственной среды», «Музей Техникума»
79.	Юбилейные даты писателей, деятелей науки, культуры, спорта, в том числе: 200 лет со дня рождения Константина Дмитриевича Ушинского 90 лет со дня рождения лётчика-космонавта СССР Юрия Алексеевича Гагарина	1 – 4 курсы	01.03 09.03	Контроль: Заместитель директора по УР, УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: преподаватели, кураторы групп, заведующий библиотекой, библиотекарь,	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды»
АПРЕЛЬ					
80.	Мероприятия, посвященные Всемирному дню здоровья.	1 – 4 курсы		Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: кураторы групп, руководитель физического воспитания, преподаватели физической культуры	«Основные воспитательные мероприятия», «Профилактика и безопасность»
81.	Мероприятия, посвященные Дню космонавтики	1 – 4 курсы		Контроль: Заместитель директора по УР, УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: преподаватели астрономии, кураторы, библиотекарь	«Основные воспитательные мероприятия»
82.	Международный день памятников и исторических мест. Проведение акции облагораживание памятников	1 – 4 курсы		Контроль: Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: Кураторы	«Основные воспитательные мероприятия», «Уклад техникума» «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»
83.	Проведение Дней открытых	1 – 4 курсы		Заместитель директора по УПР,	«Наставничество»,

	дверей			заместитель директора по УВР, заместитель директора по УР, преподаватели, кураторы	«Организация предметно-пространственной среды», «Взаимодействие с родителями (законными представителями)», «Социальное партнёрство и участие работодателей», «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»
84.	День памяти о геноциде советского народа нацистами и их пособниками в годы Великой Отечественной войны	1 – 4 курсы		Контроль: Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: Кураторы групп, преподаватели истории	«Основные воспитательные мероприятия», «Уклад техникума»
85.	Мероприятия, посвященные Всемирному дню Земли	1 – 4 курсы		Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Кураторы групп, преподаватели географии, биологии	«Основные воспитательные мероприятия»
86.	Работа Студенческого совета в соответствие с планом	1 – 4 курсы		Контроль: Советник директора по воспитанию	«Самоуправление»
87.	Спортивные мероприятия и мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни и эмоционального благополучия («Единый день здоровья», акции, мастер-классы, беседы, конкурсы); работа студенческого спортивного клуба в соответствие с	1 – 4 курсы		Контроль: Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: социальный педагог, педагог психолог, руководитель физического воспитания, преподаватель физической культуры, кураторы групп	«Основные воспитательные мероприятия», «Профилактика и безопасность», «Студенческие объединения», «Уклад техникума»

	планом				
88.	Мероприятия техникума: - профилактика употребления никотин содержащей, алкогольной продукции, наркомании, токсикомании; профилактика безнадзорности, беспризорности, суицидов, правонарушений и преступлений в соответствие с Комплексным планом; - обеспечение информационной безопасности; - открытый урок «ОБЖ», единый урок ОБЖ	1 – 4 курсы		Контроль: Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: социальный педагог, педагог -психолог, кураторы групп, преподаватель ОБЖ	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды», «Профилактика и безопасность»
89.	Уроки мужества, посвящённые датам воинской славы России, в том числе: День победы русских воинов князя Александра Невского над немецкими рыцарями на Чудском озере	1 – 4 курсы	18.04	Контроль: Заместитель директора по УР, УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: преподаватели истории, кураторы групп	«Образовательная деятельность», «Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды», «Музей Техникума»
90.	Юбилейные даты писателей, деятелей науки, культуры, спорта, в том числе: 215 лет со дня рождения Николая Васильевича Гоголя	1 – 4 курсы	01.04	Контроль: Заместитель директора по УР, УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: преподаватели, кураторы групп, заведующий библиотекой, библиотекарь,	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды»

91.	Мероприятия и работа Медиацентра «Способен говорить» (в соответствие с планом)	1 – 4 курсы		Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Руководитель медиацентра	«Студенческие медиа», «Уклад техникума»
МАЙ					
92.	Мероприятия, посвященные Дню Победы советского народа в Великой Отечественной войне 1941-1945 годов.	1 – 4 курсы		Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением, кураторы групп, преподаватели	«Основные воспитательные мероприятия», «Уклад техникума»
93.	Мероприятия ко Дню кондитера	1 – 4 курсы		Контроль: Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: преподаватели специальных дисциплин, кураторы групп	«Образовательная деятельность», «Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды» «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»
94.	Мероприятия, посвященные Международному дню музеев	1 – 4 курсы		Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: социальные педагоги, кураторы групп	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды», «Музей Техникума»
95.	Мероприятия ко Дню Российского предпринимательства	1 – 4 курсы		Контроль: Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: преподаватели специальных дисциплин, кураторы групп	«Образовательная деятельность», «Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды» «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»
96.	Мероприятия, посвященные Дню славянской письменности и культуры	1 – 4 курсы		Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Кураторы групп, преподаватели русского языка и литературы	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды»

97.	Мероприятия, посвященные Всемирному дню без табака	1 – 4 курсы		Контроль: Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: социальный педагог, педагог -психолог, кураторы групп, преподаватель ОБЖ	«Профилактика и безопасность», «Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды»
98.	Работа Студенческого совета в соответствие с планом	1 – 4 курсы		Контроль: Заместитель директора по УВР	«Самоуправление»
99.	Спортивные мероприятия и мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни и эмоционального благополучия («Единый день здоровья», акции, мастер-классы, беседы, конкурсы); работа студенческого спортивного клуба в соответствие с планом	1 – 4 курсы		Контроль: Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: социальный педагог, педагог психолог, руководитель физического воспитания, преподаватель физической культуры, кураторы групп	«Основные воспитательные мероприятия», «Профилактика и безопасность», «Студенческие объединения», «Уклад техникума»
100.	Мероприятия техникума: - профилактика употребления никотин содержащей, алкогольной продукции, наркомании, токсикомании; профилактика безнадзорности, беспризорности, суицидов, правонарушений и преступлений в соответствие с	1 – 4 курсы		Контроль: Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: социальный педагог, педагог -психолог, кураторы групп, преподаватель ОБЖ	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды», «Профилактика и безопасность»

	Комплексным планом; - обеспечение информационной безопасности; - открытый урок «ОБЖ», единый урок ОБЖ				
101.	Юбилейные даты писателей, деятелей науки, культуры, спорта, в том числе: 295 лет со дня рождения российской императрицы Екатерины II Алексеевны	1 – 4 курсы	06.05	Контроль: Заместитель директора по УР, УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: преподаватели, кураторы групп, заведующий библиотекой, библиотекарь,	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды»
102.	Мероприятия и работа Медиацентра «Способен говорить» (в соответствие с планом)	1 – 4 курсы		Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Руководитель медиацентра	«Студенческие медиа», «Уклад техникума»
ИЮНЬ					
103.	Мероприятия, посвященные Международному дню защиты детей.	1 – 4 курсы		Контроль: Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: социальный педагог, кураторы групп	«Основные воспитательные мероприятия», «Наставничество»
104.	Мероприятия, посвященные Пушкинскому дню, Дню русского языка	1 – 4 курсы		Контроль: Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: Кураторы групп, преподаватель русского языка и литературы	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды»
105.	Мероприятия, посвященные Дню России	1 – 4 курсы		Заместитель директора по УВР, заведующий структурным	«Основные воспитательные мероприятия»,

				подразделением, кураторы групп, преподаватели	«Организация предметно-пространственной среды»
106.	Мероприятия, посвященные Дню памяти и скорби	1 – 4 курсы		Контроль: Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: Кураторы групп, Преподаватели истории	«Основные воспитательные мероприятия», «Музей техникума»
107.	Мероприятия, посвященные Международному дню борьбы против злоупотребления наркотиками и их незаконного оборота	1 – 4 курсы		Контроль: Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: социальный педагог, педагог психолог, кураторы групп	«Профилактика и безопасность», «Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды»
108.	Мероприятия, посвященные Дню молодежи	1 – 4 курсы		Контроль: Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: социальный педагог, кураторы групп	«Основные воспитательные мероприятия»
109.	Работа Студенческого совета в соответствие с планом	1 – 4 курсы		Контроль: Советник директора по воспитанию	«Самоуправление»
110.	Спортивные мероприятия и мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни и эмоционального благополучия («Единый день здоровья», акции, мастер-классы, беседы, конкурсы); работа	1 – 4 курсы		Контроль: Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: социальный педагог, педагог психолог, руководитель физического воспитания, преподаватель физической культуры, кураторы групп	«Основные воспитательные мероприятия», «Профилактика и безопасность», «Студенческие объединения», «Уклад техникума»

	студенческого спортивного клуба в соответствие с планом				
111.	Мероприятия техникума: - профилактика употребления никотин содержащей, алкогольной продукции, наркомании, токсикомании; профилактика безнадзорности, беспризорности, суицидов, правонарушений и преступлений в соответствие с Комплексным планом; - обеспечение информационной безопасности; - открытый урок «ОБЖ», единый урок ОБЖ	1 – 4 курсы		Контроль: Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: социальный педагог, педагог -психолог, кураторы групп, преподаватель ОБЖ	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды», «Профилактика и безопасность»
112.	Юбилейные даты писателей, деятелей науки, культуры, спорта, в том числе: 225 лет со дня рождения Александра Сергеевича Пушкина	1 – 4 курсы	06.06	Контроль: Заместитель директора по УР, УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: преподаватели, кураторы групп, заведующий библиотекой, библиотекарь,	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды»