Министерство образования и науки Челябинской области

государственное бюджетное образовательное учреждение профессиональная образовательная организация «Магнитогорский технологический колледж имени В.П. Омельченко»
(ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко»)

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

43.01.09 Повар, кондитер

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификация (и) выпускника
повар↔кондитер

Одобрено на заседании педагогического совета: протокол № 008 от 19.05.2026 г.

приказ № 264 от 19.05.2026 г.

Утверждено Приказом ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко»

Директор
ГБОУ ПОО МТК / _____ О.А. Пундикова
подпись

Согласовано с предприятиями-работодателями:
ООО «Санаторий «Юбилейный»
ООО «Абзаково»

Директор
ООО «Санаторий «Юбилейный»
ООО «Абзаково»
/ _____ / Ф.В. Наследов
подпись

2026 год

Основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1569 (ред. от 03.07.2024) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер».

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по учебной работе ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко» — З.А. Толканюк

Заместитель директора по учебно-производственной работе ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко» — Е.В. Пушкарева

Заместитель директора по воспитательной работе ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко» — О.М. Сильченко

Заместитель директора по учебно-методической работе ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко», к. культурологии — О.В. Лихонина

Заместитель директора по учебно-методической работе ГАПОУ ЧО «Политехнический колледж», к. пед. наук — Л.Н. Сизоненко

Заместитель директора по теоретическому обучению ГБПОУ «Верхнеуральский агротехнологический техникум-казачий кадетский корпус» — Ю.Б. Переродина

Заместитель директора по учебно-методической работе ГБПОУ «Троицкий технологический техникум» — Г.А. Павлищук

РЕКОМЕНДОВАНА

Педагогическим советом колледжа: протокол от 19.05 2026г. № 008

РАССМОТРЕНА

на заседании ЦК «Общественного питания и торговли»:

Руководитель ЦК _____ (подпись) А.К. Жигалова (ФИО)

ОРГАНИЗАЦИЯ - РАЗРАБОТЧИК:

ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко»

ЧО «Политехнический колледж»

ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»

Разработчики:

Методист
ГБОУ ПОО МТК О.А. Башкирова

Заведующий учебной практики
ГБОУ ПОО МТК Ю.С. Дрыгина

Мастер производственного обучения
ГБОУ ПОО МТК О.А. Ахмадеева

Мастер производственного обучения
ГБОУ ПОО МТК Е.Г. Колесникова

Мастер производственного обучения
ГБОУ ПОО МТК О.Н. Евстифеева

Мастер производственного обучения
ГБОУ ПОО МТК Е.О. Конькова

Мастер производственного обучения
ГБОУ ПОО МТК Е.А. Моисеева

Мастер производственного обучения
ГБОУ ПОО МТК А.В. Цыплева

Мастер производственного обучения
ГБПОУ «ВАТТ-ККК» Т.И. Майданкина

Преподаватель
ГБПОУ «ВАТТ-ККК» Е.М. Попова

Преподаватель
ГБПОУ ТТТ Р.М. Исанбердина

Преподаватель
ГБПОУ ТТТ Н.В. Титова

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

ООО «Санаторий «Юбилейный»

ООО «Абзаково

Содержание

Раздел 1. Общие положения **4**

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы *5*

1.2. Нормативные документы *5*

1.3. Перечень сокращений *6*

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

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

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

3.2. Профессиональные стандарты *8*

3.3. Осваиваемые виды деятельности *8*

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы **11**

4.1. Общие компетенции *11*

4.2. Профессиональные компетенции *14*

4.3. Матрица компетенций выпускника *67*

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы **83**

5.1. Учебный план *83*

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы *87*

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте) *88*

5.4. Календарный учебный график *94*

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей *96*

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы *96*

5.7. Практическая подготовка *96*

5.8. Государственная итоговая аттестация *97*

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы **97**

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы *97*

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий *98*

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы *98*

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы *99*

Перечень приложений к ОПОП-П:

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

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по профессии разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1569 (ред. от 03.07.2024) «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.

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/специальности среднего профессионального образования.

1.2. Нормативные документы

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

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1569 (ред. от 03.07.2024) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»);

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

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

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

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

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

Постановление Правительства Российской Федерации от 27 апреля 2024 г. № 555 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;

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

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;

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

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 115н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант, бармен»;

Локальные нормативные акты государственного бюджетного образовательного учреждения профессиональной образовательной организации «Магнитогорский технологический колледж имени В.П. Омельченко», регулирующие образовательный процесс в колледже.

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;

ПМн – профессиональный модуль по направленности;

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

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Туризм и сфера услуг	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»; Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»; Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»; Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 115н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант, бармен».	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1569 (ред. от 03.07.2024) «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	11176 Бармен, 4 квалификационный разряд; 16399 Официант, 3 – 4 квалификационный разряд	
Направленности (при наличии)	-	
Нормативный срок реализации на базе ООО	2 г. 10 мес.	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО	4428 ак. ч.	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	2 г. 10 мес.	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	4428 ак. ч	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	**Объем, в ак.ч.**	**в т.ч. в форме практической подготовки**
Обязательная часть образовательной программы	**3870**	**2568**
общеобразовательный цикл	1476	744
общепрофессиональный цикл	362	206
профессиональный цикл	2032	1618
в т.ч. практика: - учебная - производственная	576 288 288	576 288 288
Вариативная часть образовательной программы	**522**	**522**
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	522	522
ОП.02ц Основы товароведения продовольственных товаров	28	28

ОП.04ц Основы калькуляции учета	28	28
МДК.02.03ц Разработка технологических и калькуляционных карт с применением цифровых технологий	36	36
МДК.03.03ц Разработка технологических и калькуляционных карт с применением цифровых технологий	36	36
МДК.04.03ц Разработка технологических и калькуляционных карт с применением цифровых технологий	36	36
МДК.05.03ц Разработка технологических и калькуляционных карт с применением цифровых технологий	36	36
МДК.06.01* Обслуживания гостей в баре организации питания	80	80
УП.06* Учебная практика	36	36
ПП.06* Производственная практика	36	36
Эк Экзамен квалификационный	10	10
МДК.06.01* Обслуживания гостей в зале организации питания	78	78
УП.06* Учебная практика	36	36
ПП.06* Производственная практика	36	36
Эк Экзамен квалификационный	10	10
ГИА в форме демонстрационного экзамена	**36**	
Всего	**4428**	**3090**

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:

– 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее.

3.2. Профессиональные стандарты

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОПОП:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	33.011 Повар	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 г. № 113н	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
			В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
				В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

2	33.010 Кондитер	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. № 597н	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
			В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерское и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
				В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
3	33.014 Пекарь	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. № 914н	А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места
				А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
			В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий
				В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
				В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий
				В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий
				В/05.4Презентация и продажа хлебобулочных изделий
4	33.013 Официант, бармен	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 115н	В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	В/01.4 Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки
				В/02.4 Обслуживание гостей в зале организации питания
				В/03.4 Обслуживание гостей в баре организации питания
				В/05.4 Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы

3.3. Осваиваемые виды деятельности

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

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ. 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ. 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ. 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Виды деятельности под запрос работодателя	
Выполнение работ по профессии 11176 Бармен	ПМ 06 Выполнение работ по профессии 11176 Бармен
Выполнение работ по профессии 16399 Официант	ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16399 Официант

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Умения:**
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		методы работы в профессиональной и смежных сферах
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:**
		определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации
		выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации
		современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и
		программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК 03		**Умения:**

	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		определять источники достоверной правовой информации
		составлять различные правовые документы
		находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать
		оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности
		правила разработки презентации
		основные этапы разработки и реализации проекта
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Умения:**
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива
		психологические особенности личности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:**
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке
		проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		правила оформления документов
		правила построения устных сообщений
		особенности социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на	**Умения:**
		проявлять гражданско-патриотическую позицию
		демонстрировать осознанное поведение
		описывать значимость своей профессии

	основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции
		традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
		значимость профессиональной деятельности по профессии
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Умения:**
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии
		организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона
		правила поведения в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной 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		**Умения:**

	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	**Практический опыт в:** подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Умения: визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; безопасно править кухонные ножи; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;

		проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья
		Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;

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

		санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
	ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	**Практический опыт в:** приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
		Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитирова- нии рыбы, править кухонные ножи; нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе
		Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.); способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплек- тования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	**Практический опыт в:** приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
		Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией
		Знания:

		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, ин- струментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**Практический опыт в:** подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умения: выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад
		Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) 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	**Практический опыт в:** подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров
		Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: обжаривать кости мелкого скота; подпекать овощи; замачивать сушеные грибы; доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары;
		Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;

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

		соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке
		Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи супов; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** – приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации
		Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;

		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; рационально использовать продукты, полуфабрикаты; готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; соблюдать температурный и вре- менной 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	**Практический опыт в:** приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных 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 основновного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру по-

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

		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила 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	**Практический опыт в:** приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

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

		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
		Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости; техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; правила 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	**Практический опыт в:** приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; готовить на пару; припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; бланшировать и отваривать мясо крабов; припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;

		определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;

		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		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, закуок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;

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

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

		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	**Практический опыт:** подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умения: выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;

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

		правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; правила оформления заявок на склад
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче
		Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок Выбирать, примнять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; тереть хрен на терке и заливать кипятком; растирать горчичный порошок с пряным отваром; взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного; доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; готовить производные соуса майонез; корректировать цветовые оттенки и вкус холодных соусов; выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; определять степень готовности соусов; проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу;

		порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход соусов при порционировании; выдерживать температуру подачи; хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами
		Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов техника порционирования, варианты подачи соусов; методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; температура подачи соусов; правила хранения готовых соусов; требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	**Практический опыт:** приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:

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

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

		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; готовить квашеную капусту; мариновать овощи, репчатый лук, грибы; нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; охлаждать готовые блюда из различных продуктов; фаршировать куриные и перепелиные яйца; фаршировать шляпки грибов; подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; вырезать украшения з овощей, грибов; измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе 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	**Практический опыт в:** приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;

		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; замачивать желатин, готовить рыбное желе; украшать и заливать рыбные продукты порциями; вынимать рыбное желе из форм; доводить до вкуса; подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;

		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:

		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продктов, 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 санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;

		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;

		правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**Практический опыт в:** – 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	**Практический опыт в:** приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества;

		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с уче- том 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 потребителя- ми; 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	**Практический опыт в:** приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества;

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

		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов
		Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования, варианты оформления хгорячих 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	**Практический опыт в:** приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;

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

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

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

		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; правила расчета с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	**Практический опыт в:** подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умения: выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		Знания:

		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ в кондитерском цехе; последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Практический опыт в:** приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов
		Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления отлелочных 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, по- сыпки, 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	**Практический опыт в:** приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, фарши; подготавливать отделочные полуфабрикаты; прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; проводить оформление хлебобулочных изделий;

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

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

		владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий
		Знания: ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	**Практический опыт в:** подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

		организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: подготавливать продукты; готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов
		Знания: ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;

		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
Выполнение работ по профессии 11176 Бармен	ПК 6.1 Выполнять обслуживание гостей в баре организации питания	**Практический опыт в:**
		оформлении витрины и барной стойки; приеме, оформлении и уточнении заказа на напитки и барную продукцию организации питания; рекомендациях гостям бара организации питания по выбору напитков и барной продукции; приготовлении и подаче безалкогольных коктейлей и напитков; приготовлении и подаче чая, кофе; поддержании в чистоте и порядке столов в баре, барной стойки, барного инвентаря, посуды и оборудования
		Умения:
		подавать барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей; консультировать гостей по выбору напитков и барной продукции; эксплуатировать оборудование бара; подготавливать барную стойку и барные столики для подачи напитков и барной продукции; готовить, оформлять и подавать безалкогольные коктейли; готовить и подавать свежевыжатые соки; готовить, оформлять и подавать чай, кофе
		Знания:
		методы и техника обслуживания гостей за барной стойкой и столиками бара; правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, барного оборудования и инвентаря; классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая; нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности;

		классификация кофе по видам и степени обжарки правила и техника приготовления и подачи коктейлей; правила и технику приготовления и подачи чая, кофе; правила этикета при обслуживании гостей в баре
	ПК 6.2 Проводить расчеты с гостями организации питания за сделанные заказы	**Практический опыт в:**
		подготовке контрольно-кассового оборудования к началу принятия и оформления платежей; проведению кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ
		Умения:
		пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт; проводить оформление счета для оплаты; предоставлять счет гостям организации питания; принимать оплату в наличной и безналичной формах
		Знания:
		порядок оформления счетов и расчета по ним с гостями организации питания; правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов; правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты
Выполнение работ по профессии 16399 Официант	ПК 7.1Принимать заказы у гостей организации питания блюда и напитки	**Практический опыт в:**
		приеме, оформлении и уточнении заказа гостей организации питания; рекомендациях гостям организации питания по выбору блюд и напитков; передаче заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания; досервировке стола в соответствие с заказом гостей организации питания
		Умения:
		подавать меню, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей; выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков; консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами; пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки
		Знания:
		характеристику блюд и напитков, включенных в меню; правила сочетаемости напитков и блюд; правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания; порядок и процедуру передачи заказа на кухню и в бар; виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей
	ПК 7.2Выполнять обслуживание гостей в зале организации питания	**Практический опыт в:**
		получении блюд и напитков с кухни и бара организации питания; подаче блюд и напитков гостям организации питания; замены использованной посуды, приборов и столового белья

		Умения:
		проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков; досервировывать, пересервировывать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков; подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков
		Знания:
		правила и очередность подачи блюд и напитков; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей; правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря; правила и техника подачи блюд; правила и техника подачи коктейлей; правила и техника подачи чая и кофе; правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов

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

		мяса, домашней птицы, дичи, кролика		повара	
			33.011	ОТФ В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	33.011	ОТФ А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			33.011	ОТФ В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	33.011	ОТФ А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			33.011	ОТФ В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ВД 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011	ОТФ А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
			33.011	ОТФ В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

		ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			33.011	ОТФ В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			33.011	ОТФ В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			33.011	ОТФ В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных	33.011	ОТФ А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

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

		сырья разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ВД 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011	ОТФ А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
			33.011	ОТФ В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			33.011	ОТФ В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			33.011	ОТФ В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

		ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			33.011	ОТФ В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			33.011	ОТФ В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			33.011	ОТФ В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,	ВД 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и	33.011	ОТФ А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара

напитков разнообразного ассортимента	разнообразного ассортимента	горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011	ОТФ В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			33.011	ОТФ В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			33.011	ОТФ В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

			33.011	ОТФ В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			33.011	ОТФ В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ВД 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	33.010	ОТФ А. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
			33.010	ОТФ В. Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
		ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для	33.014	ОТФ А. Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	ТФ А/01.3Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места

		хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	33.014	ОТФ А. Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	ТФ А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
			33.014	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий
			33.014	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
			33.010	ОТФ А. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
			33.010	ОТФ В. Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	33.014	ОТФ А. Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	ТФ А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
			33.014	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий

			33.014	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий
			33.014	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий
		ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	33.010	ОТФ А. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
			3.010	ОТФ В. Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	33.010	ОТФ А. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
			33.010	ОТФ В. Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции

ПМ 06 Выполнение работ по профессии 11176 Бармен	Выполнение работ по профессии 11176 Бармен	ПК 6.1 Выполнять обслуживание гостей в баре организации питания	33.013	ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	ТФ В/03.4 Обслуживание гостей в баре организации питания
		ПК 6.2 Проводить расчеты с гостями организации питания за сделанные заказы	33.013	ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	ТФ В/05.4 Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы
ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16399 Официант	Выполнение работ по профессии 16399 Официант	ПК 7.1Принимать заказы у гостей организации питания блюда и напитки	33.013	ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	ТФ В/01.4 Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки
		ПК 7.2Выполнять обслуживание гостей в зале организации питания	33.013	ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	В/02.4 Обслуживание гостей в зале организации питания

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

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	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	5.1	5.2	5.3	5.4	5.5	6.1	6.2	7.1	7.2
Обязательная часть образовательной программы																																								
ООД.00	**Общеобразовательные дисциплины**																																							
ООД. 01	Русский язык				О	О				О																													
ООД. 02	Литература	О	О	О	О	О	О			О																														
ООД. 03	Иностранный язык	О	О		О					О																														
ООД. 04	Математика	О	О	О	О	О	О	О																																
ООД. 05	Информатика	О	О																																					
ООД. 06	Физика	О	О	О	О	О		О																																
ООД. 07	История	О	О		О	О	О																																	
ООД. 08	Обществознание	О	О	О	О	О	О	О		О																														
ООД. 09	География	О	О	О	О	О	О	О		О																														
ООД. 10	Физическая культура/ Адаптивная физическая культура	О			О				О																															

ООД. 11	Основы безопасности и защиты Родины	О	О	О	О		О	О	О																														
ООД. 12	Химия	О	О		О			О			О																												
ООД. 13	Биология	О	О		О			О			О																												
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**																																						
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	О	О	О	О			О			О																												
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	О	О	О	О			О			О																												
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	О	О	О	О			О			О																												
ОП.04	Основы калькуляции учета			О						О	О																												
ОП.05	Охрана труда						О	О	О																														
ОП.06	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			О																																		
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности									О																												
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности						О			О																												
ОП.09	Физическая культура								О																													
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																							
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	О	О	О	О			О			О	О	О	О	О																							

МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	О	О	О	О			О			О	О	О	О	О																							
УП.01	Учебная практика	О	О	О	О			О			О	О	О	О	О																							
ПП.01	Производственная практика	О	О	О	О			О			О	О	О	О	О																							
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	О	О	О	О			О								О	О	О	О	О																		
МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	О	О	О	О			О								О	О	О	О	О																		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	О	О	О	О			О								О	О	О	О	О																		
МДК.02.03	Разработка технологических и калькуляционных карт с применением цифровых технологий	О	О	О	О			О								О	О	О	О	О																		
УП.02	Учебная практика	О	О	О	О			О								О	О	О	О	О																		
ПП.02	Производственная практика	О	О	О	О			О								О	О	О	О	О																		
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок**	О	О	О	О			О													О	О	О	О	О												

	разнообразного ассортимента																																					
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												
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												
МДК.03.03	Разработка технологических и калькуляционных карт с применением цифровых технологий	О	О	О	О			О													О	О	О	О	О												
УП.03	Учебная практика	О	О	О	О			О													О	О	О	О	О												
УП.03	Производственная практика	О	О	О	О			О													О	О	О	О	О												
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	О	О	О	О			О																		О	О	О	О	О							
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	О	О	О	О			О																		О	О	О	О	О							
МДК.04.02	Реализация холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	О	О	О	О			О																		О	О	О	О	О							
МДК.04.03	Разработка технологических и	О	О	О	О			О																		О	О	О	О	О							

	калькуляционных карт с применением цифровых технологий																																					
УП.04	Учебная практика	О	О	О	О			О																		О	О	О	О	О								
УП.04	Производственная практика	О	О	О	О			О																		О	О	О	О	О								
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	О	О	О	О			О																							О	О	О	О	О			
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	О	О	О	О			О																							О	О						
МДК.05.02	Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	О	О	О	О			О																									О	О	О			
МДК.05.03	Разработка технологических и калькуляционных карт с применением цифровых технологий	О	О	О	О			О																							О	О	О	О	О			
УП.05	Учебная практика	О	О	О	О			О																							О	О	О	О	О			
ПП.05	Производственная практика	О	О	О	О			О																							О	О	О	О	О			
ПМ.06	**Выполнение работ по профессии "11176 Бармен"**	О	О	О	О	О				О																									О	О		
МДК.06.01	Обслуживания гостей в баре организации питания	О	О	О	О	О				О																									О	О		
УП.06	Учебная практика	О	О	О	О	О				О																									О	О		
УП.06	Производственная практика	О	О	О	О	О				О																									О	О		

ПМ.07	**Выполнение работ по профессии "16399 Официант"**	О	О	О	О	О				О																										О	О
МДК.07.01	Организация обслуживания потребителей в зале организации питания	О	О	О	О	О				О																										О	О
УП.07	Учебная практика	О	О	О	О	О				О																										О	О
УП.07	Производственная практика	О	О	О	О	О				О																										О	О

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					Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам						Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной
					Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	Практики	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	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
О .00	Общеобразовательный цикл		1476	744	584	820			72	442	616	170	176			1476	
ОУДБ.00	Общеобразовательные дисциплины (общие и по выбору) базовые		1150	554	484	630			36	374	550	102	88			1150	
ОУДБ.01	Русский язык	Э	84	48	30	48			6		22	34	22			84	
ОУДБ.02	Литература	Э	130	40	72	40			18	34	22	34	22			130	
ОУДБ.03	Иностранный язык	ДЗ	122	78	44	78				34	88					122	
ОУДБ.04	Математика	Э	168	92	64	92			12	68	88					168	
ОУДБ.05	Информатика	ДЗ	122	56	66	56					44	34	44			122	
ОУДБ.06	Физика	ДЗ	78	48	30	48				34	44					78	
ОУДБ.07	История	ДЗ	112	60	52	60				68	44					112	
ОУДБ.08	Обществознание	ДЗ	100	36	64	36				34	66					100	
ОУДБ.09	География	ДЗ	78	48	30	48				34	44					78	
ОУДБ.10	Физическая культура/ Адаптивная физическая культура	ДЗ, ДЗ	78		2	76				34	44					78	
ОУДБ.11	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ	78	48	30	48				34	44					78	
ОУДП.00	Общеобразовательные дисциплины (общие и по выбору) дополнительные		326	190	100	190			36	68	66	68	88			326	
ОУДП.01	Химия	Э	152	88	46	88			18	34	22	34	44			152	
	Индивидуальный проект	ДЗ	22	14	8	14					22					22	
ОУДП.02	Биология	Э	152	88	46	88			18	34	22	34	44			152	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		418	262	110	232		60	16	136	44	102	60	48	12	362	56

ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	34	28	12	16		6		34						34	
ОП.02ц	Основы товароведения продовольственных товаров	Э	64	40	22	24		10	8	34	22					36	28
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	34	28	12	16		6		34						34	
ОП.04ц	Основы калькуляции учета	Э	64	50	16	30		10	8	34	22					36	28
ОП.05	Охрана труда	ДЗ	34	28	12	16		6				34				34	
ОП.06	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	40	32	12	20		8						32	8	40	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	34	28	12	16		6				34				34	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	36	28	10	18		8					36			36	
ОП.09	Физическая культура	ДЗ, ДЗ, ДЗ, ДЗ	78		2	76						34	24	16	4	78	
П.00	Профессиональный цикл		2498	2084	250	1814	720	342	92	34	132	340	556	564	780	2032	466
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Э	372	312	30	264	72	56	22	34	44	102	170			372	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Э,Э	158	120	24	96		30	15	16	22	52	60			158	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		135	120	6	96		26		18	22	50	38			135	
УП.01	Учебная практика	ДЗ	36	36		36	36						36			36	
ПП.01	Производственная практика		36	36		36	36						36			36	
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э	424	340	56	286	72	68	14			204	206			388	36
МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э	159	120	26	96		30	7			102	50			159	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и		150	120	24	96		30				102	48			150	

	презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок																
МДК.02.03ц	Разработка технологических и калькуляционных карт с применением цифровых технологий		36	28	6	22		8					36				36
УП.02	Учебная практика	ДЗ	36	36		36	36						36			36	
ПП.02	Производственная практика		36	36		36	36						36			36	
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э	466	386	48	338	144	62	18					188	260	430	36
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	Э	134	100	20	80		26	8					86	40	134	
МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		142	114	22	92		28						102	40	142	
МДК.03.03ц	Разработка технологических и калькуляционных карт с применением цифровых технологий		36	28	6	2		8							36		36
УП.03	Учебная практика	ДЗ	72	72		72	72								72	72	
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	72	72		72	72								72	72	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Э	456	386	48	338	144	62	8					188	260	420	36
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ	126	100	20	80		26						86	40	126	
МДК.04.02	Реализация холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		142	114	22	92		28						102	40	142	
МДК.04.03ц	Разработка технологических и калькуляционных карт с применением цифровых технологий		36	28	6	22		8							36		36
УП.04	Учебная практика		72	72		72	72								72	72	
ПП.04	Производственная практика		72	72		72	72								72	72	

ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Э	458	386	48	338	144	62	10					188	260	422	36
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	126	100	20	80		26						86	40	126	
МДК.05.02	Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	142	114	22	92		28						102	40	142	
МДК.05.03ц	Разработка технологических и калькуляционных карт с применением цифровых технологий	ДЗ	36	28	6	22		8							36		36
УП.05	Учебная практика	ДЗ	72	72		72	72								72	72	
ПП.05	Производственная практика		72	72		72	72								72	72	
ПМ.06*	Выполнение работ по профессии "Бармен"	Эк	162	138	10	126	72	16	10		44	18	90				162
МДК.06.01*	Обслуживания гостей в баре организации питания	ДЗ	80	66	10	54		16			44	18	18				80
УП.06*	Учебная практика	ДЗ	36	36		36	36						36				36
ПП.06*	Производственная практика		36	36		36	36						36				36
ПМ.06*	Выполнение работ по профессии "Официант"	Эк	160	136	10	124	72	16	10		44	16	90				160
МДК.06.01*	Обслуживания гостей в зале организации питания	ДЗ	78	64	10	52		16			44	16	18				78
УП.06*	Учебная практика	ДЗ	36	36		36	36						36				36
ПП.06*	Производственная практика		36	36		36	36						36				36
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		36												36	36	
Всего:			4428	3090	980	2866	720	402	180	612	792	612	792	612	828	3906	522

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП-П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1	ОП.02ц Основы товароведения продовольственных товаров	28	ПОП-П / работодатель	ООО «Санаторий «Юбилейный», ООО «Абзаково»
2	ОП.04ц Основы калькуляции учета	28	ПОП-П / работодатель	ООО «Санаторий «Юбилейный», ООО «Абзаково»
3	МДК.02.03ц Разработка технологических и калькуляционных карт с применением цифровых технологий	36	ПОП-П / работодатель	ООО «Санаторий «Юбилейный», ООО «Абзаково»
4	МДК.03.03ц Разработка технологических и калькуляционных карт с применением цифровых технологий	36	ПОП-П / работодатель	ООО «Санаторий «Юбилейный», ООО «Абзаково»
5	МДК.04.03ц Разработка технологических и калькуляционных карт с применением цифровых технологий	36	ПОП-П / работодатель	ООО «Санаторий «Юбилейный», ООО «Абзаково»
6	МДК.05.03ц Разработка технологических и калькуляционных карт с применением цифровых технологий	36	ПОП-П / работодатель	ООО «Санаторий «Юбилейный», ООО «Абзаково»
7	МДК.06.01* Обслуживания гостей в баре организации питания	80	ПОП-П / работодатель	ООО «Санаторий «Юбилейный», ООО «Абзаково»
8	УП.06* Учебная практика	36	ПОП-П / работодатель	ООО «Санаторий «Юбилейный», ООО «Абзаково»
9	ПП.06* Производственная практика	36	ПОП-П / работодатель	ООО «Санаторий «Юбилейный», ООО «Абзаково»
10	Эк Экзамен квалификационный	10	ПОП-П / работодатель	ООО «Санаторий «Юбилейный», ООО «Абзаково»
11	МДК.06.01* Обслуживания гостей в зале организации питания	78	ПОП-П / работодатель	ООО «Санаторий «Юбилейный», ООО «Абзаково»

12	УП.06* Учебная практика	36	ПОП-П / работодатель	ООО «Санаторий «Юбилейный», ООО «Абзаково»
13	ПП.06* Производственная практика	36	ПОП-П / работодатель	ООО «Санаторий «Юбилейный», ООО «Абзаково»
14	Эк Экзамен квалификационный	10	ПОП-П / работодатель	ООО «Санаторий «Юбилейный», ООО «Абзаково»
	Итого	**522**		

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

№ п/п	**Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик**	**Код и наименование МДК, практики**	**Длительность обучения (в ак. часах)**	**Семестр обучения**	**Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения**	**Ответственный от предприятия**
1.	Обработка и подготовка сырья, приготовление полуфабрикатов. Подготовка рабочего места, проверка оборудования. Первичная обработка, нарезка и формовка овощей, грибов. Обработка рыбы, мяса, птицы. Приготовление полуфабрикатов. Порционирование, упаковка. Проведение контроля в форме зачета.	ПМ.01, МДК.01.01, МДК.01.02, УП.01, ПП.01	36	4	Овощной, мясной и рыбный цеха Общество с ограниченной ответственностью «БОЛЬШЕЖИЗНИ» ООО "ТД Хорека" Общество с ограниченной ответственностью «Санаторий «Юбилейный» Общество с ограниченной ответственностью «Абзаково» Частное учреждение ПАО «ММК» «Дворец	Заведующий производством

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
					культуры металлургов имени Серго Орджоникидзе» ЧУ ДО ПАО «ММК» «ДООК»	
2.	Приготовление и реализация горячих блюд и закусок. Подготовка рабочего места. Приготовление бульонов, супов, соусов. Приготовление блюд из овощей, круп, мяса, рыбы, птицы, яиц, творога. Порционирование, оформление, отпуск. Проведение зачета.	ПМ.02, МДК.02.01, МДК.02.02, МДК.02.03, УП.02, ПП.02	36	4	Горячий цех ОАО Общество с ограниченной ответственностью «БОЛЬШЕЖИЗНИ» Общество с ограниченной ответственностью «Санаторий «Юбилейный» Общество с ограниченной ответственностью «Абзаково» Частное учреждение ПАО «ММК» «Дворец культуры металлургов имени Серго Орджоникидзе» ЧУ ДО ПАО «ММК» «ДООК»	Шеф-повар / Начальник цеха

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
3.	Приготовление и реализация холодных блюд и закусок. Подготовка рабочего места. Приготовление и оформление салатов, бутербродов, канапе. Приготовление холодных блюд из рыбы, мяса, птицы, яиц. Приготовление холодных соусов. Порционирование, оформление. Проведение зачета.	ПМ.03, МДК.03.01, МДК.03.02, МДК.03.03, УП.03, ПП.03	72	6	Холодный цех Общество с ограниченной ответственностью «БОЛЬШЕЖИЗНИ» ООО "ТД Хорека" Общество с ограниченной ответственностью «Санаторий «Юбилейный» Общество с ограниченной ответственностью «Абзаково» Частное учреждение ПАО «ММК» «Дворец культуры металлургов имени Серго Орджоникидзе» ЧУ ДО ПАО «ММК» «ДООК»	Шеф-повар / Бригадир поваров
4.	Приготовление и реализация сладких блюд, десертов и напитков. Подготовка рабочего места. Приготовление	ПМ.04, МДК.04.01, МДК.04.02, МДК.04.03, УП.04, ПП.04	72	6	Десертный участок / кондитерский цех (холодный/горячий цеха) ОАО "Магнитогорский хлебокомбинат"	Шеф-повар / Кондитер / Заведующий производством

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
	холодных и горячих десертов. Приготовление и подача напитков (чай, кофе, какао, коктейли). Порционирование, сервировка. Проведение зачета.				Общество с ограниченной ответственностью «Урал-СИТНО» Общество с ограниченной ответственностью «БОЛЬШЕЖИЗНИ» ООО "ТД Хорека" Общество с ограниченной ответственностью «Санаторий «Юбилейный» Общество с ограниченной ответственностью «Абзаково» Частное учреждение ПАО «ММК» «Дворец культуры металлургов имени Серго Орджоникидзе» ЧУ ДО ПАО «ММК» «ДООК» ООО «Лакомка»	

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
5.	Приготовление и реализация хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Подготовка рабочего места. Приготовление различных видов теста. Формование, выпечка. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Изготовление и оформление пирожных и тортов. Упаковка, хранение. Проведение зачета.	ПМ.05, МДК.05.01, МДК.05.02, МДК.05.03, УП.05, ПП.05	72	6	Кондитерский цех ОАО "Магнитогорский хлебокомбинат" Общество с ограниченной ответственностью «Урал-СИТНО» Общество с ограниченной ответственностью «БОЛЬШЕЖИЗНИ» ООО "ТД Хорека" Общество с ограниченной ответственностью «Санаторий «Юбилейный» Общество с ограниченной ответственностью «Абзаково» Частное учреждение ПАО «ММК» «Дворец культуры металлургов имени Серго Орджоникидзе» ЧУ ДО ПАО «ММК» «ДООК»	Шеф-кондитер / Заведующий производством

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
					ООО «Лакомка»	
6.	Выполнение работ по профессии «Бармен». Подготовка рабочего места. Приготовление и подача чая, кофе, горячих и холодных напитков, коктейлей, фрешей. Обслуживание гостей за стойкой, проведение расчетов. Проведение зачета.	ПМ.06, МДК.06.01, УП.06, ПП.06	36	4	Бар/ барная зона Общество с ограниченной ответственностью «БОЛЬШЕЖИЗНИ» ООО "ТД Хорека" Общество с ограниченной ответственностью «Санаторий «Юбилейный» Общество с ограниченной ответственностью «Абзаково» Частное учреждение ПАО «ММК» «Дворец культуры металлургов имени Серго Орджоникидзе» ЧУ ДО ПАО «ММК» «ДООК» ООО «Лакомка»	Управляющий / Бар-менеджер

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
7.	Выполнение работ по профессии «Официант». Подготовка зала, сервировка столов. Прием и передача заказов (в т.ч. POS-система). Подача блюд и напитков (поднос, техника «в обнос»). Обслуживание гостей, проведение расчета. Проведение зачета.	ПМ.07, МДК.07.01, УП.07, ПП.07	36	4	Зал ресторана, обслуживающий зал, раздача Общество с ограниченной ответственностью «БОЛЬШЕЖИЗНИ» ООО "ТД Хорека" Общество с ограниченной ответственностью «Санаторий «Юбилейный» Общество с ограниченной ответственностью «Абзаково» Частное учреждение ПАО «ММК» «Дворец культуры металлургов имени Серго Орджоникидзе» ЧУ ДО ПАО «ММК» «ДООК» ООО «Лакомка» ИП Федорова С.И.	Менеджер ресторана

5.4. Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				ПН	Октябрь				ПН	Ноябрь					Декабрь				ПН	Январь				ПН	Февраль				ПН	Март					ПН	Апрель				ПН	Май					Июнь				ПН	Июль					Август				Всего, ак.ч.
	Порядковые номера недель учебного года																																																													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52					
1	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	к	к	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	ПА	ПА	к	к	к	к	к	к	к	к	к					1476
2	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	к	к	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	П	П	П	П	П	П	П	П	ПА	ПА	к	к	к	к	к	к	к	к	к					1476
3	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	к	к	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	ПА	Г	к	к	к	к	к	к	к	к	к					1476

Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по модулям и дисциплинам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА		Каникулы	Всего, ак.ч
	Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		нед.	
	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.		
1 курс	*39*	*1404*	*17*	*612*	*22*	*792*	*2*	*72*	*0*	*0*	*2*	*72*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*11*	*1476*
2 курс	*31*	*1116*	*17*	*612*	*14*	*504*	*2*	*72*	*0*	*0*	*2*	*72*	*8*	*288*	*0*	*0*	*8*	*288*	*0*	*0*	*11*	*1476*
3 курс	*27*	*972*	*17*	*612*	*10*	*360*	*1*	*36*	*0*	*0*	*1*	*36*	*12*	*432*	*0*	*0*	*12*	*432*	*1*	*36*	*2*	*1476*
Всего	*97*	*3492*	*51*	*1836*	*46*	*1656*	*5*	*180*	*0*	*0*	*5*	*180*	*20*	*720*	*0*	*0*	*20*	*720*	*1*	*36*	*24*	*4428*

Обозначения и сокращения:

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

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

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

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

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

Рабочие программы профессиональных модулей и дисциплин, включая профессиональные модули 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 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 «Санаторий «Юбилейный», ООО «Абзаково», при проведении практических занятий, всех видов практики;

– включает в себя отдельные лекционного типа, семинары, 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 – 3-х курсах обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

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

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме:

демонстрационный экзамен.

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

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

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

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

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

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

Кабинеты:

- кабинет «Русский язык»;
- кабинет «Литературы»;
- кабинет «Иностранного языка»;
- кабинет «Математики»;
- кабинет «Информатики»;
- кабинет «Физики»;
- кабинет «Истории»;
- кабинет «Обществознания»;
- кабинет «Географии»;
- кабинет «Физической культуры/Адаптивной физической культуры»;
- кабинет «Основы безопасности и защиты Родины»;
- кабинет «Химии»;
- кабинет «Биологии».

Мастерские и зоны по видам работ:

- зона по видам работ № 1 «Поварское, кондитерское дело и хлебопечение»;
- зона по видам работ № 2 «Технология кулинарного производства»;
- зона по видам работ № 3 «Технология кондитерского производства»;
- зона по видам работ № 4 «Ресторанный сервис и барное дело»;
- зона по видам работ № 5 «Организация хранения, контроля запасов и сырья»;
- зона по видам работ № 8 «Информационные технологии в профессиональной деятельности».

Спортивный комплекс

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;

– актовый зал.

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

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии (перечислить наименование дисциплин, МДК или ПМ).

Не допускается реализация образовательной программы с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (указывается, если профессия/специальность входит в Перечень профессий среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий).

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

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

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и 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 «Санаторий «Юбилейный», ООО «Абзаково», а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

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

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

№ п/п	ФИО (при наличии) специалиста-практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом-практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся
1	Глухов Дмитрий Борисович	ООО «Санаторий «Юбилейный»»	Заведующий производством	3 года
2	Щукина Елена Витальевна	ООО «Абзаково»	Заведующая столовой	6 / 36 лет

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

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

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

Расчетная величина стоимости обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов составляет:

– нормативные затраты на очную форму обучения по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составляют 111,050 тыс. руб. на одного обучающегося.

Приложение 1.1
к ПОП-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»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика 3

1.1. Цель и место профессионального модуля «ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» в структуре образовательной программы *3*

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля *3*

2. Структура и содержание профессионального модуля 11

2.1. Трудоемкость освоения модуля *11*

2.2. Структура профессионального модуля *12*

2.3. Содержание профессионального модуля *13*

3. Условия реализации профессионального модуля 28

3.1. Материально-техническое обеспечение *28*

3.2. Учебно-методическое обеспечение *28*

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 28

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 1	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 2	определять задачи для поиска информации;	номенклатура информационных источников, применяемых в	

	определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	
ОК 3	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 4	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК 7	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	
ПК 1.1.	визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	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;	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, 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; 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;	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, подготовки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; правила оформления заявок на склад;	

	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	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 экспресоценки качества и безопасности сырья и материалов; правила обращения с тарой поставщика; правила поверки весоизмерительного оборудования	
ПК 1.2.	распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; различать пищевые и непищевые отходы;	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,	обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса,

	подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;	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	домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3.	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитирова-нии рыбы, править кухонные ножи; нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из	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	приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционирования (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос

	рыбы и рыбной котлетной массы; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе	ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК 1.4.	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, ин-струментов, 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	приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционирования (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с

	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	ассортимента, в том числе региональных; методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	прилавка/раздачи, на вынос

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	**293**	**240**
Курсовая проект (работа)	-	-
Самостоятельная работа	*56*	-
Практика, в т.ч.:	**72**	**72**
учебная	36	36
производственная	36	36
Промежуточная аттестация		
МДК 01.01, МДК 01.02 в форме комплексного экзамена	**7**	
УП 01, ПП 01 в форме комплексного зачета	*2*	*2*
Всего	**372**	**312**

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	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3, ПК. 1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 3 ОК 4 ОК 7	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	**158**	120	120	120	-	**30**		
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3, ПК. 1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 3 ОК 4 ОК 7	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	**135**	120	102	102	-	**26**		
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3, ПК. 1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 3 ОК 4 ОК 7	Учебная практика	**36**	36					36	
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3, ПК. 1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 3 ОК 4 ОК 7	Производственная практика	**36**	36						36
	Промежуточная аттестация	**7**							
	Всего:	**372**	**312**	**276**	**222**	**-**	**56**	**36**	**36**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовой проект (работа)	Объем часов	Код ПК, ОК
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов (150 часов)		**150**	
	1 семестр	**16**	
МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		**38**	
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	Содержание учебного материала		
	1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов	2	ПК 1.1. ОК 1-4 ОК 7
	2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013).	2	
	3. Правила составления заявки на сырье 4. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования 5. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 1 Организация входного контроля сырья в системе ХАССП	2	
	Самостоятельная работа № 2 Правила составления заявок на сырье	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие №1 Разработка технологической карты на полуфабрикаты из овощей	2	
	Практическое занятие №2 Разработка технологической карты на полуфабрикаты из рыбы	2	
	Практическое занятие № 3 Разработка технологической карты на полуфабрикаты из мяса	2	
	2 семестр	**22**	

	Практическое занятие №4 Расчет норм отходов при механической обработке	2	
	Практическое занятие №5 Анализ способов подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него	2	
	Практическое занятие №6 Расчет стоимости заказа при порционном отпуске. Заполнение маркировки на упаковку (наименование, масса, дата, срок годности).	2	
	Лабораторное занятие №1 Формирование навыков по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	2	
	Лабораторное занятие №2 Формирование навыков по безопасному приему эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	2	
	Лабораторное занятие №3 Изучение органолептических показателей качества овощей по ГОСТ 30390-2013 (внешний вид, цвет, запах, консистенция).	2	
	Лабораторное занятие №4 Изучение органолептических показателей качества рыбы по ГОСТ 30390-2013 (внешний вид, цвет, запах, консистенция).	2	
	Лабораторное занятие №5 Изучение органолептических показателей качества мяса по ГОСТ 30390-2013 (внешний вид, цвет, запах, консистенция).	2	
	Лабораторное занятие №6 Подготовка полуфабрикатов к реализации: порционирование, упаковка, маркировка и хранение. Товарное соседство	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 3 Заполнение контрольных журналов (температуры, времени, санитарного состояния).	2	
	Самостоятельная работа № 4 Разработка технологической документации на полуфабрикаты	2	
Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена			
	3 семестр	**52**	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по	Содержание учебного материала	**40**	ПК 1.2. ОК 1-4 ОК 7
	1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила	2	

обработке овощей и грибов	безопасной организации работ		
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	2	
	3. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде 4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 5 Составить технологическую схему механической кулинарной обработки овощей и грибов с указанием последовательности этапов и параметров контроля	2	
	Самостоятельная работа № 6 Заполнить таблицу «Характеристика оборудования, инвентаря и инструментов для обработки и нарезки овощей и грибов» (виды, назначение, правила безопасной эксплуатации)	2	
	Самостоятельная работа № 7 Разработать алгоритм организации рабочего места в овощном цехе (зоне кухни) с учетом требований безопасности и санитарно-гигиенических норм	2	
	Самостоятельная работа № 8 Составить сравнительную таблицу способов хранения обработанных овощей и грибов (охлажденный, замороженный, вакуумированный): условия, сроки, требования к упаковке и оборудованию	2	
	Самостоятельная работа № 9 Составить схему санитарно-гигиенического обслуживания рабочих мест, оборудования, инвентаря и инструментов овощного цеха (режимы, периодичность, средства, ответственные операции)	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие № 7. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	2	
	Практическое занятие № 8. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	2	
	Практическое занятие № 9 Анализ последовательности этапов обработки различных групп овощей (клубнеплоды, корнеплоды, капустные, луковые, зелень).	2	
	Практическое занятие № 10 Изучение режимов, сроков и условий хранения различных видов	2	

	обработанных овощей: Охлажденный вид (температура, влажность, способы защиты от потемнения). Замороженный вид (шоковая заморозка, условия дефростации). Вакуумированный вид (влияние на сроки годности, требования к пленке).		
	Практическое занятие № 11 Изучение органолептических показателей качества очищенных и нарезанных овощей по ГОСТ (внешний вид, цвет, запах, консистенция).	2	
	Лабораторное занятие №7 Формирование навыков по организация рабочего места и механическая обработка клубнеплодов и корнеплодов	2	
	Лабораторное занятие №8 Формирование навыков по работе с технологическим оборудованием: овощерезательные машины	2	
	Лабораторное занятие №9 Формирование навыков по обработке клубнеплодов	2	
	Лабораторное занятие №10 Формирование навыков по обработке корнеплодов	2	
	Лабораторное занятие №11 Формирование навыков по обработке луковых, капустных овощей и зелени	2	
	Лабораторное занятие №12 Формирование навыков по обработке грибов и подготовка их к дальнейшему использованию	2	
	Лабораторное занятие №13 Формирование навыков по хранению обработанных овощей и упаковке полуфабрикатов	2	
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	Содержание учебного материала	**36**	ПК 1.3 ОК 1-4 ОК 7
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	2	
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	2	
	3. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде 4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие №12 Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	2	

	Практическое занятие №13 Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбочистки	2	
	Практическое занятие №14 Расчет отходов, потерь и выхода полуфабрикатов при обработке рыбы	2	
4 семестр		**60**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 10 Заполнение таблицы «Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки рыбы и нерыбного водного сырья» (виды, назначение, правила безопасной эксплуатации)	2	
	Самостоятельная работа № 11 Разработка алгоритма организации рабочего места в рыбном цехе (зоне кухни) с соблюдением требований безопасности и санитарно-гигиенических норм	2	
	Самостоятельная работа № 12 Составление сравнительной таблицы условий и сроков хранения обработанной рыбы и нерыбного водного сырья (охлажденный, замороженный, вакуумированный способ)	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие №15 Составление технологических схем обработки различных видов нерыбного водного сырья	2	
	Практическое занятие №16 Анализ ассортимента и кулинарного назначения рыбных полуфабрикатов.	2	
	Практическое занятие №17 Изучение требований к качеству и условий хранения полуфабрикатов	2	
	Лабораторное занятие №14 Исследование органолептическим методом качества рыбного сырья	2	
	Лабораторное занятие №15 Формирование навыков по технологии обработки рыбы: размораживание (на воздухе, в воде, комбинированный способ), разделка чешуйчатой рыбы обработка рыбы для использования в целом виде	2	
	Лабораторное занятие №16 Формирование навыков по технологии обработки осетровой рыбы	2	
	Лабораторное занятие №17 Формирование навыков по технологии приготовления мучной панировки: красная, белая, сухая, льезон, фигурная	2	
	Лабораторное занятие №18 Формирование навыков по первичной обработки и приготовлению полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.	2	
	Лабораторное занятие №19 Контроль качества и органолептическая оценка готовых полуфабрикатов	2	

Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	Содержание учебного материала		
	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	2	ПК 1.3 ОК 1-4 ОК 7
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них	2	
	3. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде 4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 13 Составить технологическую схему механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи и кролика с выделением этапов, видов разделки и критических контрольных точек	2	
	Самостоятельная работа № 14 Заполнить таблицу «Оборудование, инвентарь и инструменты для обработки мяса, птицы, дичи и кролика» (виды, назначение, правила безопасной эксплуатации, санитарно-гигиенический уход)	2	
	Самостоятельная работа № 15 Разработка и составления таблицы сроков хранения полуфабрикатов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие №18 Расчет выхода крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса (или птицы) с составлением алгоритма организации рабочего места и схемы хранения готовой продукции	2	
	Практическое занятие №19 Планировка и оснащение рабочих мест мясного цеха.	2	
	Практическое занятие №20 Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы	2	
	Практическое занятие №21 Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбочистки	2	
	Практическое занятие №22 Организация процесса обработки мяса и субпродуктов.	2	
	Практическое занятие №23 Организация хранения полуфабрикатов (охлаждение, заморозка,	2	

	вакуумирование).		
	Практическое занятие №24 Санитарно-гигиеническая оценка содержания рабочих мест и инвентаря	2	
	Лабораторное занятие №20 Формирование навыков механической кулинарной обработке крупнокускового мяса.	2	
	Лабораторное занятие №21 Формирование навыков приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса**.**	2	
	Лабораторное занятие №22 Формирование навыков по приготовлению котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	2	
	Лабораторное занятие №23 Формирование навыков по обработке и приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы	2	
	Лабораторное занятие №24 Формирование навыков по приготовлению фаршированных и панированных полуфабрикатов	2	
Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена			
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		**128**	
1 семестр		**18**	
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			
Тема 2.1	Содержание учебного материала	**26**	ПК 1.1.

Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов 2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов 3. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	2	ОК 1-4 ОК 7
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 1 Составить технологическую схему механической кулинарной обработки для каждой группы овощей и грибов (сортировка, мойка, очистка, доочистка, промывание, нарезка).	2	
	Самостоятельная работа № 2 Составить сравнительную характеристику способов хранения: интенсивное охлаждение (температура, влажность, сроки), шоковая заморозка (температура, скорость замораживания, сроки, требования к упаковке), вакуумирование (типы упаковки, влияние на сохранность цвета и консистенции). Указать допустимые сроки хранения нарезанных овощей в зависимости от способа и группы.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие № 1 Определение режимов и сроков хранения основных групп продуктов на предприятии общественного питания	2	
	Практическое занятие № 2 Изучение форм нарезки овощей и грибов: традиционные и международные наименования. Кулинарное назначение	2	
	Практическое занятие № 3 Составить таблицу «Формы нарезки овощей и грибов: традиционные и международные наименования»	2	
	Практическое занятие № 4 Изучение современных способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование	2	

	Практическое занятие № 5 Изучение современных способов фигурной нарезки (карвинг)	2	
	Лабораторное занятие №1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	2	
2 семестр		**22**	ПК 1.2. ОК 1-4 ОК 7
	Лабораторное занятие №2. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)	2	
	Лабораторное занятие №3 Исследование органолептическим методом качества упакованных полуфабрикатов из корнеплодов	2	
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание учебного материала	**20**	ПК 1.3. ОК 1-4 ОК 7
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья 2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья 3. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы 4. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 3 Изучение методов оценки качества и безопасности рыбы и нерыбного водного сырья. Подготовка сырья к обработке: размораживание и вымачивание	2	
	Самостоятельная работа № 4 Изучение методов разделки рыбы с костным скелетом: чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы. Приготовление полуфабрикатов	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие № 6 Изучение методов обработки нерыбного водного сырья. Способы минимизации отходов. Хранение обработанной рыбы и нерыбного водного сырья	2	

	Практическое занятие № 7 Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы	2	
	Практическое занятие № 8 Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья	2	
	Практическое занятие № 9 Изучение особенностей обработки ракообразных, моллюсков, водорослей и их использование в кулинарии	2	
	Лабораторное занятие № 4 Сравнение органолептической оценки качества и безопасности рыбы с различным строением скелета (чешуйчатая, бесчешуйчатая) и нерыбного водного сырья. Определение соответствия нормативной документации	2	
	Лабораторное занятие № 5 Исследование влияния способов размораживания и вымачивания на качество, потери массы и кулинарные свойства рыбы и нерыбного водного сырья	2	
Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена			
3 семестр		**50**	
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание учебного материала	**24**	ПК 1.3 ОК 1-4 ОК 7
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. 2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. 3. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 5 Составление классификационной таблицы полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья (ассортимент, кулинарное назначение, способ разделки, вид панировки/маринования)	2	
	Самостоятельная работа № 6 Разработка алгоритма приготовления различных видов рыбных полуфабрикатов (филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики) с указанием способов разделки и формования	2	
	Самостоятельная работа № 7 Составление технологической схемы приготовления порционных	2	

	рыбных полуфабрикатов с различными способами панирования (мучная, красная, белая, двойная, льезон) и маринования		
	Самостоятельная работа № 8 Расчет выхода полуфабрикатов из рыбы при различных способах разделки (тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», стейк, филе с кожей и реберными костями, чистое филе) с учетом норм отходов	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие № 10 Изучение навыков приготовления презентационных видов полуфабрикатов (стейки «бабочка», рулетики), а также на изучение роли панировок и маринадов в технологическом процессе.	2	
	Лабораторное занятие № 6. Изучение навыков разделки рыбы на различные виды простые полуфабрикатов, освоение методов расчета выхода полуфабрикатов в зависимости от вида разделки	2	
	Лабораторное занятие № 7. Изучение навыков приготовления специальных (фасонных) полуфабрикатов, панирование и маринование.	2	
	Лабораторное занятие № 8. Отработка навыков разделки рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	2	
	Лабораторное занятие № 9. Формирование навыков приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	2	
	Лабораторное занятие № 10. Обработка нерыбного водного сырья	2	
	Лабораторное занятие №11 Исследование органолептическим методом качества очищенных креветок в вакуумной упаковке	2	
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала	**14**	ПК 1.4 ОК 1-4 ОК 7
	1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. 2. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. 3. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. 4. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в	-	

	процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 9 Заполнить таблицу «Кулинарное назначение частей туши» с указанием массы каждого отруба, процента выхода, рекомендуемых способов тепловой обработки, примеров блюд.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие № 11 Изучение органолептической оценки качества и безопасности мяса. Определение доброкачественности	2	
	Практическое занятие № 12 Изучение кулинарного разруба туш. Определение кулинарного назначения частей	2	
	Практическое занятие № 13 Расчет взаимозаменяемости мясного сырья. Составление технико-технологических карт (ТТК) на полуфабрикаты	2	
	Лабораторное занятие № 12 Освоение технологических операций механической кулинарной обработки мяса. Оттаивание, обмывание, обсушивание	2	
	Лабораторное занятие №13 Отработка навыков обвалки (отделения мяса от костей), жиловки (удаления сухожилий, пленок, хрящей) и зачистки, приготовление крупнокусковые полуфабрикаты	2	
	Лабораторное занятие № 14 Освоение технологии нарезки порционных (натуральных и панированных) и мелкокусковых полуфабрикатов, отработать технику панирования и маринования	2	
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала	**24**	ПК 1.4 ОК 1-4 ОК 7
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. 2. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. 3. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	-	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие № 14 Изучение классификации, ассортимента и кулинарного назначения полуфабрикатов из мяса. Характеристика методов приготовления	2	
	Практическое занятие № 15 Изучение классификации, ассортимента и кулинарного назначения полуфабрикатов из мяса. Характеристика методов приготовления	2	

	Практическое занятие № 16 Расчет выхода крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Составление технологических карт	2	
	Практическое занятие № 17 Освоение методикиу бракеража мясных полуфабрикатов, изучение условий хранения и сроков реализации, оформление бракеражного журнала.	2	
	Практическое занятие № 18 Изучение технологических особенностей приготовления рубленой массы с хлебом и без хлеба, разработка ассортимента полуфабрикатов для различных типов предприятий	2	
	Лабораторное занятие № 15 Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса	2	
4 семестр		**38**	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		ПК 1.4
	Лабораторное занятие №16 Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса	2	ОК 1-4
	Лабораторное занятие № 17 Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса	2	ОК 7
	Лабораторное занятие № 18 Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 10 Составить технологическую карту приготовления плова	2	
	Самостоятельная работа № 11 Составить алгоритм приготовления мясной рубленой массы	2	
	Самостоятельная работа № 12 Составить алгоритм приготовления мясной котлетной массы	2	
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание**	**14**	
	1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности. 2. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	-	ПК 1.4 ОК 1-4 ОК 7
	Самостоятельная работа № 13 Заполнение сравнительной таблицы «Характеристика домашней птицы, пернатой дичи и кролика» (пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, показатели безопасности). Составление алгоритма обработки и схемы заправки тушек домашней птицы (или пернатой дичи) с указанием способов заправки, их кулинарного назначения и контрольных точек оценки качества	2	

	Практическое занятие № 19 Сформирование навыков оценка качества и безопасности домашней птицы, пернатой дичи, кролика	2	
	Практическое занятие № 20 Расчет выхода полуфабрикатов и отходов при обработке птицы и кролика	2	
	Практическое занятие № 21 Изучение классификаций и кулинарного назначения способов заправки тушек птицы и дичи	2	
	Лабораторное занятие № 19 Освоение технологического процесса первичной обработки домашней птицы и кролика	2	
	Лабораторное занятие № 20 Отработка навыков заправки тушек птицы разными способами, оценить качество заправки и ее влияние на форму тушки при тепловой обработке.	2	
	Лабораторное занятие № 21 Обработка и приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи и кролика	2	
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание**		
	1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика 2. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. 3. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	-	ПК 1.4 ОК 1-4 ОК 7
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие № 22 Расчет выхода полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика. Составление технологических карт	2	
	Практическое занятие № 23 Составление таблицу «Кулинарное назначение порционных и мелкокусковых полуфабрикатов»	2	
	Практическое занятие № 24 Освоение методики бракеража полуфабрикатов, изучение условий хранения и транспортирования, оформления бракеражного журнал.	2	
	Лабораторное занятие № 22. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	2	
	Лабораторное занятие № 23. Приготовление порционных полуфабрикатов из домашней птицы (филе натуральное, панированное, шницель)	2	

	Лабораторное занятие № 24. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Приготовление порционных полуфабрикатов из кролика. Маринование и шпигование	2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена			
Учебная практика **Виды работ:** 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. 3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика 5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). 7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фарширование традиционные виды овощей, плодов и грибов. 11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.	**36**	

12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; 13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. 15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.		
Производственная практика **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. 8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос	**36**	

Промежуточная аттестация 7 часов		
Всего 372 часа		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение,

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей» оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Мастерские/зоны по видам работ: «Поварское дело» оснащенная в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Базы практики, оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

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

2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538302

3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538614

4. Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебное издание / Семичева Г. П. - Москва: Академия, 2023. - 240 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный

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 1-4 ОК 7	Выполняет все действия по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья,	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных

	виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 1.2. ОК 1-4 ОК 7 ПК 1.3 ОК 1-4 ОК 7 ПК 1.4 ОК 1-4 ОК 7	Подготавливает, обрабатывает различными методами традиционные виды овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов	

	виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфбрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	

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

Рабочая программа профессионального модуля

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика.....

1.1. Цель и место профессионального модуля «ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» в структуре образовательной программы .....

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....

2. Структура и содержание профессионального модуля.....

2.1. Трудоемкость освоения модуля .....

2.2. Структура профессионального модуля .....

2.3. Примерное содержание профессионального модуля.....

2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено).....

3. Условия реализации профессионального модуля.....

3.1. Материально-техническое обеспечение.....

3.2. Учебно-методическое обеспечение.....

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

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 1	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	

	действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 2	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	
ОК 3	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 4	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК 7	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в	

	деятельности по профессии	профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	
ПК 2.1.	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и	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 приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовки	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

	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	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.	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	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 приготовления 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;	подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовления хранении, отпуске бульонов, отваров

	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	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; правила маркирования упакованных бульонов, отваров	
ПК 2.3.	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки,	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	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	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;	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 приготовления 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;	

	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	– базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК 2.4.	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; выбирать, подготавливать	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов;	приготовления соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовки к реализации

	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 вре-менной режим варки соусов, определять	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;	

	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	правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции техника порционирования, варианты подачи соусов; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; температура подачи соусов; требования к безопасности хранения готовых соусов	
ПК 2.5.	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного

	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;	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	ассортимента, в том числе региональных; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	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;	круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из	

	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 основновного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру по- дачи горячих блюд и гарниров из овощей,	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	

	грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий		
ПК 2.6.	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных

	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 издлий 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	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	изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

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

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

	выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий		

ПК 2.7.	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок 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:	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;	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; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; готовить на пару; припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; бланшировать и отваривать мясо крабов; припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления 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,	

	соответствии со способом приготовления; проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;	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	

	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		
ПК 2.8.	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика;	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;	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; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	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	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 приготовления 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	

	котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности; жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; жарить пластованные тушки птицы под прессом; жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле; тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; бланшировать, отваривать мясные продукты; определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;	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	

	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,	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	

	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		

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№ Наименование темы	Объем часов	Обоснования включения в рабочую программу
1	Использование базовых и специализированных программ для разработки технологических и	**Знание:** • знание основных программ (Microsoft Office, Word, Excel);	МДК.02.03 Разработка технологических и калькуляционных карт с применением	36	Внедрение цифровых компетенций в образовательный процесс

	калькуляционных карт	• знание специализированных программ (Controlata); **Умение:** • умение работать с распространёнными офисными программами; • умение использовать цифровые инструменты в профессиональной деятельности; **Навыки:** • работа с информацией; • управление данными: сбор, хранение, структурирование и анализ цифровой информации; • соблюдение цифрового этикета; умение писать по • работа с устройствами и сервисами: уверенная работа с компьютерами, смартфонами, облачными хранилищами, онлайн-платформами и системами.	цифровых технологий		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	**270**	268
Курсовая проект (работа)	**-**	-
Самостоятельная работа	**68**	-
Практика, в т.ч.:	**72**	**72**
учебная	*36*	*36*
производственная	*36*	*36*
Промежуточная аттестация в форме экзамена	**7**	
МДК 02.01, МДК 02.02, МДК 02.03 в форме комплексного экзамена	**7**	
УП 02, ПП 02 в форме комплексного зачета		
Всего	**424**	**340**

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 проект (работа)	Самостоятельная работа[1]	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3, ПК. 1.4 ОК 01 ОК 02 ОК 3 ОК 4 ОК 7	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	152	120	**152**	122	-	30		
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3, ПК. 1.4 ОК 01 ОК 02	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	150	120	**150**	120	-	30		

[1] *Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.*

ОК 3 ОК 4 ОК 7									
ОК 1 ОК 2 ОК 3	Раздел 3 Поэтапное составление технологических и калькуляционных карт: цифровые решения	36	28	**36**	28		8		
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3, ПК. 1.4	Учебная практика	36	36					36	
ОК 01 ОК 02 ОК 3 ОК 4 ОК 7	Производственная практика	36	36						36
	Промежуточная аттестация	**7**							
	Комплексный экзамен	**7**							
	Всего:	**424**	**340**	**338**	270		**68**	36	36

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовой проект (работа)	Объем часов	Код ПК, ОК
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (138 часов)		**152**	
3 семестр		**102**	
МДК.02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		**102**	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание учебного материала	**36**	
	1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.	2	ПК 2.1. ОК 1-4 ОК 7
	2. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.	2	
	3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 1 Составить требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;	2	
	Самостоятельная работа № 2 Составить таблицу основных и вспомогательных способов тепловой обработке.	2	
	Самостоятельная работа № 3 Определить правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №1 правила оформления заявок на склад;	2	
	Практическое занятие №2 составить алгоритм организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2	

	Практическое занятие № 3 Составить алгоритм организации хранения кулинарных изделий,	2	
	Практическое занятие № 4 Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2	
	Практическое занятие № 5 Решение производственных ситуаций по контролю, хранению и рациональному использованию сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности	2	
	Практическое занятие № 6 Оформление нормативной и технологической документации (технологические, технико-технологические карты).	2	
	Лабораторное занятие №1 Формирование навыков по организации рабочего места повара по обработке, по приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	2	
	Лабораторное занятие № 2 Формирование навыков по безопасному приему эксплуатации электрического оборудования в процессе приготовления, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	2	
	Лабораторное занятие № 3 Требования к видам, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов при приготовлении, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	2	
	Лабораторное занятие № 4 Исследование органолептическим способом качества овощных полуфабрикатов на соответствие технологическим требованиям.	2	
	Лабораторное занятие № 5 Исследование органолептическим способом качества овощных полуфабрикатов на соответствие технологическим требованиям.	2	
	Лабораторное занятие № 6	2	

	Исследование органолептическим способом качества мясных полуфабрикатов на соответствие технологическим требованиям.		
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	Содержание учебного материал	**36**	ПК 2.1. ОК 1-4 ОК 7
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
	2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению отваров. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
	3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
	4. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №4 Составление схемы «Назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними при приготовлении горячих блюд	2	
	Самостоятельная работа №5 Подготовка развернутого ответа по теме «Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации»	2	
	Самостоятельная работа №6 Подготовка развернутого ответа по теме Определить правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости для приготовления супов	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №7	2	

	Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре		
	Практическое занятие №8 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	2	
	Практическое занятие №9 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов	2	
	Практическое занятие № 10 Решение производственных ситуаций по обеспечению наличия запасов сырья, продуктов и материалов на производстве	2	
	Практическое занятие № 11 Составление схем размещения и подбор оборудования, инвентаря для приготовления сложных супов рабочего места повара супового отделения в горячем цехе предприятия общественного питания с полным циклом производства.	2	
	Практическое занятие №12 Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации заправочных супов, супов-пюре	2	
	Практическое занятие № 13 Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	2	
	Лабораторное занятие №7 Формирование навыков по организации рабочего места повара по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	2	
	Лабораторное занятие №8 Комбинирование различных способов приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления прозрачных бульонов (консоме) и специальных гарниров к ним, сложного ассортимента	2	
	Лабораторное занятие №9	2	

	Комбинирование различных способов приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления супов–пюре сложного ассортимента		
	Лабораторное занятие №10 Комбинирование различных способов приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления супов–кремов сложного ассортимента	2	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	Содержание учебного материал	**30**	ПК 2.1. ОК 1-4 ОК 7
	1.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	2	
	2.Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос	2	
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №7 Подготовка развернутого ответа по теме «Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов процессу хранения и подготовки к реализации»	2	
	Самостоятельная работа №8 Составление схемы «Назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними при приготовлении горячих соусов	2	
	Самостоятельная работа №9 Подготовка, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними при приготовлении горячих соусов	2	
	Самостоятельная работа №10 Составление таблицы «Характеристика способов тепловой обработки продуктов для приготовления горячих соусов»	2	

	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 14. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	2	
	Практическое занятие 15. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов	2	
	Практическое занятие № 16 Составление схем размещения и подбор оборудования, инвентаря для приготовления сложных супов рабочего места повара супового отделения в горячем цехе предприятия общественного питания с полным циклом производства.	2	
	Практическое занятие № 17 Расчёт сырь по приготовлению горячих соусов	2	
	Лабораторное занятие №11 Формирование навыков по организации рабочего места повара по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	2	
	Лабораторное занятие № 12 Формирование навыков по организации рабочего места повара по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	2	
	Лабораторное занятие №13 Комбинирование различных способов приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления соусов	2	
	Лабораторное занятие № 14 Исследование органолептическим способом качества полуфабрикатов на соответствие технологическим требованиям по приготовлению соусов.	2	
	4 семестр	**50**	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению,	Содержание учебного материал		
	1.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.	2	ПК 2.1. ОК 1-4 ОК 7

подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2.Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
	3.Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос	2	
	4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации	2	
	Самостоятельная работа № 1 Составить требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;	2	
	Самостоятельная работа № 2 Составить таблицу основных и вспомогательных способов тепловой обработке.	2	
	Самостоятельная работа № 3 Определить правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	2	
	Самостоятельная работа №4 Подготовка развернутого ответа по теме «Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации»	2	
	Самостоятельная работа №5 Подготовка развернутого ответа по теме Определить правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости для приготовления супов	2	
	Практическое занятие №1 Составление схем размещения и подбор оборудования, инвентаря для приготовления горячих соусов при организации рабочего соусного отделения предприятия общественного питания с полным циклом производства.	2	
	Лабораторное занятие № 1 Исследование органолептическим способом качества полуфабрикатов на соответствие технологическим требованиям по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2	

	Практическое занятие № 2 Перечислить способы обработки и хранения сырья, при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	2	
	Практическое занятие № 3 Анализ приготовлении горячих супов. Определение значения горячих супов в питании с использованием различных источников информации.	2	
	Практическое занятие № 4 Прописать алгоритм взвешивания продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.	2	
	Практическое занятие № 5 Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2	
	Практическое занятие № 6 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде	2	
	Практическое занятие № 7 Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: 2пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей	2	
	Лабораторное занятие № 2 Формирование навыков по организации рабочего места повара по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2	
	Лабораторное занятие № 3 Комбинирование различных способов приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2	
	Лабораторное занятие № 4 Исследование органолептическим способом качества овощных полуфабрикатов на соответствие технологическим требованиям для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2	
	Лабораторное занятие № 5	2	

	Исследование органолептическим способом качества овощных полуфабрикатов на соответствие технологическим требованиям для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
	Лабораторное занятие № 6 Исследование органолептическим способом качества овощных полуфабрикатов на соответствие технологическим требованиям для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2	
	Лабораторное занятие № 7 Исследование органолептическим способом качества овощных полуфабрикатов на соответствие технологическим требованиям для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2	
	Лабораторное занятие № 8 Исследование органолептическим способом качества овощных полуфабрикатов на соответствие технологическим требованиям для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2	
Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена		**7**	
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
3 семестр		**102**	
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации горячих бульонов, отваров, соусов, блюд их овощей, грибов, рыбы, мяса	**Содержание учебного материал**		ОК 01-04, 07 ПК 2.1-2.8
	1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров	2	
	2. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров	2	
	3. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи.	2	
	4. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и	2	

	способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос		
	5. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам	2	
	6. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	7. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	8. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №1 Определить, правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов;	**2**	
	Самостоятельная работа № 2 Определить ассортимент, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	**2**	
	Самостоятельная работа № 3 Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам	**2**	
	Самостоятельная работа № 4 Разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и составления заявок на продукты	2	

	Самостоятельная работа № 5 Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов	2	
	Самостоятельная работа № 6 Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями	2	
	Самостоятельная работа № 7 Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	Самостоятельная работа № 8 Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Самостоятельная работа № 9 Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	2	
	Самостоятельная работа № 10 Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами	2	
	Практическое занятие № 1 Составление схем размещения и подбор оборудования, инвентаря для приготовления горячих соусов при организации рабочего соусного отделения предприятия общественного питания с полным циклом производства.	2	
	Практическое занятие № 2 .Расчет количества сырья для приготовления заправочных супов разнообразного ассортимента	2	
	Лабораторное занятие № 1 Комбинирование различных способов приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления прозрачных бульонов (консоме) и специальных гарниров к ним	2	
	Лабораторное занятие № 3	2	

	Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента		
	Лабораторное занятие № 4 Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	2	
	Лабораторное занятие № 5 Приготовление, оформление и отпуск холодных супов разнообразного ассортимента	2	
	Лабораторное занятие № 6 Исследование органолептическим способом качества приготовления супов–пюре	2	
	Лабораторное занятие № 7 Исследование органолептическим способом качества приготовления супов–кремов сложного ассортимента	2	
	Практическое занятие № 3 . Расчет количества сырья для приготовления соусов разнообразного ассортимента	2	
	Лабораторное занятие № 8 Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	2	
	Лабораторное занятие № 9 Исследование органолептическим способом качества приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента	2	
	Лабораторное занятие № 10 Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных	2	
	Лабораторное занятие № 11 Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных	2	
	Практическое занятие №4 Составление схем размещения и подбор оборудования, инвентаря для приготовления горячих соусов при организации рабочего соусного отделения предприятия общественного питания с полным циклом производства.	2	
	Лабораторное занятие № 12 Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства	2	

	Лабораторное занятие № 13 Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках	2	
	Практическое занятие № 5 .Расчет количества сырья для приготовления горячих блюд из овощей и грибов разнообразного ассортимента	2	
	Лабораторное занятие № 14 Исследование органолептическим способом качества приготовления горячих блюд из овощей и грибов разнообразного ассортимента	2	
	Практическое занятие № 6 . Расчет количества сырья для приготовления мучных блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2	
	Лабораторное занятие № 15 Исследование органолептическим способом качества приготовления мучных блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2	
	Практическое занятие № 7 . Расчет количества сырья для приготовления блюд из рыбы разнообразного ассортимента	2	
	Лабораторное занятие № 16 Исследование органолептическим способом качества приготовления блюд из рыбы разнообразного ассортимента	2	
	Лабораторное занятие № 17 Исследование органолептическим способом качества приготовления блюд из рыбной котлетной и кнельной массы разнообразного ассортимента	2	
	Практическое занятие № 8 Расчет количества сырья для приготовления блюд и горячих закусок из мяса разнообразного ассортимента	2	
	Лабораторное занятие № 18 Исследование органолептическим способом качества приготовления блюд и горячих закусок из мяса разнообразного ассортимента	2	
	Лабораторное занятие № 19 Исследование органолептическим способом качества приготовления блюд и горячих закусок из мяса разнообразного ассортимента	2	

	Лабораторное занятие № 20 Исследование органолептическим способом качества приготовления блюд и горячих закусок из мяса разнообразного ассортимента	2	
	Практическое занятие № 9 .Расчет количества сырья для приготовления блюд из домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	2	
	Лабораторное занятие № 21 Исследование органолептическим способом качества приготовления блюд из домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	2	
	Лабораторное занятие № 22 Исследование органолептическим способом качества приготовления блюд из домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	2	
	Лабораторное занятие № 23 Исследование органолептическим способом качества приготовления блюд из домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	2	
	Практическое занятие №10 Составление схем размещения и подбор оборудования, инвентаря для приготовления блюд из домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	2	
	4 семестр	**48ч (38+10)**	
	Содержание учебного материал		
Тема Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	**Самостоятельная работа № 1** Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	2	ОК 01-04, 07 ПК 2.1-2.8
	Самостоятельная работа № 2 Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий	2	
	Самостоятельная работа № 3 Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Самостоятельная работа № 4	2	

	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.		
	Самостоятельная работа № 5 Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа	2	
	Практическое занятие № 1 Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Лабораторное занятие № 1 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	2	
	Лабораторное занятие № 2 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	2	
	Практическое занятие № 2 Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Лабораторное занятие № 3 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	2	
	Практическое занятие № 3 Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов	2	
	Практическое занятие № 4 Расчет количества продуктов для приготовления блюд из творога, муки	2	
	Лабораторное занятие № 4	2	

	Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов		
	Практическое занятие № 5 Расчет количества продуктов для приготовления горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа	2	
	Лабораторное занятие № 5 Приготовление, оформление и отпуск горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа	2	
	Лабораторное занятие № 6 Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	2	
	Лабораторное занятие № 7 Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	2	
	Лабораторное занятие № 6 Приготовление, оформление и отпуск горячих из мяса,	2	
	Лабораторное занятие № 8 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	2	
	Лабораторное занятие № 9 Приготовление, оформление и отпуск горячих из мясных продуктов,	2	
	Лабораторное занятие № 10 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	2	
	Лабораторное занятие № 11 Приготовление, оформление и отпуск горячих из домашней птицы, дичи, кролика	2	
	Лабораторное занятие № 12 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы,	2	
	Лабораторное занятие № 13 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	2	
Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена			
Раздел 3. Поэтапное составление технологических и калькуляционных карт: цифровые решения			
	4 семестр	**36**	

МДК.02.03 Разработка технологических и калькуляционных карт с применением цифровых технологий		**36**	
Тема 3.1 Разработка технологических и калькуляционных	Содержание учебного материала		ОК 01, 02, 03, 07 ПК 2.1-2.8
	Введение. Общие понятия. Виды технологических и технико-технологических карт в общественном питании. По уровню детализации технологические карты могут быть общими или подробными: общие, подробные. Структура. Классическая технологическая карта состоит из нескольких обязательных разделов: н**аименование операции или процесса; оборудование и материалы; последовательность действий; параметры и нормы; контроль качества. Методы разработки: сбор и анализ информации; выбор технологии выполнения работ; расчёты; утверждение карты.**	2	
	Работа со сборниками рецептур и цифровыми источниками. Изучение структуры сборников рецептур и кулинарных изделий. Составление технологических карт на основе сборника рецептур. Расчет БЖУ.	2	
	Самостоятельная работа 1. Алгоритм составления и рекомендации по разработке технологической карты с помощью цифровых технологий. «Составление технико-технологической карты (ТТК) на новую продукцию». **Состав ТТК**. Указать область применения, требования к сырью, рецептуру, технологический процесс, требования к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, а также пищевую и энергетическую ценность продукции. **Особенности составления**. Например, в разделе «Область применения» указать название блюда (изделия) и наименование предприятий, которым дано право их производства и реализации. В разделе «Перечень сырья» указать продукты, необходимые для приготовления блюда, а также сделать запись о том, что сырьё должно соответствовать требованиям нормативных документов (ГОСТ, ОСТ, ТУ). **Описание технологического процесса**. Содержать описание технологии приготовления блюда, при этом выделять режимы холодной и тепловой обработки. **Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению**. Указать	2	

	особенности оформления и правила подачи блюда, требования к реализации, условия, сроки реализации и хранения. **Показатели качества и безопасности**. Указать органолептические показатели качества блюда, а также физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда. **Пищевая и энергетическая ценность**. Указать данные о пищевой и энергетической ценности блюда.		
	Самостоятельная работа 2. **Разработка технологических и калькуляционных карт с применением цифровых технологий может осуществляться с помощью** специализированных программ. **Controlata.** Позволяет быстро составлять и редактировать технологические карты на продукцию. Нужно указать нормы расхода сырья и материалов, описать необходимые для производства ресурсы и задать другие параметры. Некоторые функции: **Автоматический расчёт себестоимости** — программа рассчитывает плановую себестоимость единицы продукции на основе норм закладки и себестоимости сырья; **Учёт различных ресурсов** — себестоимость; **Restik.** Помогает ресторанам и кафе вести технологические карты блюд и складской учёт. Нужно создать блюдо, добавить ингредиенты и нормы расхода, указать выход порции и технологии приготовления — система сохранит технологическую карту (ТТК) и будет использовать её для расчёта себестоимости и списаний.	2	
	Практическая работа 1. Оформить технологическую карту на горячее блюдо из овощей в таблице Excel. Оформить технологическую карту на горячее блюдо из круп в таблице Excel. Оформить технологическую карту горячее блюдо из бобовых в таблице Excel.	2	
	Практическая работа 2. Оформить технологические карты на горячее блюдо из макаронных изделий в таблице Excel. Оформить технологические карты на блюда из яиц в таблице Excel. Оформить технологические карты на блюда из творога в таблице Excel. Оформить технологические карты на холодные и горячие соусы в таблице Excel Оформить технологические карты на горячие блюда из рыбы	2	

	Практическая работа 3. Оформить технологические карты на горячие блюда из рыбы в таблице Excel. Оформить технологические карты на горячие блюда из рыбы в таблице Excel.	2	
	Практическая работа 4. Оформить технологическую карту на горячие блюда из рыбы в таблице Excel. Оформить технологическую карту на горячие блюда из мяса в таблице Excel. Оформить технологическую карту на горячие блюда из мяса в таблице Excel.	2	
	Самостоятельная работа 3. Алгоритм составления и рекомендации по разработке технологической карты с помощью цифровых технологий. «Составление технико-технологической карты (ТТК) на новую продукцию». **Состав ТТК**. Указать область применения, требования к сырью, рецептуру, технологический процесс, требования к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, а также пищевую и энергетическую ценность продукции. **Особенности составления**. Например, в разделе «Область применения» указать название блюда (изделия) и наименование предприятий, которым дано право их производства и реализации. В разделе «Перечень сырья» указать продукты, необходимые для приготовления блюда, а также сделать запись о том, что сырьё должно соответствовать требованиям нормативных документов (ГОСТ, ОСТ, ТУ). **Описание технологического процесса**. Содержать описание технологии приготовления блюда, при этом выделять режимы холодной и тепловой обработки. **Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению**. Указать особенности оформления и правила подачи блюда, требования к реализации, условия, сроки реализации и хранения. **Показатели качества и безопасности**. Указать органолептические показатели качества блюда, а также физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда. **Пищевая и энергетическая ценность**. Указать данные о пищевой и энергетической ценности блюда.	2	
	Самостоятельная работа 4.	2	

	Разработка технологических и калькуляционных карт с применением цифровых технологий может осуществляться с помощью специализированных программ. **Controlata.** Позволяет быстро составлять и редактировать технологические карты на продукцию. Нужно указать нормы расхода сырья и материалов, описать необходимые для производства ресурсы и задать другие параметры. Некоторые функции: **Автоматический расчёт себестоимости** — программа рассчитывает плановую себестоимость единицы продукции на основе норм закладки и себестоимости сырья; **Учёт различных ресурсов** — себестоимость; **Restik.** Помогает ресторанам и кафе вести технологические карты блюд и складской учёт. Нужно создать блюдо, добавить ингредиенты и нормы расхода, указать выход порции и технологии приготовления — система сохранит технологическую карту (ТТК) и будет использовать её для расчёта себестоимости и списаний.		
Тема 3.2. Разработка и расчет калькуляционных карт	Калькуляционная карточка. Продажная цена готовой продукции. Цена продажи блюда = Общая стоимость сырьевого набора + Наценка. Расчет продажной цены блюда (изделия) производится специалистом (бухгалтером или экономистом) в калькуляционной карточке (форма N ОП-1), унифицированная форма которой утверждена Постановлением Госкомстата Российской Федерации от 25.12.1998 г. N132 "Об утверждении унифицированных форм первичной учетной документации по учету торговых операций".	2	
	Практическая работа 5. С помощью цифровых технологий оформить документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день. 1. Записать в тетрадь тему, цель практической работы. 2. Ознакомьтесь с теоретическим материалом. На основании калькуляционных карточек составьте требование в кладовую и накладную на отпуск товара. Составление и заполнение калькуляционной карточки производится в следующем порядке: 1. Определяется ассортимент блюд (по плану-меню), на которые необходимо составить калькуляционный расчет;	2	

	2. Устанавливаются нормы вложения сырья на каждое отдельное блюдо (на основании сборника рецептур); 3. Определяются подлежащие включению в калькуляцию продажные цены на сырье; 4. Исчисляется стоимость сырьевого набора блюда (порции) путем умножения количества сырья каждого наименования (графа "Норма, килограмм") на продажную цену (графа "Цена 1 килограмма, рублей копеек"). Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания. План-меню, его назначение, виды, порядок составления. Расчет необходимого количества продуктов, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства.		
	Практическая работа 6. Оформить дневной заборный лист с помощью цифровых технологий. Ответить на вопросы: 1. Кем составляется дневной заборный лист? 2. В скольких экземплярах составляется дневной заборный лист? 3. Кем подписывается составляется дневной заборный лист? Можно ли делать исправления в дневном заборном листе?	2	
	Практическая работа 7. Оформить товарный отчет с помощью цифровых технологий. Ответить на вопросы: 1. Кем составляется товарный отчет? 2. В скольких экземплярах составляется товарный отчет? 3. Кем подписывается составляется товарный отчет? Можно ли делать исправления в товарном отчете?	2	
	Практическая работа 8. Произвести калькуляцию розничных цен на холодные блюда и закуски с помощью цифровых технологий. Произвести калькуляцию розничных цен открытых, закрытых и сложных бутербродов. Оформить калькуляционные карточки.	2	

	Практическая работа 9. С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на горячие блюда из мяса	2	
	Практическая работа 10. С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на горячие блюда из мяса	2	
	Практическая работа 11. С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на горячие блюда из мяса	2	
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА		**36**	

Виды работ:

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.
11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 16. Расчёт стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика	**36**	
Производственная практика (36 часов) **Виды работ:** 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка		

готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Экзамен	**7**	

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей» оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Мастерские/зоны по видам работ: «Поварское дело», оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Базы практики, оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/516221

2. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учебное издание / Дубровская Н.И., Чубасова Е. В. - Москва: Академия, 2023. - 176 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный

3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/131009

4. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебное издание / Качурина Т.А. - Москва: Академия, 2023. - 160 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный

5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538302

6. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебное издание / Самородова И. П. - Москва: Академия, 2024. - 128 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный

7. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебное издание / Соколова Е. И. - Москва: Академия, 2024. - 288 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный

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 1-4 ОК 7	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполнения работ по уходу за водоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

	хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, водоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ОК 1-4 ОК 7	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);	

	профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;	

	соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: соответствие температуры подачи виду блюда; аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос	

Приложение 1.3
к ПОП-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»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика .....

1.1. Цель и место профессионального модуля «ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» в структуре образовательной программы.....

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....

2. Структура и содержание профессионального модуля .....

2.1. Трудоемкость освоения модуля.....

2.2. Структура профессионального модуля.....

2.3. Примерное содержание профессионального модуля .....

2.4. Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено).....

3. Условия реализации профессионального модуля .....

3.1. Материально-техническое обеспечение .....

3.2. Учебно-методическое обеспечение.....

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и 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. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 1	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 2	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации;	

	выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	формат оформления результатов поиска информации	
ОК 3	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 4	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК 7	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	
ПК 3.1.	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую	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	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),

	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;	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 приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;	упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

	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	условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; правила оформления заявок на склад	
ПК 3.2.	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок:	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их	приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче

	смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; тереть хрен на терке и заливать кипятком; растирать горчичный порошок с пряным отваром; взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного; доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; готовить производные соуса майонез; корректировать цветовые оттенки и вкус холодных соусов; выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовления 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;	назначение и использование; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовления холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов техника порционирования, варианты подачи соусов; методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; температура подачи соусов; правила хранения готовых соусов; требования к безопасности хранения готовых соусов	

	выдерживать температуру подачи; хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами		
ПК 3.3.	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;	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 приготовления салатных заправок, их сочетаемость с основными	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	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 санитарногигиенические требования при приготовлении салатов; проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи салатов; хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов	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.	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных

	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;	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 приготовления 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	закусок разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

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

	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок		
ПК 3.5.	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления холодных блюд,	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, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; замачивать желатин, готовить рыбное желе; украшать и заливать рыбные продукты порциями; вынимать рыбное желе из форм; доводить до вкуса; подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовления холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; хранить готовые холодные блюда, кулинарные	кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; правила, техника общения с потребителями;	

	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	базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК 3.6.	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 продктов, домашней птицы, дичи выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд,	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;	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, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; порционировть отварную, жареную, запеченную домашнюю птицу, дичь; снимать кожу с отварного языка; нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; украшать и заливать мясные продукты порциями; вынимать готовое желе из форм; доводить до вкуса; подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарногигиенические требования при приготовления холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия,	органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;	

	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	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	

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№ Наименование темы	Объем часов	Обоснования включения в

					рабочую программу
1	Использование базовых и специализированных программ для разработки технологических и калькуляционных карт	**Знание:** • знание основных программ (Microsoft Office, Word, Excel); • знание специализированных программ (Controlata); **Умение:** • умение работать с распространёнными офисными программами; • умение использовать цифровые инструменты в профессиональной деятельности; **Навыки:** • работа с информацией; • управление данными: сбор, хранение, структурирование и анализ цифровой информации; • соблюдение цифрового этикета; умение писать по • работа с устройствами и сервисами: уверенная работа с компьютерами, смартфонами, облачными хранилищами, онлайн-платформами и системами.	МДК.03.03 Разработка технологических и калькуляционных карт с применением цифровых технологий	36	Внедрение цифровых компетенций в образовательный процесс

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	**304**	**242**
Курсовая проект (работа)	-	-
Самостоятельная работа	**64**	-
Практика, в т.ч.:	**144**	**144**
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация	**10**	
МДК 03.01, МДК 03.02, МДК 03.03 в форме комплексного экзамена		
УП 03 в форме зачета		
ПП 03 в форме зачета		
Всего	**522**	**386**

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 проект (работа)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1.-ПК.3.6 ОК 1-ОК 4 ОК 7	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**126**	**100**	**126**	100		26		
ПК 3.1.-ПК 3.6 ОК 1-ОК 4 ОК 7	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	**142**	**114**	**142**	114		28		
ПК 3.1.-ПК 3.6 ОК 1-ОК 4 ОК 7	Раздел 3. Поэтапное составление технологических и калькуляционных карт: цифровые решения	**36**	**28**	**36**	28		**8**		
ПК 3.1.-К 3.6 ОК 1-ОК 4 ОК 7	Учебная практика	**72**	**72**					**72**	
ПК 3.1.-ПК 3.6 ОК 1-ОК 4 ОК 7	Производственная практика	**72**	**72**						**72**

	Промежуточная аттестация	**10**	**10**						
	Всего:	**458**	**396**	**304**	242		62	**72**	**72**

2.3 Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовой проект (работа)	Объем часов	Код ОК, ПК
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		**126**	
	5 семестр	**86**	
МДК. 03.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		**134**	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание учебного материала	**12**	ОК 01, 04, 07 ПК 3.1, 3.6
	1. **Ведение.** Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. Законодательство РФ о труде. Трудовой кодекс РФ. Надзор и контроль за соблюдением законодательства о труде.	2	
	2. **Охрана труда и оказание первой доврачебной помощи.** Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Оказание первой доврачебной помощи при кровотечении, ожогах, отравлениях, от действия электрического тока.	2	
	В том числе самостоятельных работ обучающихся		
	3. **Самостоятельная работа 1.** Производственный травматизм. Определение мер пожарной безопасности, электробезопасности. Оказание первой доврачебной помощи при кровотечении, ожогах, отравлениях, от действия электрического тока.	2	
	4. **Самостоятельная работа 2.** Анализ маркировки разделочных досок. Составление алгоритма обработки сырья. Определение сроков хранения.	2	
	В том числе практических и лабораторных работ		
	5. **Практическое занятие 1.** Выявить методы температурного режима хранения сырья и готовой продукции.	2	
	6. **Практическое занятие 2.**	2	

	Установить маркировку и сроки хранения полуфабрикатов и готовых изделий в производстве. Организация «входящего» контроля качества сырья для холодного цеха.		
Тема 1.2. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой	Содержание учебного материала	74	ОК 01, 02, 03, 07 ПК 3.1, 3.3, 3.4
	7. **Классификация предприятий общественного питания, особенности деятельности.** Характеристика типов предприятия общественного питания.	2	
	8. **Организация снабжения и складских помещений предприятий общественного питания.** Организация и техническое оснащение рабочих мест на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Разграничение рабочих мест на предприятии общественного питания.	2	
	9. **Оборудование для предприятий с полным циклом и цеховой структурой.** Выбор, применение, комбинирование, способы подготовки сырья при приготовлении заправок, эмульсий. Подбор оборудования для приготовления на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бес цеховой структурой.	2	
	В том числе самостоятельных работ и практических занятий		
	10. **Самостоятельная работа 3.** Анализ назначения холодного цеха. Определение правил размещения холодного цеха. Организация и оснащение рабочих мест холодного цеха. Характеристика оборудования и инвентаря холодного цеха. Схема размещения оборудования в холодном цехе.	2	
	11. **Самостоятельна работа 4.** Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок.	2	
	12. **Самостоятельная работа 5.** Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	2	
	13. **Самостоятельная работа 6.** Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения 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.	2	
	14. **Самостоятельная работа 7.**	2	

	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства.		
	15. **Самостоятельная работа 8.** Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки овощных и фруктовых пюре. Определение понятия «овощных и фруктовых пюре». Рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения овощных и фруктовых пюре.	2	
	16. **Самостоятельная работа 9.** Методы подготовки сырья, продуктов, приготовление овощных и фруктовых пюре. Правила применения овощных и фруктовых пюре. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении овощных и фруктовых пюре.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	17. **Практическое занятие 3.** Провести анализ по теме «Организация работы холодного цеха». Характеристика структуры производства (цеховая, бесцеховая). Организация рабочих мест на предприятиях общественного питания.	2	
	18. **Практическое занятие 4.** Составить схемы организации технологического процесса холодного цеха. Составить план цеха с расстановкой оборудования (по выбору преподавателя). Составить отчет по выполненной работе: организация работы заготовочных цехов.	2	
	19. **Практическое занятие 5.** Изучить принципы и провести анализ организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки. Аппарат для вакуумной упаковки продуктов.	2	
	20. **Практическое занятие 6.** Перечислить правила использования разделочных досок и ножей по цветовой маркировке. Организация уборки и дезинфекции рабочего места в течение смены. Нормы расхода сырья и контроль выхода готовых блюд (практика взвешивания).	2	
	21. **Практическое занятие 7.** Составить алгоритм приготовления чипсов из овощей и фруктов (свекла, батат, яблоко и др.) для	2	

	гарнира и украшения.		
	22. **Практическое занятие 8.** Составить схемы приготовления фруктовых соусов и кули (из манго, ягод, клюквы) для сырных тарелок и десертов.	2	
	23. **Практическое занятие 9.** Составить последовательность ароматизации масел (трюфельное, чесночное, чили, травяное). Установить контроль консистенции, вкуса и кислотности соусов. Фасовка, маркировка и хранение готовых соусов и масел.	2	
	24. **Практическое занятие 10.** Провести анализ приготовления холодных закусок из рыбы. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных закусок из рыбы. Рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных закусок из рыбы Методы подготовки сырья, продуктов, приготовление холодных закусок из рыбы. Варианты оформления, правила и способы презентации холодных закусок из рыбы. Правила применения основного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных закусок из рыбы.	2	
	25. **Практическое занятие 11.** Провести анализ приготовления желе из рыбы. Подготовка к реализации. Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности.	2	
	26. **Практическое занятие 12.** Провести анализ приготовления холодных закусок из мяса. Ассортимента холодных закусок из мяса. Подготовительные работы при приготовлении холодных закусок из мяса. Выбор оборудования, инвентаря и инструментов при приготовлении холодных закусок из мяса. Приготовление продуктов для холодных закусок из мяса. Приготовление холодных закусок из мяса. Проведение бракеража холодных закусок из мяса на соответствие требованиям к качеству. Определение сроков реализации и условий хранения холодных закусок из мяса. Выбор варианта оформления холодных закусок из мяса температура подачи.	2	
	27. **Практическое занятие 13.** Выбор способа сервировки холодных закусок из мяса. Заключительные работы при приготовлении холодных закусок из мяса. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных закусок из мяса (алгоритм).	2	
	28. **Практическое занятие 14.** Провести анализ приготовления холодных закусок из птицы. Ассортимент холодных закусок из птицы. Подготовительные работы при приготовлении холодных закусок из птицы Выбор	2	

	оборудования, инвентаря и инструментов при приготовлении холодных закусок из птицы.		
	29. **Практическое занятие 15.** Провести анализ приготовления желе из мяса, птицы и овощей. Подготовка к реализации. Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности.	2	
	30. **Практическое занятие 16.** Анализ приготовления холодных закусок из сыра. Определение значения холодных закусок из сыра в питании с использованием различных источников информации.	2	
	31. **Практическое занятие 17.** Анализ приготовления холодных закусок из овощей. Определение значения холодных закусок из овощей в питании с использованием различных источников информации.	2	
	32. **Практическое занятие 18.** Анализ приготовления холодных закусок из сырых, отварных и запечных овощей. Определение значения холодных закусок из овощей в питании с использованием различных источников информации.	2	
	33. **Практическое занятие 19.** Анализ приготовления холодных, сладких закусок фруктов и ягод. Определение значения холодных закусок из ягод и фруктов в питании с использованием различных источников информации.	2	
	34. **Практическое занятие 20.** Провести по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения.	2	
	35. **Практическое занятие 21.** Составить схемы приготовления, оформления и отпуска салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	2	
	36. **Практическое занятие 22.** Приготовление, оформление и отпуск открытых, бутербродов, закусочных гастрономических продуктов порциями. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	2	
	37. **Практическое занятие 23.** Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	2	

	38. **Практическое занятие 24.** Поиск различных способов приготовления, оформление и отпуска холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания.	2	
	39. **Практическое занятие 25.** Перечислить способы обработки и хранения зелени, свежих и капустных овощей. Приемка, хранение, оценка качества.	2	
	40. **Практическое занятие 26.** Способы обработки и хранения яиц, яичных продуктов, молочной продукции. Маркировка, хранение, сроки годности, расчет по количеству.	2	
	41. **Практическое занятие 27.** Перечислить критерии свежих и соленых грибов, квашеной и соленой капусты. Методы устранения отрицательных показателей.	2	
	42. **Практическое занятие 28.** Установит выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование). Эстетичная упаковка готовых холодных блюд и закусок.	2	
	43. **Практическое занятие 29.** Прописать алгоритм взвешивания продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.	2	
6 семестр		**40**	
Тема 1.3 Общая характеристика холодных соусов и заправок	Содержание учебного материала	**40**	ОК 01, 02, 03, 07 ПК 3.1, 3.3, 3.4
	44. Линия комплектования, накопления и отпуска продукции, оборудование, способы обслуживания. Внешний контроль за работой предприятия общественного питания.	2	
	45. Технология Cook&Serve. Технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях. Способы хранения при помощи вакуумных аппаратов.	2	
	46. Правила и сроки маркировки. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок.	2	
	47. Шведский стол.	2	

	Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».		
	48. Правила ведения расчетов с потребителем. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос.	2	
	В том числе самостоятельных работ обучающихся		
	49. **Самостоятельная работа 10.** Составить схему расположение оборудования в холодном цехе.	2	
	50. **Самостоятельная работа 11.** Подготовить компьютерную презентацию на тему «Организация хранения готовых салатов, бутербродов»	2	
	51. **Самостоятельная работа 12.** Подготовить реферат на тему «Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью, приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд».	2	
	52. **Самостоятельная работа 13.** Сообщение на тему «Организация хранения обработанных овощей для кулинарных блюд».	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	53. **Практическое занятие 30.** Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп салатов.	2	
	54. **Практическое занятие 31.** Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодных закусок и бутербродов.	2	
	55. **Практическое занятие 32.** Организация рабочего места повара по приготовлению различных видов декора для холодных салатов, винегретов, бутербродов, закусок.	2	
	56. **Практическое занятие 33**. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования.	2	
	57. **Практическое занятие 34.** Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке	2	

	умений безопасной эксплуатации механического оборудования.		
	58. **Практическое занятие 35.** Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок.	2	
	59. **Практическое занятие 36.** Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения.	2	
	60. **Практическое занятие 37.** Подготовить доклад на тему «Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними».	2	
	61. **Практическое занятие 38.** Подготовить сообщение на тему «Овощные блюда и закуски. Технология приготовления, оформление. Требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения».	2	
	62. **Практическое занятие 39.** Подготовить презентацию «Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира».	2	
	63. **Практическое занятие 40.** Подготовить презентацию «Особенности приготовления региональных салатов России».	2	
Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена		**6**	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента		**142**	
5 семестр		**102**	
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		**142**	
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок, холодных закусок из овощей, грибов, яиц	Содержание учебного материала	**60**	ОК 01-04, 07 ПК 3.1-3.4
	1. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа. Качество и количество в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.). Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания	2	
	2. Салатные заправки.	2	

	Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.		
	3. **Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов.** Приготовление ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.	2	
	4. **Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.** Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок.	2	
	5. **Грибные блюда и закуски.** Технология приготовления, оформление. Требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения холодных блюд из овощей, грибов и яиц.	2	
	6. **Холодные блюда и закуски из яиц.** Технология приготовления, оформление. Требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.	2	
	В том числе самостоятельных работ обучающихся		
	7. **Самостоятельная работа 1.** Основы для холодных соусов и заправок масляных смесей, зеленого и розового масел. Способы их приготовления, хранения и реализации. Требования к качеству.	2	
	8. **Самостоятельная работа 2.** Способы приготовления яично-масляных и масляных соусов.	2	
	9. **Самостоятельная работа 3.** Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из овощей, грибов и яиц.	2	
	10. **Самостоятельная работа 4.** Грибные блюда и закуски. Технология приготовления, оформление. Требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.	2	
	11. **Самостоятельная работа 5.** Грибные блюда и закуски. Технология приготовления, оформление. Требования к качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.	2	
	12. **Самостоятельная работа 6.** Правила обработки яиц. Технология приготовления холодных соусов на основе яиц. Требования к	2	

	качеству, правила отпуска, условия и сроки хранения.		
	13. **Самостоятельная работа 7.** Сырье для приготовления холодных закусок из овощей, грибов, яиц, сыра. Свежие и консервированные овощи, грибы, фрукты. Ассортимент сыров. Правила выбора дополнительных ингредиентов для закусок из сыра.	2	
	14. **Самостоятельная работа 8.** Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей и грибов свежих, маринованных, соленых, квашеных), яиц, сыра: национальных и региональных, для здорового, детского и лечебного питания*, с использованием инновационных технологий* (карпаччо из овощей, коктейльные закуски, овощи крудите).	2	
	15. **Самостоятельная работа 9.** Икра из овощей. Национальные закуски из овощей.	2	
	16. **Самостоятельная работа 10.** Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска закусок. Требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд из овощей, грибов и яиц.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	17. **Практическое занятие 1.** Составить схему подготовки и схему приготовления яично-масляных соусов, уксуса, эмульсий.	2	
	18. **Практическая работа 2.** Составить схему подготовки и схему приготовления различных видов паст. Установить область применения. Составить схему по организации рабочего места для приготовления свежевыжатых соков, смузи. Хранение свежевыжатых, охлажденных соков и смузи, с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. В соответствии с санитарными нормами. Требования к качеству и условия хранения.	2	
	19. **Практическая работа 3.** Составить схему последовательности подготовка ингредиентов для холодных соусов, салатных заправок.	2	
	20. **Практическая работа 4.** Подготовить доклад на тему «Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними».	2	
	21. **Практическая работа 5.** Произвести расчет количества сырья, выхода соусов.	2	

	22. **Практическая работа 6.** Подготовить презентацию «Приготовление соуса майонез разными способами».	2	
	23. **Практическая работа 7.** Освоение приемов приготовления холодных закусок из овощей и грибов (свежих, маринованных, соленых, квашеных), яиц, сыра: национальных и региональных, для здорового, детского и лечебного питания, с использованием инновационных технологий (карпаччо из овощей, коктейльные закуски, овощи крудите);	2	
	24. **Практическая работа 8.** Составление схем приготовления соусов на растительном масле.	2	
	25. **Практическая работа 9.** Составление схем приготовления соусов на уксусе.	2	
	26. **Практическая работа 10.** Составление схем приготовления масляных смесей.	2	
	27. **Практическая работа 11.** Изучение метода эмульсификации соуса. Составление последовательности эмульсификации соусов. Введение в соус эмульгаторов**.**	2	
	28. **Практическая работа 12.** Изучение интенсификации и выпаривания соусов.	2	
	29. **Практическая работа 13.** Поиск рецептур первичной подготовки и маринования грибов. Составление схем приготовления. Способы реализации и подачи.	2	
	30. **Практическая работа 14.** Поиск информации и рецептур с помощью интернет-ресурсов холодного грибного заливного. Взаимозаменяемость в холодных блюдах желатина на растительное происхождение (агар-агар, пектин). Способы их оформления.	2	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала	**16**	ОК 01-04, 07 ПК 3.1-3.4
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	31. **Практическая работа 15.** Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов. Новые тенденции в реализации салатов.	2	
	32. **Практическая работа 16.**	2	

	Схемы организации рабочих мест для приготовления и оформления салатов, салатов – коктейлей. В соответствии с санитарными нормами. Требования к качеству и условия хранения, способы и выбор посуды для подачи. Общая характеристика салатов и их классификация. Возможный выход (порционно).		
	33. **Практическая работа 17.** Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок.	2	
	34. **Практическая работа 18.** Салаты: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск салатов из свежих, вареных овощей, традиционных, национальных и региональных, для здорового, детского и лечебного питания, с использованием инновационных технологий (теплые салаты, салаты-коктейли, салаты-микс). Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	2	
	35. **Практическая работа 19.** Подготовка к реализации, приготовление теплых и холодных салатов разнообразного ассортимента. Условия и сроки хранения, варианты реализации, подбор декорирующих элементов. Салаты из свежих овощей и фруктов. Салаты из отварных овощей. Прописать санитарные нормы при приготовлении и реализации.	2	
	36. **Практическая работа 20.** Составить алгоритм приготовления сложных салатов разнообразного ассортимента. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации салатов. Классификация по температуре подачи. Установить правила хранение холодных блюд, закусок с учетом использования отделочных элементов, декора. В соответствии с санитарными нормами. Требования к качеству и условия хранения. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира.	2	
	37. **Практическая работа 21.** Подготовка сырья и оборудования для приготовления холодных и теплых салатов национальных кухонь. Соленые, маринованные, консервированные овощи (корнеплоды, капустные, луковые, пряные, салатно - шпинатные, плодовые – томатные, тыквенные, бобовые, зерновые, десертные), грибы, зелень. Конструктор холодных и горячих ролла.	2	
	38. **Практическая работа 22.** Винегреты, разновидность, подача, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации винегретов.	2	

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	Содержание учебного материала		ОК 01-04, 07 ПК 3.1-3.4
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	39. **Практическая работа 23.** Определение значения бутербродов в питании с использованием различных источников информации. Анализ ассортимента бутербродов и их товароведная характеристика. Определение сроков реализации и условий хранения. Изучение различных вариантов оформления бутербродов, температура подачи. Выбор способа сервировки.	2	
	40. **Практическая работа 24.** Составить последовательность организации рабочего места для приготовления и оформления открытых и закрытых бутербродов, канапе, пит, finger-food.	2	
	41. **Практическая работа 25.** Составление схем приготовления паштетов и муссов. Виды паштетов (мясные, печеночные, рыбные, овощные), способы измельчения (протирание, блендирование, рубка, смешанные), добавление связующих компонентов, , ароматизация и специи, температурные режимы хранения.	2	
	42. **Практическая работа 26.** Описать технологические процессы нарезки сырья, примеры сочетания продуктов, оформление и сервировка бутербродов и холодных закусок.	2	
	43. **Практическая работа 27.** Определить контроль качества, условия, сроки хранения и реализации бутербродов и холодных закусок.	2	
	44. **Практическая работа 28.** Тренды в оформлении бутербродов, холодных закусок. Минимализм, яркие цветовые акценты, нестандартные формы и подача (вертикальная, в стаканчиках и шотах), экологичная посуда и упаковка, интерактивные элементы (самостоятельный сбор канапе гостем).	2	
	45. **Практическая работа 29.** Изучение закусок в стиле «Фьюжен». Сочетание восточных и европейских техник; азиатские роллы с европейскими ингредиентами; мексиканские тосты с русскими деликатесами; средиземноморские канапе с азиатскими соусами; эксперименты с текстурами и вкусами. Карвинг для украшения закусок (базовые техники по овощам и фруктам; инструменты для карвинга; простые украшения из огурца, редиса , моркови; цветочные композиции из капусты и перца; хранение готовых украшений.	2	
	46. **Практическая работа 30.** Анализ приготовления «Мини-закусок» для фуршетов и банкетов. Канапе на шпажках; тарталетки с разными начинками; мини-рулеты; профитроли с паштетами; миниатюрные бутерброды и кростини.	2	

	47. **Практическая работа 31.** Основы фуд-стайлинга для холодных закусок. Цветовая палитра блюд; работа с текстурами (гладкие, хрустящие, воздушные); геометрические композиции; использование съедобных цветов и микрозелени; стилизация под тематику мероприятий. Детские закуски (яркие и забавные формы; безопасные ингредиенты; витаминные сочетания; игровые элементы в подаче; порционирование для детей разного возраста).Подача в современной посуде, используя лед, пар и т.д.	2	
	48. **Практическая работа 32.** Составление меню для разных форматов обслуживания, фуршет; банкет; кейтеринг; доставка; линия раздачи в столовых и кафе. Оптимизация затрат на сырье, анализ популярности блюд; взаимозаменяемость продуктов; минимизация отходов; сезонные закупки; оптовые поставки и договоры с поставщиками.	2	
	49. **Практическая работа 33.** Стандартизация рецептур и порций. Разработка технологических карт; нормы закладки и выхода; контроль порций.	2	
	50. **Практическая работа 34.** Разработка безглютеновых и безлактозных закусок. Изучение продуктов без содержания глютена и лактозы. Хлеб и основы без глютена; альтернативы сливочному маслу и сыру; рецепты для аллергиков; маркировка; предотвращение перекрестного заражения. Вегетарианские бутерброды и холодные закуски. Закуски для диетического и спортивного питания.	2	
	51. **Практическая работа 35.** Профилактика пищевых отравлений. Правила скоропортящихся продуктов; температурный режим; сроки реализации готовых холодных закусок и бутербродов; действия при подозрении на отравление. Система ХАССП на участке холодных закусок. Критические контрольные точки; журналы температурного контроля; маркировка и сроки хранения; процедурная дезинфекция; докумнтация и отчетность.	2	
6 семестр		**40**	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	Содержание учебного материала		ОК 01-04, 07 ПК 3.1, 3.5-3.6
	52. **Сырье и его характеристика.** Технология приготовления холодных блюд из мяса рыбы, мяса, птицы. Заливное и желе (использование желатина и агара). Паштеты и террины, рулеты и фаршированные изделия. Рыбно-мясные нарезки; плато из птицы; тематическое ассорти (морское, охотничье, фермерское); банкетные композиции (многоярусные подносы, ледяные ветрины).	2	
	53. **Холодные блюда из рыбы.** Ассортимент холодных блюд из рыбы. Способы приготовления, оформления и подачи. Условия и сроки хранения. Гравлакс; Хе из рыбы по-корейски; Карпаччо из рыбы; Рольмопс; Башенуи из черного хлеба с	2	

	рыбой. Закуски с икрой. Рыбное сырье.		
	54. **Холодные блюда из мяса.** Ассортимент холодных блюд из мяса, в том числе холодцы и студни. Способы приготовления, оформления и подачи. Условия и сроки хранения.	2	
	55. **Холодные блюда из птицы.** Ассортимент холодных блюд из мяса птицы в том числе заливное, рулеты. Способы приготовления, оформления и подачи. Условия и сроки хранения. Галантин; куриные маффины; холодная курица с соусом; куриные тарталетки.	2	
	56. **Комбинированные холодные блюда.** Вегетарианские и диетические холодные блюда с использованием растительных аналогов мяса, рыбы и птицы.	2	
	В том числе самостоятельных работ обучающихся		
	57. **Самостоятельная работа 11.** Ассортимент и классификация холодных блюд из рыбы. Составить таблицу с видами холодных блюд (заливная рыба, гравлакс, хе, тартар и т.д.), их происхождение, основные ингредиенты и особенности подачи.	2	
	58. **Самостоятельная работа 12.** Виды и технологии маринования мяса для холодных закусок: способы маринования (кислотное, ферментативное, пряное), привести 3-4 рецептуры маринования для говядины, свинины, птицы.	2	
	59. **Самостоятельная работа 13.** Традиционные холодные блюда из птицы в национальных кухнях мира. Описать 5-7 блюд, указать страну происхождения, описать технологию и особенность приготовления, подачу.	2	
	60. **Самостоятельная работа 14.** Требования к качеству и безопасности сырья. Проанализировать критерии свежести рыбы, мяса, птицы, описать органолептические и лабораторные методы контроля.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	61. **Практическая работа 36.** Холодные блюда в детском питании. Создать меню из 5 блюд с обоснованием выбора продуктов, норм порций, требований к безопасности.	2	
	62. **Практическая работа 37.** Создать сезонное меню из 6 холодных блюд (2 рыбных, 2 мясных, 2 из птицы) для лета и для зимы. Обосновать выбор продуктов с учетом сезонности.	2	

	63. **Практическая работа 38.** Роль желатина и желирующих агентов в заливных блюдах. Сравнить виды желатина (гранулированный, порошковый, листовой), агар-агар, пектин, соотношение сухих веществ и жидкости. Рассчитать дозировку для разных объёмов бульона, описать технику осветления бульонов.	2	
	64. **Практическая работа 39.** Описать технологию приготовления заливных блюд (рыба заливная, мясной студень и куриный террин) сравнить текстуры желе, способы осветления бульона, варианты оформления. Многослойное желе.	2	
	65. **Практическая работа 40.** Описать технологию приготовления маринадов для рыбы (цитрусовый, соевый-имбирный, сливочный).	2	
	66. **Практическая работа 41.** Определить использование субпродуктов в холодных блюдах. Описать технологии приготовления холодных блюд из печени, языка, сердца, головы рыбы и т.д.	2	
	67. **Практическая работа 42.** Выявить влияние термической обработки на органолептику холодных блюд.	2	
	68. **Практическая работа 36.** Сделать выводы, влияние температуры сырья на качество нарезки. Изучить, как температура продукта (охлажденный или подмороженный) влияет на толщу среза, целостность волокон, внешний вид, привести рекомендации для разных видов рыбы, мяса, птицы. Роль кислот в сохранении свежести нарезок, воздействие лимонного сока, уксуса, винного уксуса.	2	
	69. **Практическая работа 36.** Выполнить расчеты пищевой ценности и БЖУ холодных нарезок. Рассчитать содержание белков, жиров, углеводов, калорий в 100 гр. Популярных нарезок (лосось слабосоленый, ростбиф, куриная грудка копченая), составить таблицу сравнения**.**	2	
	70. **Практическая работа 36.** Выбрать ароматические композиции для холодных нарезок. Создать 3 букета для рыбы (укроп+лимон+белый перец), мяса (размарин+чеснок+тимьян), птицы (шалфей+майоран+мускат). Описать влияние на аромат и вкус.	2	
	71. **Практическая работа 36.** Описать технологии вакуумной упаковки и sous-vide для нарезок. Изучить влияние на срок хранения, текстуру, вкус. Сравнить с традиционными методами. Привести примеры холодных блюд, подходящих для этих технологий.	2	
Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена			

Раздел 3. Поэтапное составление технологических и калькуляционных карт: цифровые решения		**36**	
6 семестр		**36**	
МДК 03.03. Разработка технологических и калькуляционных карт с применением цифровых технология		**36**	
Тема 3.1. Разработка технологических карт	Содержание учебного материала		ОК 01, 02, 03, 07 ПК 3.1-3.6
	Введение. Общие понятия. Виды технологических и технико-технологических карт в общественном питании. По уровню детализации технологические карты могут быть общими или подробными: общие, подробные. Структура. Классическая технологическая карта состоит из нескольких обязательных разделов: наименование операции или процесса; оборудование и материалы; последовательность действий; параметры и нормы; контроль качества. Методы разработки: сбор и анализ информации; выбор технологии выполнения работ; расчёты; утверждение карты.	2	
	Работа со сборниками рецептур и цифровыми источниками. Изучение структуры сборников рецептур и кулинарных изделий. Составление технологических карт на основе сборника рецептур. Расчет БЖУ.	2	
	В том числе самостоятельных работ обучающихся		
	Самостоятельная работа №1. Алгоритм составления и рекомендации по разработке технологической карты с помощью цифровых технологий. «Составление технико-технологической карты (ТТК) на новую продукцию». Состав ТТК. Указать область применения, требования к сырью, рецептуру, технологический процесс, требования к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, а также пищевую и энергетическую ценность продукции. Особенности составления. Например, в разделе «Область применения» указать название блюда (изделия) и наименование предприятий, которым дано право их производства и реализации. В разделе «Перечень сырья» указать продукты, необходимые для приготовления блюда, а также сделать запись о том, что сырьё должно соответствовать требованиям нормативных документов (ГОСТ, ОСТ, ТУ). Описание технологического процесса. Содержать описание технологии приготовления блюда, при этом выделять режимы холодной и тепловой обработки. Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению. Указать особенности оформления и правила подачи блюда, требования к реализации, условия, сроки реализации и хранения. Показатели качества и безопасности. Указать органолептические показатели качества блюда, а также физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда. Пищевая и энергетическая ценность. Указать данные о пищевой и энергетической ценности блюда.	2	

	Самостоятельная работа №2. Разработка технологических и калькуляционных карт с применением цифровых технологий может осуществляться с помощью специализированных программ. Controlata**.** Позволяет быстро составлять и редактировать технологические карты на продукцию. Нужно указать нормы расхода сырья и материалов, описать необходимые для производства ресурсы и задать другие параметры. Некоторые функции: Автоматический расчёт себестоимости — программа рассчитывает плановую себестоимость единицы продукции на основе норм закладки и себестоимости сырья; Учёт различных ресурсов — себестоимость; Restik**.** Помогает ресторанам и кафе вести технологические карты блюд и складской учёт. Нужно создать блюдо, добавить ингредиенты и нормы расхода, указать выход порции и технологии приготовления — система сохранит технологическую карту (ТТК) и будет использовать её для расчёта себестоимости и списаний.	2	
	В том числе практические и лабораторные занятия		
	Практическое занятие №1. Оформить технологическую карту на салат «Витаминный» в таблице Excel. Оформить технологическую карту на салат «Салат-коктейль из апельсина с капустой» в таблице Excel. Оформить технологическую карту «Винегрет овощной» в таблице Excel.	2	
	Практическое занятие №2. Оформить технологические карты на овощные и грибные блюда и закуски в таблице Excel. Оформить технологические карты на рыбные блюда и закуски в таблице Excel. Оформить технологические карты на мясные блюда и закуски в таблице Excel. Оформить технологические карты на холодные и горячие закуски в таблице Excel Оформить технологические карты на холодные блюда из птицы.	2	
	Практическое занятие №3. Оформить технологические карты на открытые, закрытые (сандвичи) и сложные бутерброды в таблице Excel. Оформить технологические карты на закусочные бутерброды (канапе) в таблице Excel.	2	
	Практическое занятие №4. Оформить технологическую карту «Паштет из печени» в таблице Excel. Оформить технологическую карту «Жульен с грибами» в таблице Excel. Оформить технологическую карту «Грибы в сметане» в таблице Excel.	2	
Тема 3.2. Разработка и расчет калькуляционных карт	Содержание учебного материала		
	Введение. Изучение структуры документа, методики расчёта, нормативной базы и, в некоторых случаях,	2	

	использование программного обеспечения для автоматизации процесса. Методы расчета. Расчёт себестоимости. Определение наценки и установление цены продажи. Расчёт общей стоимости на 10 или 100 порций**.** Учёт человеческого фактора**.** Программное обеспечение. Поиск источников нормативной информации.		
	Самостоятельная работа №3. Калькуляционная карточка. Продажная цена готовой продукции. Цена продажи блюда = Общая стоимость сырьевого набора + Наценка. Расчет продажной цены блюда (изделия) производится специалистом (бухгалтером или экономистом) в калькуляционной карточке (форма N ОП-1), унифицированная форма которой утверждена Постановлением Госкомстата Российской Федерации от 25.12.1998 г. N132 "Об утверждении унифицированных форм первичной учетной документации по учету торговых операций".	2	
	Самостоятельная работа №4. Составление и заполнение калькуляционной карточки производится в следующем порядке: 1. Определяется ассортимент блюд (по плану-меню), на которые необходимо составить калькуляционный расчет; 2. Устанавливаются нормы вложения сырья на каждое отдельное блюдо (на основании сборника рецептур); 3. Определяются подлежащие включению в калькуляцию продажные цены на сырье; 4. Исчисляется стоимость сырьевого набора блюда (порции) путем умножения количества сырья каждого наименования (графа "Норма, килограмм") на продажную цену (графа "Цена 1 килограмма, рублей копеек"). Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания. План-меню, его назначение, виды, порядок составления. Расчет необходимого количества продуктов, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства.	2	
	Практическое занятие №5. С помощью цифровых технологий оформить документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день. 1. Записать в тетрадь тему, цель практической работы. 2. Ознакомьтесь с теоретическим материалом. 3. На основании калькуляционных карточек составьте требование в кладовую и накладную на отпуск товара.	2	
	Практическое занятие №6.	2	

	Оформить дневной заборный лист с помощью цифровых технологий. Ответить на вопросы: 1. Кем составляется дневной заборный лист? 2. В скольких экземплярах составляется дневной заборный лист? 3. Кем подписывается составляется дневной заборный лист? 4. Можно ли делать исправления в дневном заборном листе?		
	Практическое занятие №7. Оформить товарный отчет с помощью цифровых технологий. Ответить на вопросы: 1. Кем составляется товарный отчет? 2. В скольких экземплярах составляется товарный отчет? 3. Кем подписывается составляется товарный отчет? 4. Можно ли делать исправления в товарном отчете?	2	
	Практическое занятие №8. Произвести калькуляцию розничных цен на холодные блюда и закуски с помощью цифровых технологий. Произвести калькуляцию розничных цен открытых, закрытых и сложных бутербродов. Оформить калькуляционные карточки.	2	
	Практическое занятие №9. С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на «Винегрет овощной».	2	
	Практическое занятие №10. С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на холодное блюдо «Сельдь с картофелем и маслом».	2	
	Практическое занятие №11. С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на горячую закуску из птицы «Жульен».	2	
Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена			
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА		**72**	

Виды работ: 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи. 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд, и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.		
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА	**72**	
Виды работ: 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варка, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.		
Экзамен	**10**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей» оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Мастерские/зоны по видам работ: «Поварское дело», оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Базы практики, оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное издание / Анфимова Н.А. - Москва: Академия, 2024. - 400 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный

2. Васюкова, А. Т., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва: КноРус, 2024. — 182 с. — ISBN 978-5-406-11577-0. — URL: https://book.ru/book/949430 — Текст: электронный.

3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538302

4. Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебное издание / Семичева Г. П. - Москва: Академия, 2025. - 240 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный

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 1-4 ОК 7	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

	– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5 ПК 3.6 ОК 1-4 ОК 7	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;	

	– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; -○соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: - соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; - аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) - соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; - гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	

Приложение 1.4
к ПОП-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»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика .....

1.1. Цель и место профессионального модуля «ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» в структуре образовательной программы .....

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....

2. Структура и содержание профессионального модуля .....

2.1. Трудоемкость освоения модуля .....

2.2. Структура профессионального модуля .....

2.3. Содержание профессионального модуля .....

3. Условия реализации профессионального модуля .....

3.1. Материально-техническое обеспечение .....

3.2. Учебно-методическое обеспечение .....

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 1	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	

	действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 2	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	
ОК 3	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 4	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК 7	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в	

	деятельности по профессии	профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	
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; 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	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 приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

	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	требования к личной гигиене персонала при подготовки 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 приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад	

	технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад		
ПК 4.2.	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	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;	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	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	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	

	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		

ПК 4.3.	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста;	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 хгорячих сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; жарить фрукты основным способом и на гриле; проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;	ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос хгорячих 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	

	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		
ПК 4.4.	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; 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;	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов техника порционирования, варианты оформления холодных напитков	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	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, хлодные 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	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	

	учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных напитков; хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков		
ПК 4.5.	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	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;	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; заваривать чай; варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; готовить кофе на песке; обжаривать зерна кофе; варить какао, горячий шоколад; готовить горячие алкогольные напитки; подготавливать пряности для напитков; определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления,	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 ехника 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	

	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	разнообразного ассортимента; правила расчета с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№ Наименование темы	Объем часов	Обоснования включения в рабочую программу
1	Использование базовых и специализированных программ для разработки	**Знание:** • знание основных программ	МДК.04.03 Разработка технологических и калькуляционн	36	Внедрение цифровых компетенций в

	технологических и калькуляционных карт	(Microsoft Office, Word, Excel); • знание специализированных программ (Controlata); **Умение:** • умение работать с распространёнными офисными программами; • умение использовать цифровые инструменты в профессиональной деятельности; **Навыки:** • работа с информацией; • управление данными: сбор, хранение, структурирование и анализ цифровой информации; • соблюдение цифрового этикета; умение писать по • работа с устройствами и сервисами: уверенная работа с компьютерами, смартфонами, облачными хранилищами, онлайн-платформами и системами.	ых карт с применением цифровых технологий		образовательный процесс

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	**242**	**242**
Курсовая проект (работа)	-	-
Самостоятельная работа	62	-
Практика, в т.ч.:	**144**	**144**
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация	**6**	**6**
Всего	**454**	**392**

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 проект (работа)	Самостоятельная работа[1]	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1.- ПК 4.5 ОК 01 -ОК 04 ОК 7	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента	**126**	**100**	**126**	100		26		
ПК 4.1.- ПК 4.5 ОК 01 -ОК 04	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации	**142**	**114**	**122**	114		28		

ОК 7	холодных и горячих сладких блюд, десертов								
ОК 01, 02, 03 ПК 4.1.- ПК 4.5	Раздел 3 Поэтапное составление технологических и калькуляционных карт: цифровые решения	36	28	**36**	28		8		
ПК 4.1.- ПК 4.5 ОК 01 -ОК 04 ОК 7	Учебная практика	**72**	**72**					72	
ПК 4.1.- ПК 4.5 ОК 01 -ОК 04 ОК 7	Производственная практика	**72**	**72**						72
	Промежуточная аттестация	**6**	**6**						
	Всего:	**454**	**392**	**284**	242			**72**	**72**

2.3. Примерное содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, самостоятельной работы обучающихся	Объем часов	Код ПК, ОК
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента		**126**	
5 семестр			
МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		**86**	ПК 1.1. ОК 1-4 ОК 7
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание учебного материала	**86**	
	Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	2	
	Технологический цикл приготовления жированных сладких блюд разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов	2	
	Технологический цикл приготовления жированных сладких блюд разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов	2	
	Технологический цикл приготовления холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов	2	
	Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов	2	
	Технологический цикл приготовления выпеченных десертов, разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 1 Составить требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;	2	
	Самостоятельная работа № 2 Определить правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости жированных сладких блюд	2	
	Самостоятельная работа № 3 Определить правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости холодных и горячих напитков	2	

	Самостоятельная работа № 4 Составление схемы «Назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними при приготовлении холодных и горячих напитков	2	
	Самостоятельная работа № 5 Составление таблицы «Характеристика способов тепловой обработки продуктов для приготовления горячих десертов»	2	
	Самостоятельная работа № 6 Определить правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости холодных и горячих десертов, с учетом ассортимента продукции.	2	
	Самостоятельная работа № 7 Определить правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости для десертов сложного ассортимента	2	
	Самостоятельная работа № 8 Составление схемы «Назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними при приготовлении десертов сложного ассортимента	2	
	Самостоятельная работа № 9 Определить правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости жированных сладких блюд	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №1 Расчет количества сырья для приготовления (желе)	2	
	Практическое занятие №2 Расчет количества сырья для приготовления (самбуков, крема)	2	
	Лабораторное занятие №1 Формирование навыков по организации рабочего места повара по приготовлению, подготовки к реализации и хранения жированных сладких блюд	2	
	Лабораторное занятие №2	2	

	Требования к видам, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов при приготовлении, подготовки к реализации и хранению жированных сладких блюд		
	Практическое занятие№3 Расчет количества сырья для приготовления (компотов и киселей)	2	
	Практическое занятие№4 Расчет количества сырья для приготовления (безалкогольных напитков)	2	
	Лабораторное занятие №3 Органолептический метод исследования качества горячих напитков	2	
	Лабораторное занятие №4 Органолептический метод исследования качества холодных напитков	2	
	Лабораторное занятие № 5 Органолептический метод исследования качества холодных десертов	2	
	Лабораторное занятие № 6 Органолептический метод исследования качества горячих десертов	2	
	Лабораторное занятие № 7 Органолептический метод исследования качества выпеченных десертов	2	
	Практическое занятие№5 Расчет количества сырья для приготовления (Фондан, панкейки, пана кота)	2	
	Лабораторное занятие № 8 Органолептический метод исследования качества холодных и горячих десертов	2	
	Практическое занятие№ 6 Составить таблицу сравнения полуфабрикатов для приготовления десертов	2	
	Практическое занятие№ 7 Расчёт сырь по приготовлению	2	
	Лабораторное занятие № 9 Исследование органолептическим способом качества полуфабрикатов на соответствие технологическим требованиям по приготовлению (тирамису)	2	
	Лабораторное занятие № 10 Исследование органолептическим способом качества полуфабрикатов на соответствие технологическим требованиям по приготовлению (десерт три шоколада)	2	
	Лабораторное занятие № 11	2	

	Исследование органолептическим способом качества полуфабрикатов на соответствие технологическим требованиям по приготовлению (макаронс)		
	Лабораторное занятие № 12 Исследование органолептическим способом качества полуфабрикатов на соответствие технологическим требованиям по приготовлению (десерта «Павлова»)	2	
	Практическое занятие№ 8 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления десертов сложного ассортимента	2	
	Практическое занятие№ 9 Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, с учетом ассортимента продукции.	2	
	Практическое занятие№ 10 Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, с учетом ассортимента продукции.	2	
	Практическое занятие№ 11 Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих, десертов,	2	
	Практическое занятие№ 12 Характеристика десертов сложного ассортимента	2	
	Лабораторное занятие № 13 Приготовление холодных десертов сложного ассортимента	2	
	Лабораторное занятие № 14 Исследование органолептическим способом качества полуфабрикатов на соответствие технологическим требованиям по приготовлению (эклеры с заварным кремом)	2	
	Лабораторное занятие № 15 Исследование органолептическим способом качества полуфабрикатов на соответствие технологическим требованиям по приготовлению (моти)	2	
	Лабораторное занятие № 16	2	

	Исследование органолептическим способом качества полуфабрикатов на соответствие технологическим требованиям по приготовлению (муссовое пирожное с ягодной начинкой)		
	6 семестр	**40**	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Содержание учебного материала	**40**	
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, водоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	ПК 1.1. ОК 1-4 ОК 7
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению десертов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, водоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, водоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
	Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 1 Составить требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;	2	
	Самостоятельная работа № 2 Составить таблицу основных и вспомогательных способов тепловой обработке	2	
	Самостоятельная работа № 3 Определить правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости приготовлению холодных и горячих сладких блюд	2	
	Самостоятельная работа № 4 Подготовка развернутого ответа по теме «Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению десерта «Павлова»	2	

	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие№ 13 Решение ситуационных задач по организации хранения, отпуска десертов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	2	
	Практическое занятие№ 14 Решение ситуационных задач по организации хранения, отпуска напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	2	
	Практическое занятие№ 15 Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, процессу хранения и подготовки к реализации	2	
	Практическое занятие№ 16 Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, десертов процессу хранения и подготовки к реализации	2	
	Практическое занятие№ 17 Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	2	
	Практическое занятие№ 18 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления десертов разнообразного ассортимента	2	
	Практическое занятие№ 19 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления десертов сложного ассортимента	2	
	Лабораторное занятие № 17 Исследование органолептическим способом качества полуфабрикатов на соответствие технологическим требованиям по приготовлению десертов сложного ассортимента	2	
	Практическое занятие№ 20	2	

	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления десертов разнообразного ассортимента		
	Лабораторное занятие № 18 Исследование органолептическим способом качества полуфабрикатов на соответствие технологическим требованиям по приготовлению десерта «Павлова»	2	
	Лабораторное занятие № 19 Исследование органолептическим способом качества полуфабрикатов на соответствие технологическим требованиям по приготовлению десерта (эклеры с заварным кремом)	2	
	Лабораторное занятие №20 **Зачет**	2	
Промежуточная аттестация в форме комплексного зачета			
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов		**142**	
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков			
5 семестр		**102 (20+82)**	
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала	**46**	
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.	2	ПК 1.1. ОК 1-4 ОК
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных	2	

	смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
	3. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 1 Определить правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд.	2	
	Самостоятельная работа № 2 Определить выбор сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд	2	
	Самостоятельная работа № 3 Определить выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).	2	
	Самостоятельная работа № 4 Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
	Самостоятельная работа № 5 Определить актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.	2	
	Самостоятельная работа № 6 Подготовка развернутого ответа по теме «Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных десертов	2	
	Самостоятельная работа № 7 Составить таблицу основных и вспомогательных способов приготовления холодных десертов	2	
	Самостоятельная работа № 8 Определить правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости для десертов сложного ассортимента	2	
	Самостоятельная работа № 9 Составить требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;	2	

	Самостоятельная работа № 10 Составление схемы «Назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними при приготовлении холодных десертов	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие№ 1 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления десертов сложного ассортимента	2	
	Практическое занятие№ 2 Расчёт сырь по приготовлению холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	2	
	Лабораторное занятие № 1 Исследование органолептическим способом качества полуфабрикатов на соответствие технологическим требованиям по приготовлению десертов разнообразного ассортимента	2	
	Лабораторное занятие № 2 Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных жированных сладких блюд (желе, мусса, самбука. Крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	2	
	Лабораторное занятие № 3 Исследование органолептическим способом качества полуфабрикатов на соответствие технологическим требованиям по приготовлению холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	2	
	Лабораторное занятие № 4 Органолептический метод исследования качества выпеченных десертов	2	
	Лабораторное занятие № 5 Формирование навыков по организации рабочего места повара по приготовлению, подготовки к реализации и хранения жированных сладких блюд	2	
	Лабораторное занятие № 6	2	

	Исследование органолептическим способом качества полуфабрикатов на соответствие технологическим требованиям по приготовлению холодных сладких блюд,		
	Лабораторное занятие № 7 Исследование органолептическим способом качества полуфабрикатов на соответствие технологическим требованиям по приготовлению десертов разнообразного ассортимента	2	
	Лабораторное занятие № 8 Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества сложных холодных десертов с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	2	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	Содержание учебного материала	**28**	
	1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.	2	
	2 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).	2	
	3 Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие№ 3 Расчёт сырь по приготовлению горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	2	
	Практическое занятие№ 4 Расчёт рецептуры холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки).	2	

	Лабораторное занятие № 9 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента пудинга	2	
	Лабораторное занятие № 10 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента шарлотки или штруделя,	2	
	Лабораторное занятие № 11 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента сладких блинчиков,	2	
	Лабораторное занятие № 12 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента яблок в тесте	2	
	Лабораторное занятие № 13 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов. Оценка качества готовой продукции	2	
	Лабораторное занятие № 14 Приготовление, оформление, отпуск и презентация региональных десертов. Оценка качества готовой продукции	2	
	Лабораторное занятие № 15 Приготовление, оформление, отпуск и презентация десертов. Оценка качества готовой продукции	2	
	Лабораторное занятие № 16 Приготовление, оформление, отпуск и презентация десертов. Оценка качества готовой продукции	2	
	Лабораторное занятие № 17 Приготовление, оформление, отпуск и презентация десертов. Оценка качества готовой продукции	2	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Содержание учебного материала	**28**	
	1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков.	2	

	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	3. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие№ 5 Расчёт рецептуры холодных напитков (лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.).	2	
	Практическое занятие№ 6 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления напитков	2	
	Лабораторное занятие № 18 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков (лимонады)	2	
	Лабораторное занятие № 19 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков (смузи)	2	
	Лабораторное занятие № 20 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков (компоты)	2	
	Лабораторное занятие № 21 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков (холодные чай и кофе)	2	
	Лабораторное занятие № 22 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков (коктейли)	2	
	Лабораторное занятие № 23 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков (морсы)	2	

	Лабораторное занятие № 24 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков (квас)	2	
	Лабораторное занятие № 25 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков (свежеотжатые соки)	2	
	Лабораторное занятие № 26 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков (фруктово-ягодные прохладительные напитки)	2	
	6 семестр	**40 ч (32+8)**	
Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.	2	**ПК 1.1. ОК 1-4 ОК**
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 11 Определение правил проведения бракеража готовых горячих напитков сложного ассортимента Основные и вспомогательные способы приготовления горячих напитков сложного ассортимента	2	
	Самостоятельная работа № 12 Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	2	
	Самостоятельная работа № 13 Определение выбора посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).	2	
	Самостоятельная работа № 14	2	

	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 7 Определить актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента	2	
	Практическое занятие№ 8 Расчёт рецептуры горячих напитков сложного ассортимента	2	
	Практическое занятие№ 9 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих напитков сложного ассортимента	2	
	Практическое занятие № 10 Составление схемы «Назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента	2	
	Практическое занятие № 11 Составить таблицу сравнения полуфабрикатов для приготовления горячих напитков сложного ассортимента	2	
	Лабораторное занятие № 27 Исследование органолептическим способом качества полуфабрикатов на соответствие технологическим требованиям по приготовлению горячих напитков сложного ассортимента	2	
	Лабораторное занятие № 28 Исследование органолептическим способом качества полуфабрикатов на соответствие технологическим требованиям по приготовлению горячих напитков сложного ассортимента	2	
	Лабораторное занятие № 29 Исследование органолептическим способом качества полуфабрикатов на соответствие технологическим требованиям по приготовлению горячих напитков сложного ассортимента	2	
	Лабораторное занятие № 30	2	

	Исследование органолептическим способом качества полуфабрикатов на соответствие технологическим требованиям по приготовлению горячих напитков сложного ассортимента		
	Лабораторное занятие № 31 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента	2	
	Лабораторное занятие № 32 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента	2	
	Лабораторное занятие № 33 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента	2	
	Лабораторное занятие № 34 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента	2	
	Лабораторное занятие № 35 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента	2	
Промежуточная аттестация в форме комплексного зачета			
Раздел 3. Поэтапное составление технологических и калькуляционных карт: цифровые решения		**36**	
6 семестр			
МДК 04.03 Разработка технологических и калькуляционных карт с применением цифровых технологий		**36**	
	Содержание учебного материала		

Тема 3.1 Разработка технологических и калькуляционных	**Введение.** Общие понятия. Виды технологических и технико-технологических карт в общественном питании. По уровню детализации технологические карты могут быть общими или подробными: общие, подробные. Структура. Классическая технологическая карта состоит из нескольких обязательных разделов: н**аименование операции или процесса; оборудование и материалы; последовательность действий; параметры и нормы; контроль качества. Методы разработки: сбор и анализ информации; выбор технологии выполнения работ; расчёты; утверждение карты.** Методы расчета. **Расчёт себестоимости. Определение наценки и установление цены продажи. Расчёт общей стоимости на 10 или 100 порций. Учёт человеческого фактора.** Программное обеспечение. Поиск источников нормативной информации.	2	ОК 01, 02, 03, 07 ПК 3.1-3.6
	Работа со сборниками рецептур и цифровыми источниками. Изучение структуры сборников рецептур и кулинарных изделий. Составление технологических карт на основе сборника рецептур. Расчет БЖУ.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №1. Алгоритм составления и рекомендации по разработке технологической карты с помощью цифровых технологий. «Составление технико-технологической карты (ТТК) на новую продукцию». **Состав ТТК**. Указать область применения, требования к сырью, рецептуру, технологический процесс, требования к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, а также пищевую и энергетическую ценность продукции. **Особенности составления**. Например, в разделе «Область применения» указать название блюда (изделия) и наименование предприятий, которым дано право их производства и реализации. В разделе «Перечень сырья» указать продукты, необходимые для приготовления блюда, а также сделать запись о том, что сырьё должно соответствовать требованиям нормативных документов (ГОСТ, ОСТ, ТУ). **Описание технологического процесса**. Содержать описание технологии приготовления блюда, при этом выделять режимы холодной и тепловой обработки.	2	

	Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению. Указать особенности оформления и правила подачи блюда, требования к реализации, условия, сроки реализации и хранения. **Показатели качества и безопасности**. Указать органолептические показатели качества блюда, а также физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда. **Пищевая и энергетическая ценность**. Указать данные о пищевой и энергетической ценности блюда.		
	Самостоятельная работа №2. **Разработка технологических и калькуляционных карт с применением цифровых технологий может осуществляться с помощью** специализированных программ. **Controlata.** Позволяет быстро составлять и редактировать технологические карты на продукцию. Нужно указать нормы расхода сырья и материалов, описать необходимые для производства ресурсы и задать другие параметры. Некоторые функции: **Автоматический расчёт себестоимости** — программа рассчитывает плановую себестоимость единицы продукции на основе норм закладки и себестоимости сырья; **Учёт различных ресурсов** — себестоимость; **Restik.** Помогает ресторанам и кафе вести технологические карты блюд и складской учёт. Нужно создать блюдо, добавить ингредиенты и нормы расхода, указать выход порции и технологии приготовления — система сохранит технологическую карту (ТТК) и будет использовать её для расчёта себестоимости и списаний.	2	
	Самостоятельная работа №3. Алгоритм составления и рекомендации по разработке технологической карты с помощью цифровых технологий. «Составление технико-технологической карты (ТТК) на новую продукцию». **Состав ТТК**. Указать область применения, требования к сырью, рецептуру, технологический процесс, требования к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, а также пищевую и энергетическую ценность продукции. **Особенности составления**. Например, в разделе «Область применения» указать название блюда (изделия) и наименование предприятий, которым дано право их	2	

	производства и реализации. В разделе «Перечень сырья» указать продукты, необходимые для приготовления блюда, а также сделать запись о том, что сырьё должно соответствовать требованиям нормативных документов (ГОСТ, ОСТ, ТУ). **Описание технологического процесса**. Содержать описание технологии приготовления блюда, при этом выделять режимы холодной и тепловой обработки. **Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению**. Указать особенности оформления и правила подачи блюда, требования к реализации, условия, сроки реализации и хранения. **Показатели качества и безопасности**. Указать органолептические показатели качества блюда, а также физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда. **Пищевая и энергетическая ценность**. Указать данные о пищевой и энергетической ценности блюда.		
	Самостоятельная работа №4. **Разработка технологических и калькуляционных карт с применением цифровых технологий может осуществляться с помощью** специализированных программ. **Controlata.** Позволяет быстро составлять и редактировать технологические карты на продукцию. Нужно указать нормы расхода сырья и материалов, описать необходимые для производства ресурсы и задать другие параметры. Некоторые функции: **Автоматический расчёт себестоимости** — программа рассчитывает плановую себестоимость единицы продукции на основе норм закладки и себестоимости сырья; **Учёт различных ресурсов** — себестоимость; **Restik.** Помогает ресторанам и кафе вести технологические карты блюд и складской учёт. Нужно создать блюдо, добавить ингредиенты и нормы расхода, указать выход порции и технологии приготовления — система сохранит технологическую карту (ТТК) и будет использовать её для расчёта себестоимости и списаний.	2	
	В том числе практических занятий		
	1. Оформить технологическую карту на горячее блюдо из овощей в таблице Excel. Оформить технологическую карту на горячее блюдо из круп в таблице Excel.	2	

	Оформить технологическую карту горячее блюдо из бобовых в таблице Excel.		
	Практическое занятие №2. Оформить технологические карты на горячее блюдо из макаронных изделий в таблице Excel. Оформить технологические карты на блюда из яиц в таблице Excel. Оформить технологические карты на блюда из творога в таблице Excel. Оформить технологические карты на холодные и горячие соусы в таблице Excel Оформить технологические карты на горячие блюда из рыбы	2	
	Практическое занятие №3. Оформить технологические карты на горячие блюда из рыбы в таблице Excel. Оформить технологические карты на горячие блюда из рыбы в таблице Excel.	2	
	Практическое занятие №4. Оформить технологическую карту на горячие блюда из рыбы в таблице Excel. Оформить технологическую карту на горячие блюда из мяса в таблице Excel. Оформить технологическую карту на горячие блюда из мяса в таблице Excel.	2	
	Практическое занятие №5. С помощью цифровых технологий оформить документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день. 1. Записать в тетрадь тему, цель практической работы. 2. Ознакомьтесь с теоретическим материалом. На основании калькуляционных карточек составьте требование в кладовую и накладную на отпуск товара. Калькуляционная карточка. Продажная цена готовой продукции. Цена продажи блюда = Общая стоимость сырьевого набора + Наценка. Расчет продажной цены блюда (изделия) производится специалистом (бухгалтером или экономистом) в калькуляционной карточке (форма N ОП-1), унифицированная форма которой утверждена Постановлением Госкомстата Российской Федерации от 25.12.1998 г. N132 "Об утверждении унифицированных форм первичной учетной документации по учету торговых операций".	2	
	Практическое занятие №6. Оформить дневной заборный лист с помощью цифровых технологий. Ответить на вопросы:	2	

	1. Кем составляется дневной заборный лист? 2. В скольких экземплярах составляется дневной заборный лист? 3. Кем подписывается составляется дневной заборный лист? Можно ли делать исправления в дневном заборном листе?		
	Практическое занятие №7. Оформить товарный отчет с помощью цифровых технологий. Ответить на вопросы: 1. Кем составляется товарный отчет? 2. В скольких экземплярах составляется товарный отчет? 3. Кем подписывается составляется товарный отчет? Можно ли делать исправления в товарном отчете?	2	
	Практическое занятие №8. Произвести калькуляцию розничных цен на холодные блюда и закуски с помощью цифровых технологий. Произвести калькуляцию розничных цен открытых, закрытых и сложных бутербродов. Оформить калькуляционные карточки.	2	
	Практическое занятие №9. С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на горячие блюда из мяса	2	
	Практическое занятие №10. С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на горячие блюда из мяса	2	
	Практическое занятие №11. С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на горячие блюда из мяса	2	
	Зачет	2	
Промежуточная аттестация в форме комплексного зачета			
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА		**72**	
Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.			

2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 17. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.		

18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 20. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика	**72 часа**	
Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень		

доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Промежуточная аттестация в форме экзамена	**6**	
Всего	**448**	
Теоретические занятия	242	
Практические/лабораторные занятия	194	
Самостоятельная работа	62	
Учебная практика	72	
Производственная практика	72	

Приложение 1.5
к ПОП-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»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» 279

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 279

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 279

2. Структура и содержание профессионального модуля 293

2.1. Трудоемкость освоения модуля 293

2.2. Структура профессионального модуля 293

2.3. Содержание профессионального модуля 295

3. Условия реализации профессионального модуля.....320

3.1. Материально-техническое обеспечение 320

3.2. Учебно-методическое обеспечение 320

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля 321

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 1	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 2	определять задачи для поиска информации;	номенклатура информационных	

	определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	
ОК 3	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 4	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК 7	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	
ПК 5.1.	выбирать, рационально размещать на рабочем	требования охраны труда, пожарной	подготовки, уборки рабочего места

	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,	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 подготовки производственного инвентаря и производственной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для	кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты

	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	последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;	
ПК 5.2.	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности	ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и	приготовления и подготовки к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов

	основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления отлелочных 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, по-сыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:	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	

	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	отделочных полуфабрикатов	

	непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов		
ПК 5.3.	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требова- ний 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	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,	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	хлебобулочных изделий и хлеба выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, фарши; подготавливать отделочные полуфабрикаты; прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального	хлебобулочных изделий и хлеба; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	

	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		
ПК 5.4.	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	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;	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	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	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;	

	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	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.	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	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	подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

	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	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;	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	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	правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№ Наименование темы	Объем часов	Обоснования включения в рабочую программу
1	Использование базовых и специализированных программ для разработки технологических и	**Знание:** • знание основных программ (Microsoft Office, Word, Excel);	МДК.05.03 Разработка технологических и калькуляционных карт с	36	Внедрение цифровых компетенций в образовательный процесс

	калькуляционных карт	• знание специализированных программ (Controlata); **Умение:** • умение работать с распространённым и офисными программами; • умение использовать цифровые инструменты в профессиональной деятельности; **Навыки:** • работа с информацией; • управление данными: сбор, хранение, структурирование и анализ цифровой информации; • соблюдение цифрового этикета; умение писать по • работа с устройствами и сервисами: уверенная работа с компьютерами, смартфонами, облачными хранилищами, онлайн-платформами и системами.	применением цифровых технологий		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	**242**	**242**
Курсовая проект (работа)	**-**	**-**
Самостоятельная работа	62	-
Практика, в т.ч.:	**144**	**144**
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация	**10**	**10**
Всего	**458**	**396**

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 проект (работа)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1.- ПК 5.5 ОК 01 -ОК 04 ОК 7	Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**126**	**100**	**126**	100		26		
ПК 5.1.- ПК 5.5 ОК 01 -ОК 04 ОК 7	Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**142**	**114**	**142**	114		28		
ПК 5.1.- ПК 5.5 ОК 01 -ОК 04 ОК 7	Раздел 3 Поэтапное составление технологических и калькуляционных карт: цифровые решения	**36**	**28**	**36**	28		6		
ПК 5.1.- ПК 5.5 ОК 01 -ОК 04 ОК 7	Учебная практика	**72**	**72**					**72**	
ПК 4.1.- ПК .5	Производственная практика	**72**	**72**						**72**

ОК 01 -ОК 04 ОК 7									
	Промежуточная аттестация	**10**							
	Всего:	**458**	**386**	**304**	242		**60**	**72**	**72**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовой проект (работа)	Часы	ОК ПК
5 семестр		**86**	
Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**126**	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала	**30**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07, ПК 5.1
	1. Введение Стандарты предприятий. Санитарные правила и нормы, сборники рецептур мучных кондитерских. и булочных изделий	2	
	2. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Понятие «полный и неполный технологический процесс приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»	2	
	3. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	4. Самостоятельная работа №1 Заполнение таблицы «Санитарные правила и нормы в технологическом процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях в соответствие с ХААСП»	2	
	5. Самостоятельная работа №2 Работа со сборником рецептур, технологическими инструкциями, технологическими картами, поиск информации с помощью интернет-источников	2	

	6. Самостоятельная работа №3 Расчет потребности сырья по Сборнику рецептур для мучных и кондитерских изделий	2	
	7. Самостоятельная работа №4 Изучение структуры предприятий общественного питания: малые, средние и крупные предприятия	2	
	8. Самостоятельная работа №5 Изучение структуры мини- пекарней с полным и неполным технологическим процессом	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	9. Практическое занятие № 1 Организация, проведение уборки рабочего места, выбор, подготовка, безопасная эксплуатация технологического оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов	2	
	10. Практическое занятие №2 Решение производственных ситуаций по применению регламентов, стандартов и нормативно-технической документации	2	
	11. Практическое занятие №3 Составление алгоритма (последовательность отдельных технологических операций) производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	12. Практическое занятие №4 Составление алгоритма «Организация процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»	2	
	13. Практическое занятие №5 Решение производственных задач по выбору, рациональному размещению на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, для	2	

	приготовления хлебобулочных изделий		
	14. Практическое занятие №6 Решение производственных задач по выбору, рациональному размещению на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты для приготовления кондитерских изделий	2	
	15. Практическое занятие №7 Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 5	Содержание учебного материала	**24**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07, ПК 5.1
	16. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	17. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	2	
	18. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	19. Самостоятельная работа №6 Подготовка развернутого ответа по теме «Требования охраны труда, пожарной безопасности, личной гигиены на предприятиях общественного питания»	2	
	20. Самостоятельная работа №7 Подготовка развернутого ответа по теме «Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за	2	

	ними»		
	21. Самостоятельная работа №8 Подготовка развернутого ответа по теме «Правила утилизации отходов»	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	22. Практическое занятие №8. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	23. Практическое занятие №9. Составление алгоритма **«**Организация работы в кондитерском цехе»	2	
	24. Практическое занятие №10. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	2	
	25. Практическое занятие №11. Организация рабочего места кондитера для выпечки кондитерских изделий на различных участках кондитерского цеха.	2	
	26. Практическое занятие №12. Организация рабочего места кондитера для выполнения отделочных работ на различных участках кондитерского цеха.	2	
	27. Практическое занятие №13 Решение производственных ситуаций по применению сортировочно-калибровочного оборудования	2	
Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Содержание учебного материала	**34**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07, ПК 5.1
	28. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	29. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	2	

	30. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресса оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	2	
	31. Самостоятельная работа №9 Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	32. Практическое занятие №14. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	2	
	33. Практическое занятие №15. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2	
	34. Практическое занятие №16. Правила оформления заявок на склад	2	
	35. Практические занятие №17 Решение практикоориентированных задач по определению основного и дополнительного кондитерского сырья	2	
	36. Практическое занятие №18 Решение практикоориентированных задач по использованию простых и сложных кондитерских масс	2	
	37. Практическое занятие №10 Решение практикоориентированных задач по определению весовых, штучных, фасованных и порционных кондитерских изделий	2	
	38. Практическое занятие №20 Решение практикоориентированных задач определению видов сахаристых веществ в кондитерских изделиях	2	
	39. Практическое занятие №21 Решение практикоориентированных задач определению загустителей, крахмала и крахмалопродуктов в кондитерских изделиях	2	
	40. Практическое занятие №22 Решение практикоориентированных задач	2	

	определению веществ, улучшающих внешний вид кондитерских изделий		
	41. Практическое занятие №23 Решение практикоориентированных задач определению вкусовых и ароматических веществ в кондитерских изделиях	2	
	42. Практическое занятие №24 Решение практикоориентированных задач определению орехов и масличных семян в кондитерских изделиях	2	
	43. Практическое занятие №25 Решение практикоориентированных задач определению орехов и масличных семян в кондитерских изделиях, по рациональному использованию основных и дополнительных ингредиентов при приготовлении кондитерских изделий	2	
	6 семестр	**40 (32+8)**	
Тема 1.4 Виды и назначение упаковочных материалов	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07, ПК 5.1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	44. Практическое занятие №26 Виды и назначение упаковочных материалов. Способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	45. Практическое занятие №27 Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных изделий	2	
	46. Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых мучных кондитерских изделий		
	47. Практическое занятие №28 Способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных изделий	2	

	48. Способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых мучных кондитерских изделий		
	49. Практическое занятие №29. Решение ситуационных задач по составлению алгоритма подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов	2	
	50. Практическое занятие №27. Решение ситуационных задач по обеспечению и хранению пищевых продуктов, других расходных материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	2	
	51. Практическое занятие №28. Решение ситуационных задач по составлению алгоритма подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов	2	
	52. Практическое занятие №29. Решение ситуационных задач по **у**словиям и срокам, способам хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
	53. Практическое занятие №30. Решение производственных ситуаций по ассортименту, требованиям к качеству продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий	2	
	54. Решение производственных ситуаций по условиям и срокам хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий		
	55. Решение производственных ситуаций по ассортименту, требованиям к качеству продуктов, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий		
	56. Решение производственных ситуаций по условиям и срокам хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий		
	57. Практическое занятие №31.	2	

	Виды оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов		
	58. Практическое занятие №32. Виды, назначение приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов	2	
	59. Самостоятельная работа № 10 Изучение рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия, технологических инструкций.	2	
	60. Самостоятельная работа № 11 Составление схемы «Полный и неполный технологический процесс приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»	2	
	61. Самостоятельная работа № 12 Заполнение таблицы «Экспресс оценка качества и безопасности сырья, продуктов, материалов»	2	
	62. Самостоятельная работа № 13 Подготовка развернутого ответа по теме « Виды приборов для пищевой промышленности»	2	
	63. Зачет	2	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**142**	
5 семестр		**102**	
МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**142**	
Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	Содержание учебного материала	**12**	ОК 02, ОК 03, ОК 07, ПК 5.2
	Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях.	2	
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных	2	

	полуфабрикатов.		
	3. Оценка их качества отделочных полуфабрикатов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 1 Подготовка развернутого ответа по теме «Требования к качеству, условия и сроки хранения сахарной мастики и марципана»	2	
	Лабораторное занятие №1 Приготовление и использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления	2	
	Лабораторное занятие №2 Приготовление и использование посыпок и крошки в хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	Содержание учебного материала	**38**	
	Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07, ПК 5.2
	Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с *технологическими требованиями к сиропам.*	2	
	Виды сиропов.	2	
	Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа.	2	
	Виды желе в зависимости от желирующего вещества.	2	
	Виды глазури в зависимости от сырья.	2	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №2 Подготовка развернутого ответа по теме «Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества»	2	
	Самостоятельная работа №3 Подготовка развернутого ответа по теме «Технологические требования к сиропам»	2	
	Самостоятельная работа №4 Подготовка развернутого ответа по теме «Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов»	2	
	Самостоятельная работа №5 Подготовка развернутого ответа по теме «Требования к качеству, условия и сроки хранения помады».	2	
	Самостоятельная работа №6 Подготовка развернутого ответа по теме «Требования к качеству, условия и сроки хранения карамели».	2	
	Самостоятельная работа №7 Подготовка развернутого ответа по теме «Требования к качеству, условия и сроки хранения желе».	2	
	Самостоятельная работа №8 Подготовка развернутого ответа по теме «Требования к качеству, условия и сроки хранения глазури».	2	
	В том числе лабораторные занятия		
	Лабораторное занятие №3 Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки) с учетом правил и режимов варки, последовательности выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов.	2	

	Лабораторное занятие №4 Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады.	2	
	Лабораторное занятие №5 Приготовление карамели. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	Лабораторное занятие №6 Приготовление желе. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	Лабораторное занятие №7 Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности.	2	
	Лабораторное занятие №8 Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	
Тема 2.3. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	Содержание учебного материала	**12**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07, ПК 5.2
	Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций приготовления сливочных, белковых,	2	

	заварных кремов, кремов из молочных продуктов.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №9 Подготовка развернутого ответа по теме «Требования к качеству, условия и сроки хранения основного и дополнительного сырья»	2	
	Самостоятельная работа №10 Подготовка развернутого ответа по теме «Требования к качеству, условия и сроки хранения сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов».	2	
	В том числе лабораторные занятия		
	Лабораторное занятие №9 Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	2	
	Лабораторное занятие №10 Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок с учетом рецептуры, правил и режима приготовления, последовательность выполнения технологических операций.	2	
Тема 2.4. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание учебного материала	**2**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07, ПК 5.3
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	-	
	В том числе практические и лабораторные занятия		
	Практическое занятие №1 Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	2	

Тема 2.5. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07, ПК 5.3
	В том числе практические и лабораторные занятия		
	Практическое занятие №2 Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.	2	
	Лабораторное занятие №11 Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др..	2	
	Лабораторное занятие №12 Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	2	
Тема 2.6. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание учебного материала	**12**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07, ПК 5.3
	В том числе практические и лабораторные занятия		
	Практическое занятие №3 Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	2	
	Практическое занятие №4 Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента.	2	
	Практическое занятие №5 Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей.	2	
	Лабораторное занятие №13 Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста.	2	

	Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.		
	Лабораторное занятие №14 Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения.	2	
	Лабораторное занятие №15 Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
Тема 2.7. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание учебного материала	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07, ПК 5.3
	В том числе практические и лабораторные занятия		
	Практическое занятие №6 Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения.Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	Лабораторная работа №16. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного и опарного теста	2	
	Лабораторная работа № 17. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее.	2	
Тема 2.8. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и	Содержание учебного материала	**14**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07, ПК 5.4
	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских	-	

сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	В том числе практические и лабораторные занятия		
	Лабораторное занятие № 18. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста	2	
	Лабораторная занятие № 19. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	2	
	Лабораторная занятие № 20. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	2	
	Лабораторная занятие №21. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	2	
	Лабораторная занятие №22. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста	2	
	Лабораторная занятие №23. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	2	
	Лабораторная занятие № 24. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	2	
6 семестр		**40**	
Тема 2.9. Изготовление и оформление пирожных	Содержание учебного материала	**28**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07, ПК 5.5
	Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных	-	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №11 **Подготовка развернутого ответа по теме «**Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных»	2	
	Самостоятельная работа №12 **Подготовка развернутого ответа по теме «**Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения»	2	
	Самостоятельная работа №13	2	

	Подготовка развернутого ответа по теме «Процесс приготовления в зависимости от формы пирожных»		
	Самостоятельная работа №14 **Подготовка развернутого ответа по теме «**Различие в отделке пирожных в зависимости от вида»	2	
	В том числе практические и лабораторные занятия		
	Лабораторная занятие № 25 Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные	2	
	Лабораторная занятие № 26 Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: глазированные, комбинированные	2	
	Лабораторная занятие № 27 Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические),	2	
	Лабораторная занятие № 28 Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от формы: штучные, рулеты	2	
	Лабораторная занятие № 29 Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные	2	
	Лабораторная занятие № 30 Приготовление песочных пирожных в зависимости от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки)	2	
	Лабораторная занятие № 31 Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.).	2	
	Лабораторная занятие № 32 Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	2	
	Лабораторная занятие № 33 Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида	2	
	Лабораторная занятие № 34 Приготовление крошковой массы, фомование и	2	

	отделка пирожных в зависимости от вида пирожных. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Оформление и подготовка к реализации пирожных		
Тема 2.14. Изготовление и оформление тортов	Содержание учебного материала	**12**	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07, ПК 5.5
	Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	-	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Лабораторная занятие № 35 Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2	
	Лабораторная занятие № 36 Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	2	
	Лабораторная занятие № 37 Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	2	
	Лабораторная занятие № 38 Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2	
	Лабораторная занятие № 39 Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	2	

	Зачет	2	
Раздел 3. Поэтапное составление технологических и калькуляционных карт: цифровые решения		**36**	
6 семестр		**36**	
МДК 03.03. Разработка технологических и калькуляционных карт с применением цифровых технология		**36**	
Тема 3.1 Разработка технологических карт	Содержание учебного материала		ОК 01, 02, 03, 07 ПК 5.1-5.5
	1.Введение. Общие понятия. Виды технологических и технико-технологических карт в общественном питании. По уровню детализации технологические карты могут быть общими или подробными: общие, подробные. Структура. Классическая технологическая карта состоит из нескольких обязательных разделов: наименование операции или процесса; оборудование и материалы; последовательность действий; параметры и нормы; контроль качества. Методы разработки: сбор и анализ информации; выбор технологии выполнения работ; расчёты; утверждение карты	2	
	2.Работа со сборниками рецептур и цифровыми источниками. Изучение структуры сборников рецептур и кулинарных изделий. Составление технологических карт на основе сборника рецептур хлебобулочных и кондитерских изделий. Расчет БЖУ.	2	
	В том числе самостоятельных работ обучающихся		
	Самостоятельная работа №1. Алгоритм составления и рекомендации по разработке технологической карты с помощью цифровых технологий. «Составление технико-технологической карты (ТТК) на новую продукцию». Состав ТТК. Указать область применения, требования к сырью, рецептуру, технологический процесс, требования к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, а также пищевую и энергетическую ценность продукции. Особенности составления. Например, в разделе «Область применения» указать название блюда (изделия) и наименование предприятий, которым дано право их производства и реализации. В разделе «Перечень сырья» указать продукты, необходимые для приготовления блюда, а также сделать запись о том, что сырьё должно соответствовать требованиям нормативных документов (ГОСТ, ОСТ,	2	

	ТУ). Описание технологического процесса. Содержать описание технологии приготовления изделия, при этом выделять режимы холодной и тепловой обработки. Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению. Указать особенности оформления и правила подачи изделия, требования к реализации, условия, сроки реализации и хранения. Показатели качества и безопасности. Указать органолептические показатели качества блюда, а также физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность изделия. Пищевая и энергетическая ценность. Указать данные о пищевой и энергетической ценности изделия.		
	Самостоятельная работа №2. Разработка технологических и калькуляционных карт с применением цифровых технологий может осуществляться с помощью специализированных программ. Controlata. Позволяет быстро составлять и редактировать технологические карты на продукцию. Нужно указать нормы расхода сырья и материалов, описать необходимые для производства ресурсы и задать другие параметры. Некоторые функции: Автоматический расчёт себестоимости — программа рассчитывает плановую себестоимость единицы продукции на основе норм закладки и себестоимости сырья; Учёт различных ресурсов — себестоимость; Restik. Помогает мини-пекарням и предприятиях, выпускающих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия вести технологические карты изделий и складской учёт. Нужно создать изделие, добавить ингредиенты и нормы расхода, указать выход изделия и технологии приготовления — система сохранит технологическую карту (ТТК) и будет использовать её для расчёта себестоимости и списаний.	2	
	В том числе практические и лабораторные занятия		
	Практическое занятие №1. Оформить технологическую карту на «Пирог с капустой и мясом» в таблице Excel.	2	

	Оформить технологическую карту на «Пирог Рождественская звезда» в таблице Excel. Оформить технологическую карту на «Кулебяка закусочная» в таблице Excel.		
	Практическое занятие №2. Оформить технологические карты на полуфабрикаты из дрожжевого теста таблице Excel. Оформить технологические карты на полуфабрикаты из воздушного теста в таблице Excel. Оформить технологические карты на полуфабрикаты из бисквитного теста в таблице Excel. Оформить технологические карты на полуфабрикаты из песочного теста в таблице Excel Оформить технологические карты на полуфабрикаты из заварного теста в таблице Excel	2	
	Практическое занятие №3. Оформить технологические карты на слоеные пирожные нарезные в таблице Excel. Оформить технологические карты на воздушные и воздушно-ореховые торты в таблице Excel.	2	
	Практическое занятие №4. Оформить технологическую карту «Бисквит Джоконда» в таблице Excel. Оформить технологическую карту «Шоколадные брауни с грецкими орехами» в таблице Excel. Оформить технологическую карту «Флорентины» в таблице Excel.	2	
Тема 3.2. Разработка и расчет калькуляционных карт	Содержание учебного материала		
	Введение. Изучение структуры документа, методики расчёта, нормативной базы и, в некоторых случаях, использование программного обеспечения для автоматизации процесса. Методы расчета. Расчёт себестоимости. Определение наценки и установление цены продажи. Расчёт общей стоимости на 1 или 100 изделий. Учёт человеческого фактора. Программное обеспечение. Поиск источников нормативной информации	2	

	В том числе самостоятельных работ обучающихся		
	Самостоятельная работа №3. Калькуляционная карточка. Продажная цена готовой продукции. Цена продажи изделия= Общая стоимость сырьевого набора + Наценка. Расчет продажной цены блюда (изделия) производится специалистом (бухгалтером или экономистом) в калькуляционной карточке (форма N ОП-1), унифицированная форма которой утверждена Постановлением Госкомстата Российской Федерации от 25.12.1998 г. N132 "Об утверждении унифицированных форм первичной учетной документации по учету торговых операций".	2	
	Самостоятельная работа №4. Составление и заполнение калькуляционной карточки производится в следующем порядке: 1. Определяется ассортимент изделий (по плану-меню), на которые необходимо составить калькуляционный расчет; 2. Устанавливаются нормы вложения сырья на каждое отдельное блюдо (на основании сборника рецептур хлебобулочных и кондитерских изделий); 3. Определяются подлежащие включению в калькуляцию продажные цены на сырье; 4. Исчисляется стоимость сырьевого набора блюда (изделия) путем умножения количества сырья каждого наименования (графа "Норма, килограмм") на продажную цену (графа "Цена 1 килограмма, рублей копеек"). Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания. План-меню, его назначение, виды, порядок составления. Расчет необходимого количества продуктов, сборник рецептур хлебобулочных и кондитерских изделий. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства.	2	
	В том числе практические и лабораторные занятия		
	Практическое занятие №5. С помощью цифровых технологий оформить документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день.	2	

	1. Записать в тетрадь тему, цель практической работы. 2. Ознакомьтесь с теоретическим материалом. 3. На основании калькуляционных карточек составьте требование в кладовую и накладную на отпуск товара.		
	Практическое занятие №6. Оформить дневной заборный лист с помощью цифровых технологий. Ответить на вопросы: 1. Кем составляется дневной заборный лист? 2. В скольких экземплярах составляется дневной заборный лист? 3. Кем подписывается составляется дневной заборный лист? 4. Можно ли делать исправления в дневном заборном листе?	**2**	
	Практическое занятие №7. Оформить товарный отчет с помощью цифровых технологий. Ответить на вопросы: 1. Кем составляется товарный отчет? 2. В скольких экземплярах составляется товарный отчет? 3. Кем подписывается составляется товарный отчет? 4. Можно ли делать исправления в товарном отчете?	2	
	Практическое занятие №8. Произвести калькуляцию розничных цен на хлебобулочные и кондитерские изделия с помощью цифровых технологий. Произвести калькуляцию розничных цен на хлебобулочные и кондитерские изделия. Оформить калькуляционные карточки.	2	
	Практическое занятие №9. С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на «Рыбник с сёмгой».	2	
	Практическое занятие №10. С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на хлебобулочное изделие «Ватрушка Венгерская».	2	
	Практическое занятие №11 С помощью цифровых технологий оформить калькуляционную карточку на	2	

	кондитерское изделие «Пирожное Французская вишня».		
Промежуточная аттестация в форме комплексного зачета			
Учебная практика		**72**	ОК 01, 02, 03, 07 ПК 5.1-5.5
1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских			

изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: **20.** мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских издели разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.	**72**	ОК 01, 02, 03, 07 ПК 5.1-5.5

5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Промежуточная аттестация 10 часов		
Всего 458 часов		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей»оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Мастерские/зоны по видам работ:«Хлебопечение», оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Базы практики, оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, 2024. — 334 с. — ISBN 978-5-4488-1068-8. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/135501.html

2. Ермилова С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебное издание / Ермилова С. В. - Москва : Академия, 2023. - 336 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный

3. Ермилова С. В. Торты, пирожные и десерты: учебное издание / Ермилова С. В., Соколова Е. И. - Москва : Академия, 2018. - 80 с. (Профессиональная подготовка рабочих и служащих). - URL: https://academia-library.ru - Текст : электронный

4. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-507-44337-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/220502

5. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур / З. Г. Скобельская. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 84 с. — ISBN 978-5-507-45902-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/291203

6. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 428 с. — ISBN 978-5-507-47108-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/328556

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 5.1. ОК 1-4 ОК 7	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнениye работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5 ОК 1-4 ОК 7	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетичеких затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандртам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: -корректное использование цветных разделочных досок; -раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; -соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;	

	– адкватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: - гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	

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

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.06 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «БАРМЕН»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ....326

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы326

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 326

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 334

2.1. Трудоемкость освоения модуля 334

2.2. Структура профессионального модуля....335

2.3. Содержание профессионального модуля....336

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 341

3.1. Материально-техническое обеспечение, ...341

3.2. Учебно-методическое обеспечение 341

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....342

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.06 Выполнение работ по профессии «Бармен»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Выполнение работ по профессии «Бармен».

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. 4.3.ЗПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки	

	и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	бизнес-планов; порядок выстраивания презентации;	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);	

	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	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	
Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. №910н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант, бармен»» (Зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 № 40269), <u>уровень квалификации 4</u>			
ПК 6.1 Выполнять обслуживание гостей в баре организации питания	подавать барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей; консультировать гостей по выбору напитков и барной продукции; эксплуатировать оборудование бара; подготавливать барную стойку и барные столики для подачи напитков и барной продукции; готовить, оформлять и подавать безалкогольные коктейли; готовить и подавать свежевыжатые соки; готовить, оформлять и подавать чай, кофе	методы и техника обслуживания гостей за барной стойкой и столиками бара; правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, барного оборудования и инвентаря; классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая; нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности; классификация кофе по видам и степени обжарки правила и техника приготовления и подачи коктейлей; правила и технику приготовления и	оформлении витрины и барной стойки; приеме, оформлении и уточнении заказа на напитки и барную продукцию организации питания; рекомендациях гостям бара организации питания по выбору напитков и барной продукции; приготовлении и подаче безалкогольных коктейлей и напитков; приготовлении и подаче чая, кофе; поддержании в чистоте и порядке столов в баре, барной стойки, барного инвентаря, посуды и оборудования

		подачи чая, кофе; правила этикета при обслуживании гостей в баре	
ПК 6.2 Проводить расчеты с гостями организации питания за сделанные заказы	пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт; проводить оформление счета для оплаты; предоставлять счет гостям организации питания; принимать оплату в наличной и безналичной формах	порядок оформления счетов и расчета по ним с гостями организации питания; правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов; правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты	подготовке контрольно-кассового оборудования к началу принятия и оформления платежей; проведению кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ

1.3 Обоснование часов вариативной ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№ Наименование темы	Объем часов	Обоснования включения в рабочую программу
1	ПК 6.1 Выполнять обслуживание гостей в баре организации питания	**Знания:** методы и техника обслуживания гостей за барной стойкой и столиками бара; правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, барного оборудования и инвентаря; классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая; нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности; классификация кофе	ПМ.06 Выполнение работ по профессии «Бармен»	162	По запросу работодателя

		по видам и степени обжарки правила и техника приготовления и подачи коктейлей; правила и технику приготовления и подачи чая, кофе; правила этикета при обслуживании гостей в баре; **Умения:** методы и техника обслуживания гостей за барной стойкой и столиками бара; правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, барного оборудования и инвентаря; классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая; нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности; классификация кофе по видам и степени обжарки правила и техника приготовления и подачи коктейлей; правила и технику приготовления и подачи чая, кофе; правила этикета при обслуживании гостей в баре **Навыки:** оформлении витрины			

		и барной стойки; приеме, оформлении и уточнении заказа на напитки и барную продукцию организации питания; рекомендациях гостям бара организации питания по выбору напитков и барной продукции; приготовлении и подаче безалкогольных коктейлей и напитков; приготовлении и подаче чая, кофе; поддержании в чистоте и порядке столов в баре, барной стойки, барного инвентаря, посуды и оборудования			
2	ПК 6.2 Проводить расчеты с гостями организации питания за сделанные заказы	**Знания:** порядок оформления счетов и расчета по ним с гостями организации питания; правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов; правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты **Умения** пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате			

		платежных карт; проводить оформление счета для оплаты; предоставлять счет гостям организации питания; принимать оплату в наличной и безналичной формах **Навыки:** в подготовке контрольно-кассового оборудования к началу принятия и оформления платежей; проведения кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ			

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	**64**	**66**
Курсовая проект (работа)	**-**	**-**
Самостоятельная работа	**16**	**-**
Практика, в т.ч.:	**72**	**72**
учебная	36	36
производственная	36	36
Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена	**10**	**10**
Промежуточная аттестация, в том числе:		
МДК 06.01 в форме зачета	*2*	*2*
УП.06 в форме комплексного зачета	*36*	*36*
ПП.06 в форме комплексного зачета	*36*	*36*
Всего	**162**	**148**

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	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1, ПК 6.2, ОК 01, 02, 03, 04, 05, 09	Раздел 1.Обслуживание гостей в баре организации питания	**80**	**54**	**80**	64	-	16		
	Учебная практика	**36**	**36**					36	
	Производственная практика	**36**	**36**						36
	Промежуточная аттестация	**10**	**10**						
	Всего:	**162**	**148**	**80**	64	-	16	**36**	**36**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовой проект (работа)	Объём часов	Коды ОК, ПК
Раздел 1. Обслуживание гостей в баре организации питания		**80**	
МДК. 06.01 Обслуживание гостей в баре организации питания		**80**	
	2 семестр	**44**	**ОК 01-05, 09**
Тема 1.1. Организация работы бара и охрана труда	Содержание учебного материала	**8**	
	Понятие «бар». Виды баров. Эргономика барной стойки (правило «вытянутой руки»). Профессиональный инвентарь и оборудование.	2	ОК 01-03, 05, 09 П.К. 6.1, 6.2
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 1 Классификация барных напитков Основы энологии (вино), каппинга (кофе) Классификация алкогольных и безалкогольных напитков. Сочетаемость вкусов**.**	2	
	Самостоятельная работа № 2 Изучение правил техники безопасности и санитарных норм (ХАССП) при работе за барной стойкой. Чек листы открытия/закрытия смены	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие № 1 Подготовка бара к работе (Mise-en-place). Работа с барным оборудованием (блендеры, ледогенераторы, кофемашины).	2	
Тема 1.2. Приготовление горячих напитков в баре организации питания	Содержание учебного материала	**36**	ОК 01-05, 09, ПК 6.1, 6.2
	1. Чай Классификация, технология заваривания, авторские рецептуры	2	
	2. Кофе Обжарка, помол, методы экстракции.	2	
	3. Какао и горячий шоколад Классификация, технология приготовления, авторские рецептуры	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 3 Традиционные русские напитки: взбитни, взвары Ингредиенты и специи, технология приготовления, авторские рецептуры	2	
	Самостоятельная работа № 4 Согревающие безалкогольные напитки: глинтвейны, гроги, пунши. Ингредиенты и специи, технология приготовления, авторские рецептуры	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		

	Практическое занятие № 2 Составление технологической карты для приготовления авторского чая, какао, горячего шоколада	2	
	Практическое занятие № 3 Составление технологической карты для приготовления различных видов кофе	2	
	Практическое занятие № 4 Составление технологической карты для приготовления глинтвейна, грога, пунша	2	
	Лабораторное занятие № 1 Приготовление, оформление, подготовка к реализации чая	2	
	Лабораторное занятие № 2 Приготовление, оформление, подготовка к реализации какао, горячего шоколада	2	
	Лабораторное занятие № 3 Приготовление, оформление, подготовка к реализации кофе эспрессо, американо	2	
	Лабораторное занятие № 4 Приготовление, оформление, подготовка к реализации кофе латте, капучино	2	
	Лабораторное занятие № 5 Приготовление, оформление, подготовка к реализации кофе раф	2	
	Лабораторное занятие № 6 Приготовление, оформление, подготовка к реализации кофе флэт уайт	2	
	Лабораторное занятие № 7 Приготовление, оформление, подготовка к реализации безалкогольного сбитня	2	
	Лабораторное занятие № 8 Приготовление, оформление, подготовка к реализации безалкогольного глинтвейна	2	
	Лабораторное занятие № 9 Приготовление, оформление, подготовка к реализации безалкогольного грога	2	
	Лабораторное занятие № 10 Приготовление, оформление, подготовка к реализации безалкогольного пунша	2	
	3 семестр	**18**	
Тема 1.3. Приготовление холодных напитков в баре организации питания	Содержание учебного материала	**28**	ОК 01-05, 09, ПК 6.1, 6.2
	Организация холодного бара. Санитарные нормы работы с фруктами и ягодами. Требования к качеству льда и воды. Классификация льда: кубиковый, крошковый, колотый, пищевой лед для сервировки. Оборудование: соковыжималки, шейкеры, джиггеры, стрейнеры. Барная посуда: хайбол, тумблер, слинг, стаканы для смузи.	-	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 5 Холодные безалкогольные напитки	2	

	Ассортимент холодных безалкогольных напитков. Ингредиенты и специи, технология приготовления, авторские рецептуры		
	Самостоятельная работа № 6 Классическая и современная миксология. Основные методы приготовления: build, stir,shake, blend. Золотые пропорции коктейлей.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие № 5 Составление технологической карты для приготовления свежевыжатых соков (фреши) и смузи	2	
	Практическое занятие № 6 Составление технологической карты для приготовления лимонадов и фреш-дринков	2	
	Практическое занятие № 7 Составление технологической карты для приготовления молочных и кисло-молочных коктейлей	2	
	Практическое занятие № 8 Составление технологической карты для приготовления холодного кофе и чая	2	
	Практическое занятие № 9 Составление технологической карты для приготовления газированных напитков и микстов (софт-дринки)	2	
	Лабораторное занятие № 11 Приготовление, оформление, подготовка к реализации свежевыжатых соков (фреши) и смузи	2	
	Лабораторное занятие № 12 Приготовление, оформление, подготовка к реализации лимонадов и фреш-дринков	2	
	4 семестр	**18**	
	Лабораторное занятие № 13 Приготовление, оформление, подготовка к реализации молочных и кисло-молочных коктейлей	2	ОК 01-05, 09, ПК 6.1, 6.2
	Лабораторное занятие № 14 Приготовление, оформление, подготовка к реализации холодного кофе и чая	2	
	Лабораторное занятие № 15 Приготовление, оформление, подготовка к реализации газированных напитков и микстов (софт-дринки)	2	
	Лабораторное занятие № 16 Приготовление, оформление, подготовка к реализации сезонных и авторских безалкогольных коктейлей	2	
Тема 1.4. Методы и техника обслуживания гостей за барной стойкой и	Содержание учебного материала		
	1. **Методы и техника обслуживания гостей за барной стойкой и столиками бара** Стандарты внешнего вида и гигиены. Приём, оформление и уточнение заказа. Консультирование гостей. Подготовка барной стойки и столиков. Подготовка напитков к презентации Поддержание чистоты и порядка. Эстетичное и безопасное упаковывание напитков	-	

столиками бара	**Самостоятельная работа № 7 Специфика работы за барной стойкой** Зона ответственности бармена, работа с кассой, поддержание чистоты. Особенности обслуживания на высоких стульях. Прием заказа напрямую от гостя, сидящего за стойкой. Техника «двойного контроля». Сервировка места за стойкой (салфетки, трубочка, вода). Решение производственных ситуаций по использованию электронного меню, интерактивного бара	2	
	Самостоятельная работа № 8 Работа с конфликтами и возражениями Основные причины конфликтов, Алгоритм работы с жалобой (Выслушать, принять меры, поблагодарить/предложить компенсацию). Нестандартные ситуации: гость в нетрезвом состоянии, гостю стало плохо, претензии к качеству. Правила отказа.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие № 10. Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов Правила работы с заказами в специализированных программах, например в CRM-системе или в кассовом приложении для ресторана Работа с R-Keeper/iiko. Техника подачи напитков «в стол» и за стойкой. Презентация напитка.	2	
	Лабораторное занятие № 17 Проведение полного цикла обслуживания: Приветствие, прием заказа, подача, расчет.	2	
	Зачет	2	
Учебная практика (36 часов) **Виды работ:** 1. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с предприятием питания. Организация рабочего места бармена. Санитарно-эпидемические требования к предприятиям. Личная гигиена работника Обслуживание гостей в баре. Прием и оформление заказов 2. Приготовление и подача горячих безалкогольных напитков (чай, кофе) 3. Приготовление и подача горячих безалкогольных напитков (глинтвейн, сбитень, грог, пунш) 4. Приготовление и подача холодных безалкогольных напитков (лимонады, фреши и т.д.) 5. Приготовление и подача горячих безалкогольных напитков (молочных и кисло-молочных коктейлей) 6. Контрольно-проверочный урок в форме дифференцированного зачета и оценивания результатов прохождения учебной практики по формированию общих и профессиональных компетенций		**36**	ОК 01-05, 09 ПК 6.1-6.2
Производственная практика (36 часов) **Виды работ:** 1. **Знакомство с предприятием питания.** Планирование потребностей организации питания в трудовых и материальных ресурсах для обслуживания гостей в зале и баре организации питания. 2. **Составление планов работы службы обслуживания организации питания** Использовать мобильные терминалы и		**36**	ОК 01-05, 09 ПК 6.1-6.2

специализированные приложения для координации выполнения заданий. Проводить обучение членов бригады барменов на рабочем месте. Управлять конфликтными ситуациями с гостями организации питания 3. **Прохождение инструктажа по охране труда. Прохождение инструктажа по выполнению мероприятий, направленных на защиту работающих от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций** Ознакомление с требованиями: производственной санитарии; гигиены труда; электробезопасности; пожарной безопасности; безопасности жизнедеятельности; безопасности труда 4. **Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре организации питания** Подготовка мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию гостей Приготовление заготовок для напитков Приготовление свежевыжатых соков еализация готовых к употреблению безалкогольных напитков Уборка использованной барной посуды со столов бара и барной стойки 5. **Обслуживание гостей в баре организации питания** Оформление витрины и барной стойки Прием, оформление и уточнение заказа на напитки и барную продукцию организации питания Рекомендации гостям бара организации питания по выбору напитков и барной продукции Приготовление и подача безалкогольных коктейлей и напитков Приготовление и подача чая, кофе Составление документации, отчетов посредством специализированных программ Поддержание в чистоте и порядке столов в баре, барной стойки, барного инвентаря, посуды и оборудования 6. **Контроль в форме оценивания результатов прохождения производственной практики по формированию общих и профессиональных компетенций, практического опыта** Предоставление документов: аттестационный лист; производственная (профессиональной) характеристика; дневник практики (с приложениями - графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике); отчет о практике.		
Промежуточная аттестация 10 часов		
Всего 162 часа		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение,

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей» оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Мастерские/зоны по видам работ:«Учебный ресторан» оснащенная в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Базы практики, оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Жулидов, С.И. Организация торговли: учебник / С.И. Жулидов. — 2-е изд., перераб. и доп. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2025. – 350 с. – (Среднее профессиональное образование). – DOI 10.12737/987233. - ISBN 978-5-8199-0842-6. – Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1820262
2. Иванов, Г.Г. Организация торговли: учебное издание / Иванов Г.Г. – М.: Академия, 2025. – 192 с. (Специальности среднего профессионального образования). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный
3. Карташова, Л. В. Управление ассортиментом товаров. В 2 ч. Ч. 1: учебное издание / Карташова Л.В., Сергеева Н. И., Колесникова Л. А. – М.: Академия, 2024. – 288 с. (Специальности среднего профессионального образования). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный
4. Райкова, Е.Ю. Теоретические основы товароведения: учебное издание / Райкова Е.Ю. – М.: Академия, 2024. – 224 с. (Специальности среднего профессионального образования). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст электронный
5. Шеламова, Г.М. Деловая культура и психология общения: учебное издание / Шеламова Г.М. – М.: Академия, 2024. – 208 с. (Профессии среднего профессионального образования). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academiamoscow». – Текст: электронный
6. Любецкая, Т. Р., Организация и технология обслуживания в барах, буфетах: учебник / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. – М.: КноРус, 2025. - 246 с. - ISBN 978-5-406-15499-1. - URL: https://book.ru/book/960001 (дата обращения: 02.12.2025). - Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ОК 01-05, 09 ПК 6.1	Выполняет все действия по обслуживанию гостей в баре организации питания: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование техники обслуживания гостей за барной стойкой и столиками бара; – рациональный выбор столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, барного оборудования и инвентаря; – применение правил и техники приготовления и подачи коктейлей; – применение правил и техники приготовления и подачи чая, кофе; – использование правил этикета при обслуживании гостей в баре; – умение подавать барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей; – консультирование гостей по выбору напитков и барной продукции; – правильная эксплуатация оборудования бара; – подготовка барной стойки и барных столиков для подачи напитков и барной продукции; – оформление витрины и барной стойки; – прием, оформление и уточнение заказа на напитки и барную продукцию организации питания; – рекомендации гостям бара организации питания по выбору напитков и барной продукции;	Практические и лабораторные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ОК 01-05, 09 ПК 6.2	Выполняет все действия по проведению расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы: – проведение оформления счетов и расчета по ним с гостями организации питания; – эксплуатация контрольно-кассовой техники и POS терминалов; – расчет гостей при наличной и безналичной формах оплаты – использование контрольно-кассового оборудования и программно-аппаратного комплекса для приема к оплате платежных	Практические и лабораторные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

	карт; – оформление счета для оплаты; – предоставление счета гостям организации питания; – принятие оплаты в наличной и безналичной формах – подготовка контрольно-кассового оборудования к началу принятия и оформления платежей; – проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ	

Приложение 1.7
к ПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля

«ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ОФИЦИАНТ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 346

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 346

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 346

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 353

2.1. Трудоемкость освоения модуля 353

2.2. Структура профессионального модуля 354

2.3. Содержание профессионального модуля 355

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 361

3.1. Материально-техническое обеспечение, ... 361

3.2. Учебно-методическое обеспечение 361

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 362

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Официант»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Выполнение работ по профессии «Официант».

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. 4.3.ЗПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации;	

	выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования		
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. №910н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант, бармен»» (Зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 № 40269), уровень квалификации 4			
ПК 7.1 Принимать заказы у гостей организации питания блюда и напитки	подавать меню, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей; выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков; консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами; пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки	характеристику блюд и напитков, включенных в меню; правила сочетаемости напитков и блюд; правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания; порядок и процедуру передачи заказа на кухню и в бар; виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей	приеме, оформлении и уточнении заказа гостей организации питания; рекомендациях гостям организации питания по выбору блюд и напитков; передаче заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания; досервировке стола в соответствие с заказом гостей организации питания
ПК 7.2 Выполнять обслуживание гостей в зале организации питания	проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков; досервировывать, пересервировывать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков; подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков	правила и очередность подачи блюд и напитков; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей; правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря; правила и техника подачи блюд; правила и техника подачи коктейлей; правила и техника подачи чая и кофе;	получении блюд и напитков с кухни и бара организации питания; подаче блюд и напитков гостям организации питания; замены использованной посуды, приборов и столового белья

		правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов	

1.3 Обоснование часов вариативной ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№ Наименование темы	Объем часов	Обоснования включения в рабочую программу
1	ПК 7.1 Принимать заказы у гостей организации питания блюда и напитки	**Знания:** приеме, оформлении и уточнении заказа гостей организации питания; рекомендациях гостям организации питания по выбору блюд и напитков; передаче заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания; досервировке стола в соответствие с заказом гостей организации питания **Умения:** подавать меню, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей; выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков; консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами; пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при	ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Официант»	160	По запросу работодателя

		приеме заказа на блюда и напитки **Навыки:** характеристику блюд и напитков, включенных в меню; правила сочетаемости напитков и блюд; правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания; порядок и процедуру передачи заказа на кухню и в бар; виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей			
2	ПК 7.2 Выполнять обслуживание гостей в зале организации питания	**Знания:** правила и очередность подачи блюд и напитков; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей; правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря; правила и техника подачи блюд; правила и техника подачи коктейлей; правила и техника подачи чая и кофе; правила и техника			

		замены использованной столовой посуды и столовых приборов **Умения:** проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков; досервировывать, пересервировывать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков; подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков **Навыки:** получении блюд и напитков с кухни и бара организации питания; подаче блюд и напитков гостям организации питания; замены использованной посуды, приборов и столового белья			

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	**62**	**64**
Курсовая проект (работа)	**-**	**-**
Самостоятельная работа	**16**	**-**
Практика, в т.ч.:	**72**	**72**
учебная	*36*	*36*
производственная	*36*	*36*
Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена	**10**	**10**
Промежуточная аттестация, в том числе		
МДК 07.01 в форме зачета	*2*	*2*
УП.07 в форме комплексного зачета	*36*	*36*
ПП.07 в форме комплексного зачета	*36*	*36*
Всего	**160**	**146**

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	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 7.1, ПК 7.2 ОК 01, 02, 03, 04, 05, 09	Раздел 1.Организация обслуживания посетителей в зале организации питания	**78**	**64**	**78**	62		16		
	Учебная практика	**36**	**36**					36	
	Производственная практика	**36**	**36**						36
	Промежуточная аттестация	**10**	**10**						
	Всего:	**160**	**146**	**78**	**62**		**16**	**36**	**36**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовой проект (работа)	Объём часов	Коды ОК и ПК
Раздел 1. Организация обслуживания посетителей в зале организации питания			
	2 семестр	**44**	
МДК. 06.01 Организация обслуживания посетителей в зале организации питания			
Тема 1.1. Технология обслуживания гостей	Содержание учебного материала	**44**	ОК 01-05, 09 ПК 7.2
	1. Введение в профессию Профстандарт официанта. Должностная инструкция и стандарты внешнего вида Изучение СанПиН. Основы СанПиН Техника безопасности Охрана труда и пожарная безопасность на предприятии питания Столовая посуда и приборы. Столовое белье Виды, назначение, правила обращения Виды, размеры, правила хранения и подготовки к смене	2	
	2. **Этапы сервисного цикла. Встреча и размещение гостей.** Предварительный заказ мест (бронирование). Приём, регистрация и размещение гостей. Предоставление услуг проживания и питания. Предоставление дополнительных услуг. Окончательный расчёт и оформление выезда.	2	
	3. Структура меню и прейскуранта. Холодные блюда и закуски; горячие закуски; супы и вторые горячие блюда; сладкие блюда; горячие и холодные напитки; мучные кулинарные и кондитерские изделия. Правила расположения блюд Разновидности прейскурантов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 1 Очередность подачи блюд и напитков. Русский стиль. Французский стиль. Правила подачи блюд Соблюдение порядка, повторение заказа, коммуникацию с гостем и правильную сервировку стола.	2	
	Самостоятельная работа № 2 Подготовка торгового зала к обслуживанию. Уборка, расстановка мебели, подготовка стейшен-станции.	2	
	Самостоятельная работа № 3 Виды и правила сервировки стола Сервировка для завтрака, для обеда, для ужина. Сервировка по характеру мероприятия. Основные правила сервировки. Схемы сервировки для различных типов обслуживания Общие принципы. Банкетная сервировка. Сервировка к завтраку	2	
	Самостоятельная работа № 4 Взаимодействие с баром.	2	

	Порядок передачи заказа в бар. Коммуникация с барменом. Получение напитков из бара. Работа с запасами и инвентарём Изучение условных технологических карт Изучение составов базовых блюд, степеней прожарки мяса		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Лабораторное занятие № 1 Тренинг: Правила переноски подноса. Сбор и разбор посуды.	2	
	Лабораторное занятие № 2 Тренинг: Техника мытья, натирки и полировки стекла и столовых приборов.	2	
	Лабораторное занятие № 3 Тренинг: Техника складывания полотняных салфеток (базовые формы сложные формы для банкетов). Тренинг: Накрытие столов скатертями (в том числе замена скатерти в присутствии гостя).	2	
	Лабораторное занятие № 4 Тренинг: Предварительная сервировка стола (завтрак, бизнес-ланч ужин по меню a la carte).	2	
	Лабораторное занятие № 5 Тренинг: Сервировка специализированных столов (чайный, кофейный).	2	
	Лабораторное занятие № 6 Комплексный тренинг: Полная подготовка зала к открытию смены.	2	
	Лабораторное занятие № 7 Ролевая игра: Встреча гостей, презентация меню, правила посадки.	2	
	Лабораторное занятие № 8 Тренинг: Техника приема заказа, уточнение деталей (прожарка, аллергены). Ввод заказа в систему, работа с модификаторами, отправка чеков на кухню и в бар.	2	
	Лабораторное занятие № 9 Тренинг: Подача первых горячих блюд. Своевременная замена приборов	2	
	Лабораторное занятие № 10 Тренинг: Подача горячих блюд. Своевременная замена приборов	2	
	Лабораторное занятие № 11 Тренинг: Подача холодных блюд и закусок. Своевременная замена приборов	2	
	Лабораторное занятие № 12 Тренинг: Подача горячих закусок.	2	
	Лабораторное занятие № 13 Тренинг: Подача холодных напитков.	2	

	Лабораторное занятие № 14 Тренинг: Подача десертов, классическая подача чая и кофе.	2	
	Лабораторное занятие № 15 Симуляция: Полный цикл обслуживания стола (от встречи до подачи десерта).	2	
	3 семестр	**16**	
Тема 1.2. Специфичные виды обслуживания и напитки	Содержание учебного материала	**16**	ОК 01-05, 09 ПК 7.1
	1. **Банкеты и фуршеты** Банкетное обслуживание. Виды банкетов Классификация банкетов (с полным и частичным обслуживанием, комбинированный, банкет-чай). Специфика составления меню и приема заказа. Правила расчета площади зала и количества мебели на одного гостя. Составление геометрического плана расстановки столов (буквой Т, П, Ш). Фуршеты и выездное обслуживание Концептуальные отличия форматов. Виды фуршетных столов (односторонние, двусторонние, круглые).	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 5 Обслуживание по системе «Шведский стол» и фуршет. Нормы расчета длины столов от количества гостей. Схемы расстановки посуды, приборов и стекла («елочка», «змейка», блоками). Зонирование стола (зона закусок, горячего, десертов). Обязанности официанта в зале (клининг, пополнение линий).	2	
	Самостоятельная работа № 6 Специальные виды обслуживания (Room-service, выездной кейтеринг). Специфика телефонного этикета при приеме заказа Room-service. Комплектация подносов и сервировочных тележек. Стандарты входа в номер и коммуникации с гостем. Основы кейтеринга: логистика, работа с термобоксами и гастроемкостями, чек-листы сборов для выездного обслуживания.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Лабораторное занятие № 16 Тренинг: Расстановка столов и сервировка для банкетной посадки.	2	
	Лабораторное занятие № 17 Тренинг: Техника работы «в обнос» (французский метод обслуживания).	2	

	Лабораторное занятие № 18 Тренинг: Организация и сервировка фуршетной линии.	2	
	Лабораторное занятие № 19 Симуляция: Банкет с частичным обслуживанием.	2	
	Лабораторное занятие № 20 Комплексная отработка: Взаимодействие при высокой загрузке.	2	
	4 семестр	**18**	
Тема 1.3. Психология продаж	Содержание учебного материала	**16**	ОК 01-05, 09 ПК 7.1
	1. **Коммуникации и конфликтология** Виды комунникаций. Изучение психотипов гостей: «торопливый», «нерешительный», «всезнайка», «семейный». Правила первого впечатления.Основы конфликтологии. Способы решения споров Психология общения Вербальное и невербальное общение (мимика, жесты, дистанция). Как адаптировать темп речи и манеру подачи под каждого клиентаПсихология жалобы. Изучение алгоритма LAST (Listen — выслушать, Apologize — принести извинения, Solve — решить проблему, Thank — поблагодарить за обратную связь). Работа с претензиями по качеству блюд, долгому ожиданию или ошибкам в счете. Границы ответственности официанта и момент вызова менеджера	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 7 Искусство продаж в ресторане. Официант как продавец, а не «подносчик». Техники: Up-selling (предложение более дорогого аналога), Cross-selling (допродажа — соус к мясу, десерт к кофе). Метод «Елочка» (предложение на выбор из двух позиций). Психологические триггеры: «самое популярное блюдо», «выбор шеф-повара».	2	
	Самостоятельная работа № 8 Правила расчета с гостями Этикет подачи счета (пречека). Виды оплаты: наличные, банковские карты, QR-коды, бесконтактная оплата. Работа с чаевыми: мировая практика, этика принятия «на чай». Порядок действий при обнаружении фальшивых купюр или отказе карты. Правила работы с заказами в специализированных программах, например в CRM-системе или в кассовом приложении для ресторана Работа с R-Keeper/iiko.	2	

	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Лабораторное занятие № 21 Отработка стрессовых ситуаций в парах. Кейсы: «гость нашел волос в тарелке», «разлили напиток на одежду гостя», «гость отказывается платить за блюдо, которое ему не понравилось». Тренировка самообладания и профессионального выхода из ситуации без потери лояльности гостя.	2	
	Лабораторное занятие № 22 Тренинг: Красочное описание блюд. Упражнение «Вкусные слова»: замена скучных определений на аппетитные эпитеты. Практика презентации меню без использования слов-паразитов. Составление парных предложений: основное блюдо + идеальный безалкогольный напиток к нему	2	
	Лабораторное занятие № 23 Тренинг: Финализация обслуживания. Отработка процедуры: подача папки со счетом, проведение транзакции, возврат сдачи/чека.	2	
	Лабораторное занятие № 24 Отработка заказа в CRM-системе или в кассовом приложении для ресторана Работа с R-Keeper/iiko	2	
	Лабораторное занятие № 25 Ритуал прощания и приглашение вернуться. Уборка стола после ухода гостей.		
	Лабораторное занятие № 26 Имитация реального заказа. Официант должен: встретить, принять заказ, подать воду/хлеб, подать закуску, горячее и десерт, соблюдая все технические требования (подача справа/слева, работа с ручником).	2	
Тема 1.4 Зачет	**Зачет**	**2**	ОК 01-05, 09 ПК 7.1-7.2
Учебная практика (36 часов) **1. Подготовительный этап и работа с инвентарем.** Инструктаж по ТБ. Тренинг по натирке стекла и приборов на скорость. Отработка 10 способов складывания салфеток. Организация рабочего места (стейшена). **2. Владение подносом и техникой «в обнос»** Ходьба с нагруженным подносом (высокая и низкая носка). Работа парой приборов (ложка + вилка) для перекладывания блюд с общего подноса на тарелку гостя**.** 3. **Выполнение различных видов сервировок.** Отработка сервировки «Завтрак», «Бизнес-ланч», «Ужин a la carte» и «Банкет». Проверка соответствия геометрии (расстояния от края стола, параллельность приборов).		**36**	ОК 01-05, 09 ПК 7.1-7.2

4. **Прием заказа и работа с POS-системой.** Тренинг по записи заказа в блокнот с использованием сокращений. Работа в системе (iiko/R-Keeper): ввод позиций, работа с модификаторами, печать пречека, разделение счета. 5. **Безалкогольный сервис и подача напитков.** Практика подачи воды (открывание бутылки перед гостем), розлив чая и кофе. Презентация и подача сложных безалкогольных коктейлей (слоистые напитки, лимонады). **6. Симуляция смены в форме комплексного зачета** Полный цикл: от встречи и предложения аперитива (безалкогольного) до расчета и прощания.		
Производственная практика (36 часов) **Виды работ:** 1. **Знакомство с предприятием питания.** Изучение структуры предприятия, меню и карты напитков. Знакомство с производством (кухня, мойка, бар). Участие в подготовке зала к открытию (cleaning-чеклист). Натирка посуды, подготовка приборов для смены блюд. 2. **Прохождение инструктажа по охране труда. Прохождение инструктажа по выполнению мероприятий, направленных на защиту работающих от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций** Ознакомление с требованиями: производственной санитарии; гигиены труда; электробезопасности; пожарной безопасности; безопасности жизнедеятельности; безопасности труда 3. **Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания** Работа в паре с опытным официантом (наставником). Подача хлеба и воды. Уборка использованной посуды (правило «пустых рук»). Замена пепельниц (если применимо) и приборов. Помощь в сервировке столов под резерв. 4. **Прием заказов у реальных гостей.** Консультация по меню (использование техник продаж). Подача холодных и горячих блюд. Контроль таймингов приготовления. Решение простых текущих вопросов гостей. 5. **Обслуживание гостей в зале организации питания** Участие в обслуживании массовых мероприятий (банкеты, кофе-брейки, фуршеты). Отработка навыков работы «в обнос» в реальных условиях. Смена текстиля во время банкета. 6. **Контроль в форме оценивания результатов прохождения производственной практики по формированию общих и профессиональных компетенций, практического опыта** Предоставление документов: аттестационный лист; производственная (профессиональной) характеристика; дневник практики (с приложениями - графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике); отчет о практике.	**36**	ОК 01-05, 09 ПК 7.1-7.2
Промежуточная аттестация 10 часов		
Всего 160 часов		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение,

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей» оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Мастерские/зоны по видам работ: «Учебный ресторан» оснащенная в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Базы практики, оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Райкова, Е.Ю. Теоретические основы товароведения: учебное издание / Райкова Е.Ю. – М.: Академия, 2024. – 224 с. (Специальности среднего профессионального образования). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст электронный
2. Шеламова, Г.М. Деловая культура и психология общения: учебное издание / Шеламова Г.М. – М.: Академия, 2024. – 208 с. (Профессии среднего профессионального образования). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academiamoscow». – Текст: электронный
3. Любецкая, Т. Р., Организация и технология обслуживания в барах, буфетах: учебник / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. – М.: КноРус, 2025. - 246 с. - ISBN 978-5-406-15499-1. - URL: https://book.ru/book/960001 (дата обращения: 02.12.2025). - Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ОК 01-05, 09 ПК 7.1	Выполняет все действия по приему заказов у гостей организации питания блюда и напитки: – прием, оформление и уточнение заказа гостей организации питания; – рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков; – передача заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания; – досервировка стола в соответствие с заказом гостей организации питания – подача меню, барной и коктейльной карты в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей; – консультации потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами; – пользование автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки; – соблюдение правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания; – порядок и процедуру передачи заказа на кухню и в бар; – виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей	Практические и лабораторные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ОК 01-05, 09 ПК 7.2	Выполняет все действия по обслуживанию гостей в зале организации питания: – соблюдение правил и очередность подачи блюд и напитков; – соблюдение требованиий к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – соблюдение правил порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей; – соблюдение правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря; – соблюдение правила и техника подачи блюд; – соблюдение правила и техника подачи коктейлей; – соблюдение правила и техника подачи	Практические и лабораторные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

	чая и кофе; – соблюдение правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов – проверка качества и соответствия оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков; – досервировка, пересервировка стола в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков; – подача блюд и напитков с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков – получение блюд и напитков с кухни и бара организации питания; – подача блюд и напитков гостям организации питания; – замена использованной посуды, приборов и столового белья	

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 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Учебная практика	*ознакомительная, программная, технологическая, сборочно-программная, контрольная и др.*	4	36
УП. 02	ПМ Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Учебная практика		4	36
УП. 03	ПМ Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Учебная практика		6	72
УП. 04	ПМ Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Учебная практика		6	72
УП. 05	ПМ Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Учебная практика		6	72
УП. 06	Выполнение работ по профессии "Бармен"	Учебная практика		4	36
УП. 07	Выполнение работ по профессии "Официант"	Учебная практика		4	36
		Всего УП	X	X	360

ПП. 01	ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Производственная практика	*технологическая, программно-технологическая, сборочно-технологическая, механо-наладочная, организационная, станочная, токарная с ЧПУ и др.*	4	36
ПП. 02	ПМ Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Производственная практика	*технологическа*	4	36
ПП. 03	ПМ Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Производственная практика	*технологическа*	6	72
ПП. 04	ПМ Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Производственная практика	*технологическа*	6	72
ПП. 05	ПМ Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Производственная практика	*технологическа*	6	72
ПП. 06	Выполнение работ по профессии "Бармен"	Производственная практика	*технологическа*	4	36
ПП. 07	Выполнение работ по профессии "Официант"	Производственная практика	*технологическа*	4	36
		Всего ПП	X	X	360
		Итого практики	X	X	720

2026 г.

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 Выполнение работ по профессии "Бармен"
УП.06 ПМ 07 Выполнение работ по профессии "Официант"

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 368
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики.....372
1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П.....377
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....380
2.1. Трудоемкость освоения учебной практики.....380
2.2. Структура учебной практики 380
2.3. Содержание учебной практики.....403
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .443
3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики 443
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....443
3.3. Общие требования к организации учебной практики.....445
3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики.....446
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 447

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 провара, кондитера в соответствии с ФГОС СПО по профессии _43.01.09 «Повар, кондитер»_____
(код и наименование специальности, профессии)

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

УП 01 _ Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента _ *код и наименование УП*	*ПМ 01 _ Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента _* *код и наименование ПМ*	*МДК 01.01 _ Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов _* *код и наименование МДК* *МДК 01.02 _ Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов _* *код и наименование МДК*
УП 02 _ Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента _ *код и наименование УП*	*ПМ 02 _ Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента _* *код и наименование ПМ*	*МДК 02.01 _ Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента _* *код и наименование МДК* *МДК 02.02 _ Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов _* *код и наименование МДК* *МДК 02.03 Разработка технологических и калькуляционных карт с применением цифровых технологий _* *код и наименование МДК*
УП 03 _ Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента _ *код и наименование УП*	*ПМ 03 _ Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента _* *код и наименование ПМ*	*МДК 03.01 _ Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков_* *код и наименование МДК* *МДК 03.02 _ Разработка*

		технологических и калькуляционных карт с применением цифровых технологий _ *код и наименование МДК* *МДК 03.03 Разработка технологических и калькуляционных карт с применением цифровых технологий _* *код и наименование МДК*
УП 04 _ Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента _ *код и наименование УП*	*ПМ 04 _ Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента _* *код и наименование ПМ*	*МДК 04.01 _ Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков _* *код и наименование МДК* *МДК 04.02 _ Реализация холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков _* *код и наименование МДК* *МДК 04.03 Разработка технологических и калькуляционных карт с применением цифровых технологий _* *код и наименование МДК*
УП 05 _ Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента _ *код и наименование УП*	*ПМ 05 _ Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента _* *код и наименование ПМ*	*МДК 05.01 _ Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий _* *код и наименование МДК* *МДК 05.02 _ Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий _* *код и наименование МДК* *МДК 05.03 Разработка технологических и калькуляционных карт с применением цифровых технологий _* *код и наименование МДК*
УП 06 _ Выполнение работ по профессии "Бармен"_ *код и наименование УП*	*ПМ 06 _ Выполнение работ по профессии "Бармен"_* *код и наименование ПМ*	*МДК 06.01 _ Обслуживания гостей в баре организации питания_* *код и наименование МДК*

УП 07 _ Выполнение работ по профессии "Официант"_ *код и наименование УП*	*ПМ 07 _ Выполнение работ по профессии "Официант"_* *код и наименование ПМ*	*МДК 07.01 _ Организация обслуживания потребителей в зале организации питания_* *код и наименование МДК*

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

Код ОК / ПК	**Наименование ОК / ПК**
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
ПК 6.1	Выполнять обслуживание гостей в баре организации питания

ПК 6.2	Проводить расчеты с гостями организации питания за сделанные заказы
ПК 7.1	Принимать заказы у гостей организации питания блюда и напитки
ПК 7.2	Выполнять обслуживание гостей в зале организации питания

Цель учебной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности: «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента», «Выполнение работ по профессии «Бармен»», «Выполнение работ по профессии «Официант»».

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

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

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения
«Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»,	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционирования (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос; приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

	порционирования (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов; подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовления хранении, отпуске бульонов, отваров; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; приготовления соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовки к реализации; 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, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; 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; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; 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; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции

	с прилавка/раздачи; 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; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	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; приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; 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, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;

«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»	подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; приготовления и подготовки к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; хранения, отпуска, упаковки на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
«Выполнение работ по профессии «Бармен»»	оформлении витрины и барной стойки; приеме, оформлении и уточнении заказа на напитки и барную продукцию организации питания; рекомендациях гостям бара организации питания по выбору напитков и барной продукции; приготовлении и подаче безалкогольных коктейлей и напитков; приготовлении и подаче чая, кофе; поддержании в чистоте и порядке столов в баре, барной стойки, барного инвентаря, посуды и оборудования подавать барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей; консультировать гостей по выбору напитков и барной продукции; эксплуатировать оборудование бара; подготавливать барную стойку и барные столики для подачи напитков и барной продукции; готовить, оформлять и подавать безалкогольные коктейли; готовить и подавать свежевыжатые соки; готовить, оформлять и подавать чай, кофе подготовке контрольно-кассового оборудования к началу принятия и оформления платежей; проведению кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт; проводить оформление счета для оплаты; предоставлять счет гостям организации питания; принимать оплату в наличной и безналичной формах

«Выполнение работ по профессии «Официант»»	В приеме, оформлении и уточнении заказа гостей организации питания; рекомендациях гостям организации питания по выбору блюд и напитков; передаче заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания; досервировке стола в соответствие с заказом гостей организации питания подавать меню, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей; выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков; консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами; пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки получении блюд и напитков с кухни и бара организации питания; подаче блюд и напитков гостям организации питания; замены использованной посуды, приборов и столового белья проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков; досервировывать, пересервировывать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков; подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков

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 Выполнять обслуживание гостей в баре организации питания	оформлении витрины и барной стойки; приеме, оформлении и уточнении заказа на напитки и барную продукцию	Тема 1.1. Приготовление и подача чая Тема 1.2. Приготовлен	36	По запросам работодателей для углубленного изучения и освоения навыков работы по

		организации питания; рекомендациях гостям бара организации питания по выбору напитков и барной продукции; приготовлении и подаче безалкогольных коктейлей и напитков; приготовлении и подаче чая, кофе; поддержании в чистоте и порядке столов в баре, барной стойки, барного инвентаря, посуды и оборудования	ие и подача кофе Тема 1.3. Приготовление и подача горячих безалкогольных напитков (грог, сбитень) Тема 1.4. Приготовление и подача горячих безалкогольных напитков (глинтвейн, пунш) Тема 1.5. Приготовление и подача холодных безалкогольных напитков (лимонадов, фрешей) Тема 1.6. Приготовление и подача молочных и кисло-молочных коктейлей		профессии «Бармен»
	ПК 6.2 Проводить расчеты с гостями организации питания за сделанные заказы	подготовке контрольно-кассового оборудования к началу принятия и оформления платежей; проведению кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ			
УП. 07	ПК 7.1. Принимать заказы у гостей организации питания блюда и напитки	приеме, оформлении и уточнении заказа гостей организации питания; рекомендациях гостям организации питания по выбору блюд и напитков; передаче заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания; досервировке стола в соответствие с заказом гостей организации питания	Тема 1.1. Подготовительный этап и работа с инвентарем. Тема 1.2. Владение подносом и техникой «в обнос» Тема 1.3. Выполнение различных видов сервировок. Тема 1.4. Прием заказа и работа с POS-системой. Тема 1.5. Безалкогольный сервис и подача напитков. Тема 1.6. Симуляция	36	По запросам работодателей для углубленного изучения и освоения навыков работы по профессии «Официант»
	ПК 7.2. Выполнять обслуживание гостей в зале организации питания	получении блюд и напитков с кухни и бара организации питания; подаче блюд и напитков гостям			

		организации питания; замены использованной посуды, приборов и столового белья	смены в форме комплексного зачета		
Всего академических часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П -72 часа					

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	36	концентрированно	4	зачет
УП. 02	36	концентрированно	4	зачет
УП. 03	72	концентрированно	6	зачет
УП. 04	72	концентрированно	6	зачет
УП. 05	72	концентрированно	6	зачет
УП. 06	36	концентрированно	6	зачет
УП. 07	36	концентрированно	6	зачет
Всего УП	360	X	X	X

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	Раздел 1. МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Вводный инструктаж по охране труда на рабочем месте. Пожарная и электробезопасность на ПОП. 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. 2. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. 3. 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. 4. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). 5. Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.	Тема 1.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**6**

ПК 1.3 ПК 1.4	Раздел 2. МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1. Размораживать нерыбное водное сырье, полуфабрикаты промышленного производства. 2. Обрабатывать различными методами нерыбное водное сырье. 3. Готовить полуфабрикаты из нерыбного водного сырья для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания. 4. Хранить нерыбное водное сырье и полуфабрикаты из него в охлажденном и замороженном виде. 5. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 6. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. 7. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости	Тема 2.1 Обработка нерыбного и рыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов	6
		1. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 2. Хранить обработанную мясо, мясные продукты и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 3. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 4. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости	Тема 2.2 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	6
		1. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 2. Хранить обработанную мясо, мясные продукты и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 3. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 4. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. 5. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в	Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы.	6

		процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости		
		1. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 2. Хранить обработанную домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 3. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 4. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. 5. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости	Тема 2.4 Обработка домашней птицы, дичи, кролика.	6
		1. 1. Готовить полуфабрикаты из котлетной массы из птицы. 2. Хранить полуфабрикаты в охлажденном и замороженном виде. 3. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 4. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. 5. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости	Тема 2.5. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	30
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	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. 5. Выбор, применение, комбинирование методов	Тема 1.1. Приготовление бульонов, супов, соусов	6

		приготовления бульонов, супов, соусов разнообразного ассортимента 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание бульонов, супов, соусов разнообразного ассортимента 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых бульонов, супов, соусов разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости бульонов, супов, соусов разнообразного ассортимента 10.Проведение текущей уборки рабочего места повара		
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	6
ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8.	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода,	Тема 2.1. Приготовление горячих блюд и закусок из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	6

		охлаждение и замораживание горячих блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента 8. Подготовка к реализации горячих блюд и гарниров овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования. 10. Расчет стоимости горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий. 11.Проведение текущей уборки рабочего места повара		
		1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра, муки. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. 8. Подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра, муки, в том числе региональных	Тема 2.2. Приготовление, горячих блюд и закусок из яиц, творога, сыра, муки	6

		9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра, муки на вынос и для транспортирования. 10. Расчет стоимости горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра, муки. 11.Проведение текущей уборки рабочего места повара		
		1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд и гарниров из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья 8. Подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из рыбы, нерыбного водного сырья, в том числе региональных 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд и гарниров из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования. 10. Расчет стоимости горячих блюд и гарниров из рыбы, нерыбного водного сырья. 11.Проведение текущей уборки	Тема 2.3. Приготовление горячих блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.	6

		рабочего места повара		
		1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд и гарниров из мяса. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание горячих блюд из мяса 8. Подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из мяса, в том числе региональных 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд и гарниров из из мяса на вынос и для транспортирования. 10. Расчет стоимости горячих блюд и гарниров из мяса. 11.Проведение текущей уборки рабочего места повара	Тема 2.4. Приготовление горячих блюд и закусок из мяса.	6
ПК 2.1. ПК 2.8	Раздел 3. Разработка технологических и калькуляционных карт с применением цифровых технологий	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.	Тема 3.1. Приготовление горячих блюд и закусок из домашней птицы, дичи и кролика.	6

		4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд и гарниров из домашней птицы, дичи и кролика. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание горячих блюд из домашней птицы, дичи и кролика. 8. Подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из домашней птицы, дичи и кролика, в том числе региональных 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд и гарниров из домашней птицы, дичи и кролика на вынос и для транспортирования. 10. Расчет стоимости горячих блюд и гарниров из домашней птицы, дичи и кролика. 11.Проведение текущей уборки рабочего места повара		
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3	**30**
УП 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	1. Вводный инструктаж по охране труда на рабочем месте. 2. Пожарная и электробезопасность на ПОП. 3. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам, простым холодным блюдам и закускам, подготовка их к использованию. 4. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании,	Тема 1.1. Введение. Охрана труда при приготовлении салатов из свежих овощей.	6

		прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. 5. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 6. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 7. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 8. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 9. Использование различных технологий приготовления салатов из свежих овощей. 10. Определение степени готовности салатов из свежих овощей, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 11. Сервировка оформление салатов из свежих овощей с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов из свежих овощей с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов из свежих овощей.		
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	6
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Раздел 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 3. Использование различных технологий приготовления салатов из вареных продуктов, винегреты 4. Определение степени готовности салатов из вареных продуктов, винегреты, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 5. Сервировка оформление салатов из вареных продуктов, винегреты с учетом требований к безопасности	Тема 2.1. Приготовление салатов из вареных продуктов, винегреты	6

		готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов из вареных продуктов, винегретов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов из вареных продуктов, винегретов		
		1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления салатов из вареных овощей. 5. Определение степени готовности салатов из вареных овощей , определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление салатов из вареных овощей и винегретов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов из вареных овощей с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок салатов из вареных овощей.	Тема 2.2. Приготовление салатов из вареных продуктов	6
		1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления теплых салатов. Определение степени готовности теплых салатов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 5. Сервировка оформление теплых	Тема 2.3. Приготовление теплых салатов	6

		салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи теплых салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении теплых салатов		
		1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления фруктовых салатов. 5. Определение степени готовности фруктовых салатов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление фруктовых салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи фруктовых салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении фруктовых салатов.	Тема 2.4. Приготовление фруктовых салатов	6
		1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из овощей. 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из овощей, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из овощей с учетом требований к безопасности готовой продукции.	Тема 2.5. Приготовление холодных блюд и закусок из овощей	6

		7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из овощей с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок из овощей.		
		1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из яиц 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из яиц, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из яиц учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из яиц с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении холодных блюд и закусок из яиц	Тема 2.6. Приготовление холодных блюд и закусок из яиц	6
		1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из рыбы 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из рыбы, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из рыбы	Тема 2.7. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы	6

		учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из рыбы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении холодных блюд и закусок из рыбы		
		1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из мяса, мясопродуктов, птицы 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из мяса, мясопродуктов, птицы, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из мяса, мясопродуктов, птицы, и творога с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из мяса, мясопродуктов, птицы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении холодных блюд и закусок из мяса, мясопродуктов, птицы.	Тема 2.8. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, мясопродуктов, птицы	6
		1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления закрытых, открытых и сложных бутербродов 5. Определение степени готовности	Тема 2.9. Приготовление закрытых, открытых и сложных бутербродов.	6

		закрытых, открытых и сложных бутербродов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление закрытых, открытых и сложных бутербродов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закрытых, открытых и сложных бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8.Соблюдение температурного и временного режима при хранении закрытых, открытых и сложных бутербродов.		
		1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления закусочных бутербродов, закусок. 5. Определение степени готовности закусочных бутербродов, закусок, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление закусочных бутербродов, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусочных бутербродов, закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных закусочных бутербродов, закусок	Тема 2.10. 11.Приготовление закусочных бутербродов, закусок	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	60
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Раздел 3. Разработка технологических и калькуляционных карт с применением цифровых технологий	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-	Тема 3.1. Приготовление горячих закусок	6

		гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления горячих закусок 5. Определение степени готовности горячих закусок, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление горячих закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи горячих закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных горячих закусок.		
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3	6
УП 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				
ПК 4.1	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями	Тема 1.1. Введение. Приготовление компотов и киселей	6
ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	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. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учётом их сочетаемости с основным продуктом 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.	Тема 2.1. Приготовление желе	6
			Тема 2.2. Приготовление муссов	6

		6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления с учётом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 8. Приготовление, оформление холодных сладких блюд, с учётом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции 9. Выбор с учётом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 10. Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос 11. Хранение с учётом температуры подачи холодных сладких блюд на раздаче 12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд, разнообразного ассортимента. для подачи с учётом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции 13. Охлаждение и замораживание готовых холодных сладких блюд с учётом требований к безопасности пищевых продуктов 14. Хранение холодных сладких блюд с учётом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения 15.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка холодных сладких блюд на вынос и для транспортирования 16. Разработка ассортимента холодных сладких блюд с учётом	Тема 2.3. Приготовление самбука	
			Тема 2.4. Приготовление пудингов	6
			Тема 2.5. Приготовление сладких блюд и десертов из яблок	6
			Тема 2.6. Приготовление, горячих напитков (кофе, чай)	6
			Тема 2.7. Приготовление, горячих напитков (какао, горячий шоколад)	6

		потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 17. Разработка, адаптация рецептур с учётом взаимозаменяемости сырья, ассортимента. 18. Расчёт стоимости холодных сладких блюд 19.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных сладких блюд эффективное использование профессиональной терминологии 20. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания) 21.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 22. Проведение текущей уборки рабочего места повара в оответствии 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	Тема 2.8. Приготовление холодных напитков	6
			Тема 2.9. Приготовление прохладительных напитков	6
			Тема 2.10. Приготовление, молочных безалкогольных коктейлей	6
ПК 4.1	Раздел 3. Разработка технологических и калькуляционных карт с применением цифровых технологий	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. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учётом их сочетаемости с основным продуктом 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.	Тема 3.1. Приготовление горячих безалкогольных напитков	6

		7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления с учётом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 8. Приготовление, оформление холодных сладких блюд, с учётом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции 9. Выбор с учётом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 10. Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос 11. Хранение с учётом температуры подачи холодных сладких блюд на раздаче 12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд, разнообразного ассортимента. для подачи с учётом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции 13. Охлаждение и замораживание готовых холодных сладких блюд с учётом требований к безопасности пищевых продуктов 14. Хранение холодных сладких блюд с учётом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения 15.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка холодных сладких блюд на вынос и для транспортирования 16. Разработка ассортимента холодных сладких блюд с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 17. Разработка, адаптация рецептур с учётом взаимозаменяемости сырья, ассортимента. 18. Расчёт стоимости холодных сладких блюд 19.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе		

		холодных сладких блюд эффективное использование профессиональной терминологии 20. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания) 21.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 22. Проведение текущей уборки рабочего места повара в оответствии 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		
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3	6
УП 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				**72**
ПК 5.1.	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	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.	Тема 1.1. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного и безопарного теста	6
ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5.	Раздел 2. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 2. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных	Тема 2.1. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста	6

		свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 3. 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. 4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 5. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 7. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 11. Выбор контейнеров, упаковочных материалов,	Тема 2.2. Приготовление мучных кондитерских изделий из песочного и сдобного пресного теста	6
			Тема 2.3. Приготовление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	6
			Тема 2.4. Приготовление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	6
			Тема 2.5. Приготовление мучных кондитерских изделий из заварного теста	6
			Тема 2.6. Приготовление мучных кондитерских изделий из слоеного пресного теста	6

		порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 12. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 13. 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). 14. 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. 15. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 16. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	Тема 2.7. Приготовление мучных кондитерских изделий из воздушного теста	6
			Тема 2.8. Подготовка сырья к кондитерскому производству, приготовление, проведение бракеража, использование полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.	6
			Тема 2.9. Приготовление бисквитных пирожных	6
			Тема 2.10. Приготовление пирожных	6

ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5.	Раздел 3. Разработка технологических и калькуляционных карт с применением цифровых технологий	1. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 2. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 4. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Тема 3.1. Приготовление тортов	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3	6
УП 06. Выполнение работ по профессии "Бармен"				**36**
ПК 6.1 ПК 6.2	Раздел 1. Обслуживания гостей в баре организации питания	1. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. 2. Ознакомление с баром. 3. Организация рабочего места бармена. 4. Санитарно-эпидемические требования к бару. 5. Личная гигиена работника. 6. Обслуживание гостей в баре. 7. Прием и оформление заказов. 8. Приготовление и подача безалкогольных напитков. 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе напитков 10. Эффективное использование профессиональной терминологии 11. Поддержание визуального контакта с гостем 12. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, 13. инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны 14. труда), стандартами чистоты 15. Проведение текущей уборки рабочего места бармена в оответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	Тема 1.1. Приготовление и подача чая	6
			Тема 1.2. Приготовление и подача кофе	6
			Тема 1.3. Приготовление и подача горячих безалкогольных напитков (грог, сбитень)	6
			Тема 1.4. Приготовление и подача горячих безалкогольных напитков (глинтвейн, пунш)	6
			Тема 1.5. Приготовление и подача холодных безалкогольных напитков (лимонадов, фрешей)	6
			Тема 1.6. Приготовление и подача молочных и кисло-молочных коктейлей	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	36
УП 07. Выполнение работ по профессии "Официант"				**36**
ПК 7.1	Раздел 1. Организация обслуживания	1. Подготовка к обслуживанию (Подготовительный этап)	Тема 1.1. Подготовительный	6

ПК 7.2	потребителей в зале организации питания	• Подготовка зала: расстановка столов и стульев, проверка чистоты помещения. • Подготовка предметов материально-технического оснащения: полировка столовых приборов, посуды, проверка состояния салфеток и скатертей. • Сервировка столов: предварительная накрывка столов в соответствии с типом предприятия и временем дня (завтрак, обед, ужин). • Получение и проверка продукции: получение посуды, белья и расходных материалов на смену. 2. Обслуживание гостей Встреча и размещение: приветствие гостей и предложение меню. • Консультирование: предоставление информации о блюдах и напитках (состав, способ приготовления, время ожидания). • Прием заказа: фиксация пожеланий гостей, в том числе с использованием автоматизированных систем (R-Keeper, iiko и др.). • Подача продукции: соблюдение последовательности выноса блюд и правил технического сервиса (справа/слева, работа с подносом). • Досервировка в процессе: смена приборов в зависимости от заказанных блюд. 3. Работа с напитками • Презентация и розлив напитков: подача вин, воды, соков с соблюдением температурного режима и правил аэрации. • Приготовление простых напитков: если это предусмотрено форматом (например, смешивание простых лимонадов или подача чая). 4. Сопровождение и расчет • Поддержание чистоты стола: своевременная уборка использованной посуды и замена пепельниц. • Оформление счета: формирование предварительного счета и проведение расчета (наличный/безналичный). • Проводы гостей: завершение обслуживания и подготовка стола к следующему приему. 5. Специальные виды обслуживания • Обслуживание массовых мероприятий: работа на банкетах,	этап и работа с инвентарем.	
			Тема 1.2. Владение подносом и техникой «в обнос»	6
			Тема 1.3. Выполнение различных видов сервировок.	6
			Тема 1.4. Прием заказа и работа с POS-системой.	6
			Тема 1.5. Безалкогольный сервис и подача напитков.	6
			Тема 1.6. Симуляция смены в форме комплексного зачета	6

		фуршетах, кофе-брейках и официальных приемах. • Обслуживание в номерах (Room Service): если официант работает при гостинице.		
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	6

2.3. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
УП 01. ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		36
Раздел 1. МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		
Тема 1.1. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	**Содержание**	
	1. Инструктаж по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Ознакомление с организацией пожарной и электробезопасностью на предприятии. 2. Оценка качества традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. 3. Обработка, нарезка, формовка овощей, плодов и грибов вручную и механическим способом. 4. Овладение приемами минимизации отходов при обработке сырья. Нарезка вручную и механическим способом, подготовка к фаршированию традиционных видов овощей, плодов и грибов. 5. Оценка качества обработанных овощей, плодов и грибов. 6. Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных овощей, плодов, грибов и полуфабрикатов из них. 7. Хранение обработанных овощей, плодов и грибов 8. Порционирование (комплектование) обработанных овощей, плодов и грибов и полуфабрикатов из них, упаковывание их на вынос или для транспортирования. 9. Изменение закладки с учетом взаимозаменяемости продуктов в соответствии с выходом полуфабрикато	6
Раздел 2. МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		30
Тема 2.1. Обработка	**Содержание**	

нерыбного и рыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов	1. Размораживание нерыбного и рыбного водного сырья, полуфабрикатов промышленного производства. 2. Обработка нерыбного и рыбного водного сырья различными методами 3. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания. 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом 5. Хранение нерыбного и рыбного водного сырья и полуфабрикатов из него в охлажденном и замороженном виде. 6. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него, упаковка его на вынос или для транспортирования. 7. Изменение закладки с учетом заимозаменяемости продуктов в соответствии с выходом полуфабрикатов	6
Тема 2.2. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	**Содержание**	
	1. Размораживание, обработка, подготовка мяса, мясных продуктов, полуфабрикатов. 2. Измельчение пряностей и приправ 3. Хранение обработанного мяса, мясных продуктов и полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде. 4. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов, упаковывание их на вынос или для транспортирования. 5. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов: крупнокусковых, порционных, мелкокусковых. 7. Хранение обработанного мяса, мясных продуктов и полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде. 8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов, их упаковывание на вынос или для транспортирования. 9. Изменение закладки с учетом взаимозаменяемости продуктов в соответствии с выходом полуфабрикатов	
Тема 2.3. Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы.	**Содержание**	
	1. Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы с хлебом и без. 2. Хранение обработанного мяса, мясных продуктов и полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде	6

	3. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов, их упаковывание на вынос или для транспортирования. 4. Изменение закладки с учетом взаимозаменяемости продуктов в соответствии с выходом полуфабрикатов	
Тема 2.4 Обработка домашней птицы, дичи, кролика.	**Содержание**	
	1. Проведение заправки тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 2. Хранение обработанной домашней птицы, дичи, кролика и полуфабрикатовв охлажденном и замороженном виде. 3. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов, их упаковывание на вынос или для транспортирования. 4. Изменение закладки с учетом взаимозаменяемости продуктов в соответствии с выходом полуфабрикатов.	6
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание**	
	1. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. 2. Хранение обработанной домашней птицы, дичи, кролика и полуфабрикатовв охлажденном и замороженном виде. 3. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов, их упаковывание на вынос или для транспортирования. 4. Изменение закладки с учетом взаимозаменяемости продуктов в соответствии с выходом полуфабрикатов	6
Промежуточная аттестация в форме комплексного зачета по УП 01		
УП 02. ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		36
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		6
Тема 1.1. Приготовление бульонов, супов, соусов	**Содержание**	
	1. Инструктаж по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Ознакомление с организацией пожарной и электробезопасностью на предприятии 2. Оценка наличия, качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, проверка их хранения до момента использования.	

	3. Выбор, размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями, стандартами и регламентами 4. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 5. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 6. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 7. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. 8. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления бульонов, супов, соусов. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание бульонов, супов, соусов. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых бульонов, супов, соусов на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости бульонов, супов, соусов. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повар	
Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		24
Тема 2.1. Приготовление горячих блюд и закусок из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	**Содержание**	
	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд и закусок из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий .	6

	6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание горячих блюд и закусок из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд и закусок из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости горячих блюд и закусок из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	
Тема 2.2. Приготовление горячих блюд и закусок из яиц, творога, сыра, муки	**Содержание**	
	. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра, муки. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра, муки. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра, муки на вынос и для транспортирования.	6

	9. Расчет стоимости горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра, муки. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	
Тема 2.3. Приготовление горячих блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	**Содержание**	
	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления из рыбы из рыбы, нерыбного водного сырья 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из рыбы из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости из рыбы из рыбы, нерыбного водного сырья 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	6
Тема 2.4. Приготовление горячих блюд и закусок из мяса	**Содержание**	
	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из мяса, мясных продуктов.	6

	6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание блюд из мяса, мясных продуктов. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из мяса, мясных продуктов на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости блюд из мяса, мясных продуктов. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	
Раздел 3 Разработка технологических и калькуляционных карт с применением цифровых технологий		6
Тема 3.1. Приготовление горячих блюд и закусок из домашней птицы, дичи и кролика	**Содержание**	
	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание блюд из домашней птицы, дичи, кролика. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика на	6

	вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости блюд из домашней птицы, дичи, кролика. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	
Промежуточная аттестация в форме комплексного зачета по УП 02		
УП 03. ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		72
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		6
Тема 1.1. Введение. Охрана труда при приготовлении салатов из свежих овощей	**Содержание**	
	Приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление салатов из свежих овощей. Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ. 2. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование. 3. Приемка сырья по количеству и качеству. 4. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 5. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. Приготовление салатов из свежих овощей: - салат из свежих огурцов; - салат из свежих помидоров и огурцов; - салат «Весна»; - салат из белокочанной капусты; - салат«Витаминный». Сервирование и творческое оформление салатов, проведение бракеража. Выполнение заключительных работ. Итоговый контроль в форме проверки качества салатов из свежих овощей.	
Раздел 2 Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		60
Тема 2.1. Приготовление салатов из вареных продуктов, винегреты	**Содержание**	
	Приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление салатов из вареных продуктов, винегретов. Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ; 2. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование; 3. Приемка сырья по количеству; 4. Оценка качества сырья органолептическим методом; 5. Обоснование выбора первичной обработки сырья.	6

	Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. Приготовление винегретов: - винегрет овощной; - винегрет с сельдью; - винегретмясной. Сервирование и творческое оформление салатов из вареных овощей, проведение бракеража. Выполнение заключительных работ. Итоговый контроль в форме проверки качества салатов из вареных овощей.	
Тема 2.2. Приготовление салатов из вареных продуктов	**Содержание**	
	Приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление салатов из вареных продуктов. Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ; 2. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование; 3. Приемка сырья по количеству; 4. Оценка качества сырья органолептическим методом; 5. Обоснование выбора первичной обработки сырья. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. Приготовление салатов: - салат рыбный; - салат мясной; - салат столичный; - салат коктейль с ветчиной и сыром. Сервирование и творческое оформление салатов из вареных продуктов, проведение бракеража. Выполнение заключительных работ. Итоговый контроль в форме проверки качества салатов из вареных продуктов.	6
Тема 2.3. Приготовление теплых салатов	**Содержание**	
	Приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление теплых салатов. Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ; 2. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование; 3. Приемка сырья по количеству; 4. Оценка качества сырья органолептическим методом; 5. Обоснование выбора первичной обработки сырья. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству.	6

	Приготовление теплых салатов: - избаклажанов; - с куриной печенью и шампиньонами; - «Терияки»; - изцуккини; - изкальмаров с помидорами. Сервирование и творческое оформление теплых салатов, проведение бракеража. Выполнение заключительных работ. Итоговый контроль в форме проверки качества теплых салатов разнообразного состава	
Тема 2.4. Приготовление фруктовых салатов	**Содержание**	
	Приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление фруктовых салатов. Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ; 2. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование; 3. Приемка сырья по количеству; 4. Оценка качества сырья органолептическим методом; 5. Обоснование выбора первичной обработки сырья. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. Приготовление фруктовых салатов: - Африка; - Салат «грейпфруктовыйНьюбург». Сервирование и творческое оформление фруктовых салатов, проведение бракеража. Выполнение заключительных работ. Итоговый контроль в форме проверки качества фруктовых салатов разнообразного состава	6
Тема 2.5. Приготовление холодных блюд и закусок из овощей	**Содержание**	
	Приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление холодных блюд и закусок из овощей. Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ; 2. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование; 3. Приемка сырья по количеству; 4. Оценка качества сырья органолептическим методом; 5. Обоснование выбора первичной обработки сырья. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. Приготовление холодных закусок из овощей: - рулетики из баклажанов с морковью;	6

	рулет из баклажанов с сыром фета; кабачковаяикрапо-еврейски. Сервирование и творческое оформлениехолодных блюд и закусок из овощей, проведение бракеража. Выполнение заключительных работ. Итоговый контроль в форме проверки качества холодных блюд и закусок из овощей разнообразного состава.	
Тема 2.6. Приготовление холодных блюд и закусок из яиц	**Содержание**	
	Приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление холодных блюд и закусок из яиц. Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ; 2. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование; 3. Приемка сырья по количеству; 4. Оценка качества сырья органолептическим методом; 5. Обоснование выбора первичной обработки сырья. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. Приготовление холодных блюд и закусок из яиц: яйца под майонезом с гарниром; рулетиков из яичных блинчиков с начинкой; яйца, фаршированные сыром и чесноком; яйца, фаршированные сельдью и луком. Сервирование и творческое оформление холодных блюд и закусок из яиц, проведение бракеража. Выполнение заключительных работ. Итоговый контроль в форме проверки качества холодных блюд и закусок из яиц разнообразного состава.	6
Тема 2.7. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы	**Содержание**	
	Приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление холодных блюд и закусок из рыбы. Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ; 2. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование; 3. Приемка сырья по количеству; 4. Оценка качества сырья органолептическим методом; 5. Обоснование выбора первичной обработки сырья. Проведение бракеража полуфабрикатов на	6

	соответствие требованиям к качеству. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы: □ сельдь с гарниром; □ ассортирыбное; □ раллы с рыбой; □ сельдь с картофелем и маслом; □ жаренаярыбаподмаринадом. Сервирование и творческое оформление холодных блюд и закусок из рыбы, проведение бракеража. Выполнение заключительных работ. Итоговый контроль в форме проверки качества холодных блюд и закусок из рыбы разнообразного состава.	
Тема 2.8. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, мясопродуктов, птицы	**Содержание**	
	Приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление холодных блюд и закусок из мяса, мясопродуктов, птицы. Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ; 2. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование; 3. Приемка сырья по количеству; 4. Оценка качества сырья органолептическим методом; 5. Обоснование выбора первичной обработки сырья. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, мясопродуктов, птицы: □ роллы с курицей; □ паштет из печени птицы; □ заливное из мяса. Сервирование и творческое оформление холодных блюд и закусок из мяса, мясопродуктов, птицы, проведение бракеража. Выполнение заключительных работ. Итоговый контроль в форме проверки качества холодных блюд и закусок из мяса, мясопродуктов, птицы разнообразного состава.	6
Тема 2.9. Приготовление закрытых, открытых и сложных бутербродов.	**Содержание**	
	Приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление бутербродов. Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ; 2. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование;	6

	3. Приемка сырья по количеству; 4. Оценка качества сырья органолептическим методом; 5. Обоснование выбора первичной обработки сырья. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. Приготовление закрытых, открытых и сложных бутербродов: □ бутерброд с ветчиной или мясом; □ сэндвичи разнообразного ассортимента; □ бутерброд с мясными гастрономическими изделиями; □ бутерброд с мяснымассорти; □ бутерброд с рыбнымассорти; □ бакрытые бутерброды с мясными или мясными гастрономическими продуктами; □ пита с изделиями из рубленного мяса (мясо, курица, индейка, свинина) с соусом, сыром, салатом, разнообразного ассортимента овощей; □ корзиночки с салатом. Сервирование и творческое оформление закрытых, открытых и сложных бутербродов, проведение бракеража. Выполнение заключительных работ. Итоговый контроль в форме проверки качества закрытых, открытых и сложных бутербродов разнообразного состава.	
Тема 2.10. Приготовление закусочных бутербродов, закусок	**Содержание**	
	Приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление закусочных бутербродов. Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ; 2. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование; 3. Приемка сырья по количеству; 4. Оценка качества сырья органолептическим методом; 5. Обоснование выбора первичной обработки сырья. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. Приготовление закусочных бутербродов, закусок: □ канапе на сырных основах; □ канапе с яйцом; □ канапе с гастрономическими продуктами; □ закрытые бутерброды с рыбными гастрономическими продуктами; □ закусочные бутерброды (канапе);	6

	□ канапе фруктовые. Сервирование и творческое оформление закусочных бутербродов, закусок, проведение бракеража. Выполнение заключительных работ. Итоговый контроль в форме проверки качества закусочных бутербродов, закусок, бутербродов разнообразного состава.	
Раздел 3 Разработка технологических и калькуляционных карт с применением цифровых технологий		6
Тема 3.1. Приготовление горячих закусок	**Содержание**	
	Приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление горячих закусок. Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ; 2. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование; 3. Приемка сырья по количеству; 4. Оценка качества сырья органолептическим методом; 5. Обоснование выбора первичной обработки сырья. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. Приготовление горячих закусок: □ куриные крылышки в апельсиновом соусе; □ фаршированные грибы с говяжьим фаршем; □ свиные фрикадельки с соусом барбекю; □ куриные рулетики с сыровяленой ветчиной и начинкой из брынзы; □ рулетики из баклажанов, фаршированные рисом и овощами; □ жареные креветки в чесночном соусе; □ Грибные тарталетки в сливочном соусе; □ Шампиньоны, фаршированные ветчиной и сыром. Сервирование и творческое оформление горячих закусок, проведение бракеража. Выполнение заключительных работ. Итоговый контроль в форме проверки качества горячих закусок, разнообразного	6
Промежуточная аттестация в форме комплексного зачета по УП 03		
УП 04. ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		72
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		6
Тема 1.1. Введение.	**Содержание**	

Приготовление компотов и киселей	1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Приемка сырья по количеству и качеству. 3. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 4. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 5. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 6. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 7. Приготовление холодных сладких блюд: • Компот из свежих плодов • Компот из смеси свежих плодов • Компот из апельсинов или мандаринов • Компот из смеси сухофруктов • Кисель из плодов или ягод свежих • Кисель из апельсинов или мандаринов • Кисель из яблок (густой) • Кисель молочный (густой) 8. Проведение бракеража холодных сладких блюд на соответствие требованиям к качеству. 9. Определение сроков реализации и условий хранения холодных сладких блюд. 10. Обоснование выбора варианта оформления холодных сладких блюд, температура подачи. 11. Обоснование выбора способа сервировки. 12. Выполнение заключительных работ.	
Раздел 2 Реализация холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		60
Тема 2.1. Приготовление желе	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано	6

	раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Приемка сырья по количеству и качеству. 3. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 4. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 5. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 6. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 7. Приготовление холодных сладких блюд: • Желе из плодов или ягод свежих • Желе из лимонов, апельсинов, мандаринов • Желе из молока 8. Проведение бракеража холодных сладких блюд на соответствие требованиям к качеству. 9. Определение сроков реализации и условий хранения холодных сладких блюд. 10. Обоснование выбора варианта оформления холодных сладких блюд, температура подачи. 11. Обоснование выбора способа сервировки. Выполнение заключительных работ.	
Тема 2.2. **Приготовление муссов**	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Организация работы микрогрупп. 2. Обсуждение бизнес-идеи по выбору авторского блюда «Мусс». 3. Разработка проекта рецептуры. «Мусс»: Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника Обязательные компоненты десерта: • Мусс (основной компонент десерта) • Декоративный элемент из изомальта или карамели	6

	• Соус холодный - Особенности подачи. • Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г. 3 порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см. • Соус должен быть сервирован на каждой тарелке • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации • Температура подачи тарелки от 1 °C до 14 °C • Подаются три идентичных блюда • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию. - Основные ингредиенты. • Используйте продукты с общего стола; • Используйте продукты из заказанного списка. 4. Составление описания технологического процесса приготовления блюда. 5. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 6. Приемка сырья по количеству и качеству. 7. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 8. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 9. Приготовление полуфабрикатов и	

	подготовка сырья. 10. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 11. Приготовление «Мусса». 12. Проведение бракеража холодного сладкого блюда на соответствие требованиям к качеству. 13. Определение сроков реализации и условий хранения холодных сладких блюд. 14. Обоснование выбора варианта оформления холодных сладких блюд, температура подачи. 15. Обоснование выбора способа сервировки. 16. Выполнение заключительных работ. 17. Расчет себестоимости (калькуляции) блюда, определение продажной цены. 18. Разработка и оформление калькуляционной карты. 19. Разработка и оформление технико-технологической карты. 20. Подведение итогов выполненной работы.	
Тема 2.3. Приготовление самбука	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Приемка сырья по количеству и качеству. 3. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 4. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 5. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 6. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 7. Приготовление холодных сладких блюд:	6

	• Самбук яблочный • Самбук абрикосовый 8. Проведение бракеража холодных сладких блюд на соответствие требованиям к качеству. 9. Определение сроков реализации и условий хранения холодных сладких блюд. 10. Обоснование выбора варианта оформления холодных сладких блюд, температура подачи. 11. Обоснование выбора способа сервировки. Выполнение заключительных работ.	
Тема 2.4. **Приготовление пудингов**	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Приемка сырья по количеству и качеству 3. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 4. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 5. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 6. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 7. Приготовление горячих сладких блюд: • Пудинг сухарный • Пудинг яблочный с орехами 8. Проведение бракеража горячих сладких блюд на соответствие требованиям к качеству. 9. Определение сроков реализации и условий хранения горячих сладких блюд . 10. Обоснование выбора варианта оформления горячих сладких блюд, температура подачи. 11. Обоснование выбора способа сервировки.	6

	Выполнение заключительных работ	
Тема 2.5. Приготовление сладких блюд и десертов из яблок	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Организация работы микрогрупп. 2. Обсуждение бизнес-идеи по выбору авторского блюда «Яблоки печеные (запеченные)». 3. Разработка проекта рецептуры. 4. Составление описания технологического процесса приготовления блюда. 5. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 6. Приемка сырья по количеству и качеству. 7. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 8. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 9. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 10. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 11. Приготовление авторского блюда «Яблоки печеные (запеченные)». 12. Проведение бракеража горячих сладких блюд на соответствие требованиям к качеству. 13. Определение сроков реализации и условий хранения горячих сладких блюд . 14. Обоснование выбора варианта оформления горячих сладких блюд, температура подачи. 15. Обоснование выбора способа сервировки. 16. Выполнение заключительных работ. 17. Расчет себестоимости (калькуляции) блюда, определение продажной цены. 18. Разработка и оформление	6

	калькуляционной карты. 19. Разработка и оформление технико-технологической карты. 20. Подведение итогов выполненной работы	
Тема 2.6. Приготовление, горячих напитков (кофе, чай)	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Приемка сырья по количеству и качеству. 3. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 4. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 5. Приготовление полуфабрикатои подготовка сырья. 6. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 7. Приготовлениегорячих напитков: • Кофе • Чай 8. Проведение бракеража горячих напитков на соответствие требованиям к качеству. 9. Определение сроков реализации и условий хранения горячих напитков. 10. Обоснование выбора варианта оформления горячих напитков, температуры подачи. 11. Обоснование выбора способа сервировки. Выполнение заключительных работ.	6
Тема 2.7. Приготовление, горячих напитков (какао, горячий шоколад)	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов.	6

	• Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Приемка сырья по количеству и качеству. 3. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 4. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 5. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 6. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 7. Приготовлениегорячих напитков: • Какао • Горячий шоколад 8. Проведение бракеража горячих напитков на соответствие требованиям к качеству. 9. Определение сроков реализации и условий хранения горячих напитков. 10. Обоснование выбора варианта оформления горячих напитков, температуры подачи. 11. Обоснование выбора способа сервировки. Выполнение заключительных работ.	
Тема 2.8. Приготовление холодных напитков	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной	6

	защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Приемка сырья по количеству и качеству. 3. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 4. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 5. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 6. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 7. Приготовление холодных напитков: • Кофе черный с мороженым (гляссе) • Молочный прохладительный напиток с соком плодовым или ягодным 8. Проведение бракеража холодных напитков на соответствие требованиям к качеству. 9. Определение сроков реализации и условий хранения холодных напитков. 10. Обоснование выбора варианта оформления холодных напитков, температуры подачи. 11. Обоснование выбора способа сервировки. Выполнение заключительных работ.	
Тема 2.9. Приготовление прохладительных напитков	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Приемка сырья по количеству и качеству. 3. Обоснование выбора оборудования,	6

	инвентаря и инструментов. 4. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 5. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 6. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 7. Приготовление прохладительных напитков: • морс • фреш 8. Проведение бракеража прохладительных напитков на соответствие требованиям к качеству. 9. Определение сроков реализации и условий хранения холодных напитков. 10. Обоснование выбора варианта оформления прохладительных напитков, температуры подачи. 11. Обоснование выбора способа сервировки. Выполнение заключительных работ.	
Тема 2.10. Приготовление, молочных безалкогольных коктейлей	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Приемка сырья по количеству и качеству. 3. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 4. Выполнение Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 5. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 6. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 7. Приготовление молочного коктейля:	6

	• Молочно-ягодный коктейль с мороженым 9. Проведение бракеража молочного коктейля на соответствие требованиям к качеству. 10. Определение сроков реализации и условий хранения молочного коктейля. 11. Обоснование выбора варианта оформления молочного коктейля, температуры подачи. 12. Обоснование выбора способа сервировки. 13. Выполнение заключительных работ.	
Раздел 3 Разработка технологических и калькуляционных карт с применением цифровых технологий		6
Тема 3.1. Приготовление горячих безалкогольных напитков	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Приемка сырья по количеству и качеству. 3. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 4. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 5. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 6. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 7. Приготовление горячих напитков: • безалкогольный грог • безалкогольный глинтвейн 8. Проведение бракеража горячих напитков на соответствие требованиям к качеству. 9. Определение сроков реализации и условий хранения горячих напитков. 10. Обоснование выбора варианта оформления горячих напитков, температуры	6

	подачи. 11. Обоснование выбора способа сервировки. Выполнение заключительных работ.	
Промежуточная аттестация в форме комплексного зачета по УП 04		
Раздел 1 Разработка технологических и калькуляционных карт с применением цифровых технологий		
Тема 1.1. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного и безопарного теста	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении изделий из дрожжевого безопарного теста. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного и безопарного теста. • ватрушка с творожным фаршем • ватрушка с повидлом • пирожки печеные с различными фаршами • пирог московский • булочка домашняя • булочка дорожная • сдоба обыкновенная • булочка с мучной посыпкой • рулет с маком • рулет с изюмом • кулебяка • расстегаи • кекс майский • кекс кондитерский Подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста. Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места.	6

Раздел 2 **Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**		
Тема 2.1. **Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста**	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении изделий из дрожжевого слоеного теста. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста. □ булочка слоеная □ слойка с повидлом Подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста. Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места.	6
Тема 2.2. **Приготовление мучных кондитерских изделий из песочного и сдобного пресного теста**	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении изделий из песочного теста. Приготовление хлебобулочных изделий из песочного теста. • печенье песочное • печенье листик • печенье ромашка • печенье звездочка Приготовление хлебобулочных изделий из сдобного пресного теста. • сочни с творогом • ватрушки • чебуреки	6

	• хачапури Подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из песочного и пресного сдобного теста. Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места.	
Тема 2.3. **Приготовление мучных кондитерских изделий из пряничного теста**	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении изделий из пряничного теста. Приготовление хлебобулочных изделий из пряничного теста. • пряники медовые • коврижка двухслойная с фруктовой начинкой • коржи молочные Подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пряничного теста. Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	6

	- упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места.	
Тема 2.4. **Приготовление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста**	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении изделий из бисквитного теста. Приготовление хлебобулочных изделий из бисквитного теста. • пирог бисквитный с повидлом • бисквит для рулета • рулет фруктовый с фруктовой начинкой • кекс столичный Подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бисквитного теста. Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места.	6
Тема 2.5. **Приготовление мучных кондитерских изделий из заварного теста**	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении изделий из заварного теста. Приготовление хлебобулочных изделий из заварного теста. • кольцо заварное • трубочка заварная • профитроли Подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из заварного теста.	6

	Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места.	
Тема 2.6. **Приготовление мучных кондитерских изделий из слоеного пресного теста**	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении изделий из слоеного теста. Приготовление хлебобулочных изделий из заварного теста. • пирожки слоеные с различными фаршами • языки слоеные • трубочка слоеная. Подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из слоеного теста.. Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к	6

	безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места.	
Тема 2.7. **Приготовление мучных кондитерских изделий из воздушного теста**	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении изделий из воздушного теста. Приготовление кондитерских изделий из воздушного теста. • торт «Полет» • торт «Киевский» • белковый-ореховый рулет • белковый рулет Подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из воздушного теста. Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы.	6

Тема 2.8. **Подготовка сырья к кондитерскому производству, приготовление, проведение бракеража, использование полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.**	Выбор, применение, комбинирование способов подготовки сырья при приготовлении заварных кремов. Приготовление заварных кремов: • крем белковый заварной • крем белковый с вареньем • крем заварной • крем пражский • крем масляный основной • крем «Новый» • крем масляный шоколадный • крем масляный ореховый • крем масляный кофейный • крем белковый заварной Соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения ароматических веществ. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление крема; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места.	6
Тема 2.9. **Приготовление бисквитных пирожных**	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении бисквитных, песочных пирожных Приготовление бисквитных пирожных. • бисквитное пирожное с масляным кремом • бисквитное пирожное с белковым кремом • картошка "Обсыпная" • пирожное бисквитное «буше» с масляным кремом • пирожное бисквитное «буше» с белковым кремом Подготовка к реализации бисквитных пирожных Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос.	6

	Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производстве нного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка бисквитных пирожных разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места.	
Тема 2.10. **Приготовление пирожных**	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении заварных пирожных Приготовление заварных пирожных. • трубочка заварная с масляным кремом • трубочка заварная с белковым кремом • кольцо заварное с заварным кремом • трубочка слоеная с масляным кремом • трубочка слоеная с белковым кремом Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении заварных пирожных Приготовление заварных пирожных. Подготовка к реализации заварных пирожных Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка заварных, слоеных пирожных разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных	6

	продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы.	
Раздел 3 Разработка технологических и калькуляционных карт с применением цифровых технологий		
Тема 3.1. **Приготовление тортов**	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению авторского торта Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении тортов Приготовление тортов • торт бисквитно-кремовый • торт бисквитно- фруктовый • торт с абрикосовым джемом • торт « Подарочный» • торт "Сказка" • торт «Крещатик» • торт миндально- фруктовый • торт «Три шоколада» • - десерт тирамису • - торт «Джаконда» • торт песочно-кремовый • торт песочный с фруктами и желе • Подготовка к реализации тортов Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места;	6

	- выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы, защита бизнес-проекта авторских тортов	
Промежуточная аттестация в форме комплексного зачета по УП 05		
Раздел 1 Обслуживание гостей в баре организации питания		**36**
Тема 1.1. Приготовление и подача чая	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении напитков. Приготовление чая: • Классический черный чай • Зеленый чай (чистый или с добавками • Травяные сборы (фиточаи) • Фруктовые и ягодные чаи • Этнические напитки (ройбуш, мате, каркаде) • Холодный чай • Чайные коктейли (горячие и холодные) • Молочный чай Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов:	6

	- подготовка рабочего места бармена; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - ведение расчетов с гостями; - уборка рабочего места бармена.	
Тема 1.2. **Приготовление и подача кофе**	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении напитков. Приготовление кофе: • Классический эспрессо • Черный кофе большого объема (американо, лунго) • Кофе с молочной пеной (капучино, латте, флэт уайт) • Слоистые кофейные напитки (латте макиато) • Кофе с шоколадом (мокко) • Холодный кофе (фраппе, фйс-латте) • Альтернативные способы заваривания (фильтр-кофе, воронка, френч-пресс) • Кофе с добавлением сиропов и пряностей Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места бармена; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - ведение расчетов с гостями; - уборка рабочего места бармена.	6
Тема 1.3. **Приготовление и подача горячих безалкогольных напитков (грог, сбитень)**	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении напитков. Приготовление горячих безалкогольных	6

	напитков: • Грог • Сбитень Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места бармена; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - ведение расчетов с гостями; - уборка рабочего места бармена.	
Тема 1.4. **Приготовление и подача горячих безалкогольных напитков (глинтвейн, пунш)**	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении напитков. Приготовление горячих безалкогольных напитков: • Глинтвейн • Пунш Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места бармена; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - ведение расчетов с гостями; - уборка рабочего места бармена.	6
Тема 1.5. **Приготовление и подача холодных безалкогольных напитков (лимонадов, фрешей)**	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении напитков. Приготовление холодных безалкогольных напитков: • Классический цитрусовый лимонад • Ягодный лимонад • Фруктовый лимонад (тропический,	6

	грушевый и т.д. • Травяной лимонад (тархун, базиликовый, мятный) • Огуречный лимонад • Имбирный лимонад • Авторский лимонад • Цитрусовые фреши • Фруктовые фреши • Овощные фреши • Ягодные фреши • Миксы • Детокс-коктейли Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места бармена; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - ведение расчетов с гостями; - уборка рабочего места бармена.	
Тема 1.6. Приготовление и подача молочных и кисло-молочных коктейлей	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении напитков. Приготовление молочных и кисло-молочных коктейлей: • Классические милкшейки • Фруктово-ягодные молочные коктейли • Ореховые и карамельные коктейли • Кофейно-молочные коктейли • Тропические молочные миксы • Протеиновые молочные коктейли • Овершейки Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места бармена; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление,	6

	эстетичная упаковка напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - ведение расчетов с гостями; - уборка рабочего места бармена.	
Промежуточная аттестация в форме комплексного зачета по УП 06		
Раздел 1 Организация обслуживания потребителей в зале организации питания		
	Содержание	
Тема 1.1. **Подготовительный этап и работа с инвентарем.**	- Организация рабочего места: подготовка стейшена (подсобного стола официанта), проверка наличия салфеток, специй, ручников и бланков заказов. - Работа с посудой и приборами: изучение видов фарфора, стекла и металла. Отработка техники полировки посуды и приборов без оставления следов и ворсинок. - Подготовка столового белья: правила проверки чистоты скатертей, способы хранения и основы профессиональной утюжки (если предусмотрено). - Виды складывания салфеток: освоение 5–7 классических форм (например, «конверт», «свеча», «шлем», «лилия»).	
Тема 1.2. **Владение подносом и техникой «в обнос»**	- Техника работы с подносом: постановка руки, распределение центра тяжести, правила расстановки тяжелых и легких предметов на подносе. Отработка движения с полным подносом в заполненном зале. - Метод «в обнос» (Французский сервис): перекладывание блюд с общего блюда в тарелку гостя с помощью приборов для раскладки (столовая ложка и вилка в одной руке как щипцы). - Техника «ручной тарелки»: правила переноса 2-х и 3-х тарелок в руках одновременно без подноса.	
Тема 1.3. **Выполнение различных видов сервировок.**	- Предварительная сервировка: для завтрака, обеда (ланча) и ужина. - Банкетная сервировка: подготовка стола к торжественному мероприятию с большим количеством приборов и бокалов. - Тематическая сервировка: особенности расстановки приборов для национальных кухонь или специальных поводов (чайный стол, кофейный стол). - Соблюдение симметрии и точности: использование линейки или визуальных ориентиров для выравнивания приборов относительно края стола.	
Тема 1.4.	- Алгоритм встречи и приветствия: правила	

Прием заказа и работа с POS-системой.	подачи меню, техника «первого контакта». - Техника продаж: использование метода «елочки», «апсейл» (предложение более дорогой альтернативы) и «кросс-селл» (предложение добавок/соусов). - Запись заказа: использование профессиональных сокращений, уточнение очередности подачи блюд. - Работа в программе (iiko, R-Keeper и др.): открытие стола, ввод позиций, разделение чека, печать пречека и закрытие счета.	
Тема 1.5. **Безалкогольный сервис и подача напитков.**	- Подача воды: правила откупоривания бутылок при госте, соблюдение уровня налива. - Чайный и кофейный сервис: подача чашки, работа с френч-прессом или чайником, правила расположения ручки чашки и ложки. - Подача соков и лимонадов: выбор правильного бокала (хайбол, гоблит), использование льда и украшений (гарнишей). - Температурные режимы: изучение стандартов подачи горячих и холодных напитков.	
Тема 1.6. **Симуляция смены в форме комплексного зачета**	- Полный цикл обслуживания: от приветствия «гостя» до расчета и уборки стола. - Работа в стрессовой ситуации: имитация типичных проблемных моментов (забытый заказ, замена прибора, вопрос по составу блюда). - Оценка по критериям: аккуратность формы, грамотность речи, соблюдение технических правил сервиса и скорость работы.	
Промежуточная аттестация в форме комплексного зачета по УП 07		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Кабинеты, указанные в п. 6.1 ОПОП-П, оснащены в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории, указанные в п. 6.1 ОПОП-П, оснащены в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерские и зоны по видам работ, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П

- Зона по видам работ № 1 «Поварское, кондитерское дело и хлебопечение»;
- Зона по видам работ № 2 «Технология кулинарного производства»;
- Зона по видам работ № 3 «Технология кондитерского производства»;
- Зона по видам работ № 4 «Ресторанный сервис и барное дело»;
- Зона по видам работ № 5 «Организация хранения, контроля запасов и сырья»;

Оснащенные базы практики в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Межгосударственный стандарт ГОСТ 32951-2014 "Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 3 октября 2014 г. N 1265-ст)
2. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31987-2012 "Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 195-ст)
3. Межгосударственный стандарт ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1675-ст)
4. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

6. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебное издание / Анфимова Н.А. – М.: Академия, 2024. – 400 с. (Профессии среднего профессионального образования). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный
7. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебное издание / Самородова И.П. – М.: Академия, 2024. – 192 с. (Специальности среднего профессионального образования). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный
8. Андонова, Н.И. 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: учебное издание / Андонова Н. И., Качурина Т.А. – М.: Академия, 2024. – 256 с. (Специальности среднего профессионального образования). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный

3.2.2 Дополнительные источники:

9. Андонова, Н. И. 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. Лабораторный практикум: учебное издание / Андонова Н. И., Качурина Т.А. – М.: Академия, 2024. – 176 с. (Специальности среднего профессионального образования). – URL: https://academia-moscow.ru - Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный
10. Донченко, Л.В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта. – М.: Издательство Юрайт, 2023. – 349 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-15571-6. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/510096
11. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О.В. Пасько, Н.В. Бураковская, О.В. Автюхова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2024. – 220 с. – (Профессиональное образование). –

ISBN 978-5-534-17180-8. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/538302

12. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О.В. Пасько, О. В. Автюхова. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2024. – 268 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-07919-7. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/538614
13. Семичева, Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебное издание / Семичева Г.П. – М.: Академия, 2023. – 240 с. (Профессии среднего профессионального образования). – URL: https://academia-library.ru – Текст: электронный

Интернет-ресурсы:

14. Организация работы заготовочных и доготовочных цехов [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://revolution.allbest.ru
15. Организация рабочих мест, охрана труда и техника безопасности [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.refsru.com
16. Журнал «Гастроном» [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.gastronom. ru.
17. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности [Электронный ресурс]- ре5жим доступа: http://www.dbfood. ru.
18. Портал правовой поддержки предпринимательской деятельности [Электронный ресурс] – режим доступа: www.businesspravo.ru

3.3. Общие требования к организации учебной практики

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

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

Учебная практика реализуются в форме практической подготовки и проводятся *как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими*

занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
УП 01	ПК 1.1	Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	*аттестационный лист и отчет студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике*
	ПК 1.2	Осуществляет обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	
	ПК 1.3.	Проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	
	ПК 1.4.	Проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	
УП 02	ПК 2.1	Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	
	ПК 2.2	Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	
	ПК 2.3	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	
	ПК 2.4	Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	
	ПК 2.5	Осуществляет приготовление,	

		творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	
	ПК 2.6	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	
	ПК 2.7	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	
	ПК 2.8	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	
УП 03	ПК 3.1	Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	
	ПК 3.2	Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	
	ПК 3.3	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	
	ПК 3.4	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного	

		ассортимента.	
	ПК 3.5	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	
	ПК 3.6	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	
УП 04	ПК 4.1	Подготавливает 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	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	
	ПК 4.3	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	
	ПК 4.4	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	
	ПК 4.5	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	
УП 05	ПК 5.1	Подготавливает рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	
	ПК 5.2	Осуществляет приготовление и подготовку к использованию	

		отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	ПК 5.3	Осуществляет изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	
	ПК 5.4	Осуществляет изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	
	ПК 5.5	Осуществляет изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	
УП 06	ПК 6.1	Выполняет обслуживание гостей в баре организации питания	
	ПК 6.2	Проводит расчеты с гостями организации питания за сделанные заказы	
УП 07	ПК 7.1	Принимает заказы у гостей организации питания блюд и напитков	
	ПК 7.2	Выполняет обслуживание гостей в зале организации питания	

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.01 ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПП.02 ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.03 ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.04 ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПП.05 ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПП.06 ПМ 06 Выполнение работ по профессии "Бармен"
ПП.06 ПМ 07 Выполнение работ по профессии "Официант"

2026г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы:..... 368
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ..... 453
1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:..... 453
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики 457
1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П..... 462
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ464
2.1. Трудоемкость освоения производственной практики..... 464
2.2. Структура производственной практики 464
2.3. Содержание производственной практики..... 487
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ..... 530
3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики530
3.2. Учебно-методическое обеспечение 530
3.3. Общие требования к организации производственной практики..... 532
3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики 532
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ..... 533

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 повара, кондитера в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»
(код и наименование специальности, профессии)

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

ПП 01 _ Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента _ *код и наименование УП*	*ПМ 01 _ Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента _* *код и наименование ПМ*	*МДК 01.01 _ Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов_* *код и наименование МДК* *МДК 01.02 _ Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов _* *код и наименование МДК*
ПП 02 _ Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента _ *код и наименование УП*	*ПМ 02 _ Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента _* *код и наименование ПМ*	*МДК 02.01 _ Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента_* *код и наименование МДК* *МДК 02.02 _ Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов_* *код и наименование МДК* *МДК 02.03 Разработка технологических и калькуляционных карт с применением цифровых технологий _* *код и наименование МДК*
ПП 03 _ Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента _ *код и наименование УП*	*ПМ 03 _ Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента _* *код и наименование ПМ*	*МДК 03.01 _ Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков_* *код и наименование МДК* *МДК 03.02 _ Разработка*

		технологических и калькуляционных карт с применением цифровых технологий _ *код и наименование МДК* *МДК 03.03 Разработка технологических и калькуляционных карт с применением цифровых технологий _* *код и наименование МДК*
ПП 04 _ Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента _ *код и наименование УП*	*ПМ 04 _ Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента _* *код и наименование ПМ*	*МДК 04.01 _ Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков _* *код и наименование МДК* *МДК 04.02 _ Реализация холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков _* *код и наименование МДК* *МДК 04.03 Разработка технологических и калькуляционных карт с применением цифровых технологий _* *код и наименование МДК*
ПП 05 _ Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента _ *код и наименование УП*	*ПМ 05 _ Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента _* *код и наименование ПМ*	*МДК 05.01 _ Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий _* *код и наименование МДК* *МДК 05.02 _ Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий _* *код и наименование МДК* *МДК 05.03 Разработка технологических и калькуляционных карт с применением цифровых технологий _* *код и наименование МДК*
ПП 06 _ Выполнение работ по профессии "Бармен"_ *код и наименование УП*	*ПМ 06 _ Выполнение работ по профессии "Бармен"_* *код и наименование ПМ*	*МДК 06.01 _ Обслуживания гостей в баре организации питания_* *код и наименование МДК*

ПП 07 _ Выполнение работ по профессии "Официант"_ *код и наименование УП*	*ПМ 07 _ Выполнение работ по профессии "Официант"_* *код и наименование ПМ*	*МДК 07.01 _ Организация обслуживания потребителей в зале организации питания_* *код и наименование МДК*

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

Код ОК / ПК	**Наименование ОК / ПК**
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов,

	отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
ПК 6.1	Выполнять обслуживание гостей в баре организации питания
ПК 6.2	Проводить расчеты с гостями организации питания за сделанные заказы

ПК 7.1	Принимать заказы у гостей организации питания блюда и напитки
ПК 7.2	Выполнять обслуживание гостей в зале организации питания

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности: «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента», «Выполнение работ по профессии «Бармен»», «Выполнение работ по профессии «Официант»».

1.2. Планируемые результаты освоения производственной практики

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

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения
«Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»,	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционирования (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос; приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

	порционирования (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов; подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовления хранении, отпуске бульонов, отваров; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; приготовления соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовки к реализации; 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, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; 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; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; 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; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции

	с прилавка/раздачи; 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; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	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; приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; 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, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;

«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»	подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; приготовления и подготовки к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; хранения, отпуска, упаковки на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
«Выполнение работ по профессии «Бармен»»	оформлении витрины и барной стойки; приеме, оформлении и уточнении заказа на напитки и барную продукцию организации питания; рекомендациях гостям бара организации питания по выбору напитков и барной продукции; приготовлении и подаче безалкогольных коктейлей и напитков; приготовлении и подаче чая, кофе; поддержании в чистоте и порядке столов в баре, барной стойки, барного инвентаря, посуды и оборудования подавать барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей; консультировать гостей по выбору напитков и барной продукции; эксплуатировать оборудование бара; подготавливать барную стойку и барные столики для подачи напитков и барной продукции; готовить, оформлять и подавать безалкогольные коктейли; готовить и подавать свежевыжатые соки; готовить, оформлять и подавать чай, кофе одготовке контрольно-кассового оборудования к началу принятия и оформления платежей; проведению кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт; проводить оформление счета для оплаты; предоставлять счет гостям организации питания; принимать оплату в наличной и безналичной формах

«Выполнение работ по профессии «Официант»»	приеме, оформлении и уточнении заказа гостей организации питания; рекомендациях гостям организации питания по выбору блюд и напитков; передаче заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания; досервировке стола в соответствие с заказом гостей организации питания подавать меню, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей; выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков; консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами; пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки получении блюд и напитков с кухни и бара организации питания; подаче блюд и напитков гостям организации питания; замены использованной посуды, приборов и столового белья проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков; досервировывать, пересервировывать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков; подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков

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

ПП	Код ПК/ дополнительные (ПК*, ПКц)	Практический опыт	Наименование темы практики	Объем часов	Обоснование увеличения объема практики
ПП. 06	ПК 6.1 Выполнять обслуживание гостей в баре организации питания	оформлении витрины и барной стойки; приеме, оформлении и уточнении заказа на напитки и барную продукцию организации питания; рекомендациях	Тема 1.1. Приготовление и подача чая Тема 1.2. Приготовление и подача кофе Тема 1.3.	36	По запросам работодателей для углубленного изучения и освоения навыков работы по профессии «Бармен»

		гостям бара организации питания по выбору напитков и барной продукции; приготовлении и подаче безалкогольных коктейлей и напитков; приготовлении и подаче чая, кофе; поддержании в чистоте и порядке столов в баре, барной стойки, барного инвентаря, посуды и оборудования	Приготовление и подача горячих безалкогольных напитков (грог, сбитень) Тема 1.4. Приготовление и подача горячих безалкогольных напитков (глинтвейн, пунш) Тема 1.5. Приготовление и подача холодных безалкогольных напитков (лимонадов, фрешей) Тема 1.6. Приготовление и подача молочных и кисло-молочных коктейлей		
	ПК 6.2 Проводить расчеты с гостями организации питания за сделанные заказы	подготовке контрольно-кассового оборудования к началу принятия и оформления платежей; проведению кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ			
ПП. 07	ПК 7.1. Принимать заказы у гостей организации питания блюда и напитки	приеме, оформлении и уточнении заказа гостей организации питания; рекомендациях гостям организации питания по выбору блюд и напитков; передаче заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания; досервировке стола в соответствие с заказом гостей организации питания	Тема 1.1. Подготовительный этап и работа с инвентарем. Тема 1.2. Владение подносом и техникой «в обнос» Тема 1.3. Выполнение различных видов сервировок. Тема 1.4. Прием заказа и работа с POS-системой. Тема 1.5. Безалкогольный сервис и подача напитков. Тема 1.6. Симуляция смены в форме	36	По запросам работодателей для углубленного изучения и освоения навыков работы по профессии «Официант»
	ПК 7.2. Выполнять обслуживание гостей в зале организации питания	получении блюд и напитков с кухни и бара организации питания; подаче блюд и напитков гостям организации питания; замены			

		использованной посуды, приборов и столового белья	комплексного зачета		
Всего академических часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П -72 часа					

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	36	концентрированно	4	зачет
ПП. 02	36	концентрированно	4	зачет
ПП. 03	72	концентрированно	6	зачет
ПП. 04	72	концентрированно	6	зачет
ПП. 05	72	концентрированно	6	зачет
ПП. 06	36	концентрированно	6	зачет
ПП. 07	36	концентрированно	6	зачет
Всего ПП	360	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	Раздел 1. МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	1. Вводный инструктаж по охране труда на рабочем месте. Пожарная и электробезопасность на ПОП. 2. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. 3. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. 4. 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	Тема 1.1 Знакомство с предприятием.	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**6**

ПК 1.3 ПК 1.4	Раздел 2. МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. 2. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов. 3. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из них. 4. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения, удалять излишнюю горечь. 5. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него, упаковывать его на вынос или для транспортирования. 6. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. 7. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости	Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	6
		1. Размораживать нерыбное водное сырье, мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства. 2. Обрабатывать различными методами нерыбное водное сырье, рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 3. Готовить полуфабрикаты из нерыбного водного сырья для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания. 4. Готовить полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки). 5. Хранить обработанную рыбу и полуфабрикаты из нее в охлажденном и замороженном виде. 6. Хранить обработанную рыбу и полуфабрикаты из нее в охлажденном и замороженном виде. 6. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 7. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. 8. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в	Тема 2.2 Тема 2.1 Обработка нерыбного и рыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов	6

		процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости		
		1. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 2. Хранить обработанную мясо, мясные продукты и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 3. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 4. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости	Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	6
		1. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 2. Хранить обработанную мясо, мясные продукты и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 3. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 4. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. 5. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости	Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы.	6
		1. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 2. Хранить обработанную домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 3. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 4. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. 5. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости	Тема 2.5. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3	**30**
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	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1. Вводный инструктаж по охране труда на рабочем месте. Пожарная и электробезопасность на ПОП. 2. 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. 3. 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. 4. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 5. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 6. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 7. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. 8. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления бульонов, супов, соусов разнообразного ассортимента 9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 10. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание бульонов, супов, соусов разнообразного ассортимента 11. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование комплектование), эстетичная упаковка готовых бульонов, супов, соусов разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования. 12. Расчет стоимости бульонов, супов, соусов разнообразного ассортимента	Тема 1.1. Организация и техническое оснащение горячего цеха Приготовление бульонов, супов, соусов	6

		13.Проведение текущей уборки рабочего места повара		
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	6
ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8.	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание горячих блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента 8. Подготовка к реализации горячих блюд и гарниров овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования. 10. Расчет стоимости горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий. 11.Проведение текущей уборки рабочего места повара	Тема 2.1. Приготовление горячих блюд и закусок из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	6
		1. Проверка соответствия количества и качества поступивших	Тема 2.2. Приготовление,	6

		продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра, муки. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. 8. Подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра, муки, в том числе региональных 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра, муки на вынос и для транспортирования. 10. Расчет стоимости горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра, муки. 11.Проведение текущей уборки рабочего места повара	горячих блюд и закусок из яиц, творога, сыра, муки	
		1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.	Тема 2.3. Приготовление горячих блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.	6

		4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд и гарниров из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья 8. Подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из рыбы, нерыбного водного сырья, в том числе региональных 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд и гарниров из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования. 10. Расчет стоимости горячих блюд и гарниров из рыбы, нерыбного водного сырья. 11.Проведение текущей уборки рабочего места повара		
		1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд и гарниров из мяса. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного	Тема 2.4. Приготовление горячих блюд и закусок из мяса.	6

		инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание горячих блюд из мяса 8. Подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из мяса, в том числе региональных 9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд и гарниров из из мяса на вынос и для транспортирования. 10. Расчет стоимости горячих блюд и гарниров из мяса. 11.Проведение текущей уборки рабочего места повара		
ПК 2.1. ПК 2.8	Раздел 3. Разработка технологических и калькуляционных карт с применением цифровых технологий	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд и гарниров из домашней птицы, дичи и кролика. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание горячих блюд из домашней птицы, дичи и кролика. 8. Подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из домашней птицы, дичи и кролика, в том числе региональных	Тема 3.1. Приготовление горячих блюд и закусок из домашней птицы, дичи и кролика.	6

		9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд и гарниров из домашней птицы, дичи и кролика на вынос и для транспортирования. 10. Расчет стоимости горячих блюд и гарниров из домашней птицы, дичи и кролика. 11.Проведение текущей уборки рабочего места повара		
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3	**30**
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	1. Вводный инструктаж по охране труда на рабочем месте. 2. Пожарная и электробезопасность на ПОП. 3. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам, простым холодным блюдам и закускам, подготовка их к использованию. 4. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. 5. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 6. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 7. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 8. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 9. Использование различных технологий приготовления салатов из свежих овощей. 10. Определение степени готовности салатов из свежих овощей, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для	Тема 1.1. Организация и техническое оснащение холодного цеха.	6

		подачи. 11. Сервировка оформление салатов из свежих овощей с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов из свежих овощей с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов из свежих овощей.		
				6
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Раздел 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 3. Использование различных технологий приготовления салатов из вареных продуктов, винегреты 4. Определение степени готовности салатов из вареных продуктов, винегреты, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 5. Сервировка оформление салатов из вареных продуктов, винегреты с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов из вареных продуктов, винегретов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов из вареных продуктов, винегретов	Тема 2.1. Приготовление салатов из вареных продуктов, винегреты	6
		1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления салатов из вареных овощей. 5. Определение степени готовности	Тема 2.2. Приготовление салатов из вареных продуктов	6

		салатов из вареных овощей , определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление салатов из вареных овощей и винегретов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов из вареных овощей с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок салатов из вареных овощей.		
		1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления теплых салатов. Определение степени готовности теплых салатов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 5. Сервировка оформление теплых салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи теплых салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении теплых салатов	Тема 2.3. Приготовление теплых салатов	6
		1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления фруктовых салатов. 5. Определение степени готовности фруктовых салатов, определение	Тема 2.4. Приготовление фруктовых салатов	6

		достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление фруктовых салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи фруктовых салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении фруктовых салатов.		
		1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из овощей. 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из овощей, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из овощей с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из овощей с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок из овощей.	Тема 2.5. Приготовление холодных блюд и закусок из овощей	6
		1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из яиц 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из яиц,	Тема 2.6. Приготовление холодных блюд и закусок из яиц	6

		определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из яиц учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из яиц с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении холодных блюд и закусок из яиц		
		1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из рыбы 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из рыбы, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из рыбы учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из рыбы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении холодных блюд и закусок из рыбы	Тема 2.7. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы	6
		1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из мяса, мясопродуктов, птицы	Тема 2.8. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, мясопродуктов, птицы	6

		5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из мяса, мясопродуктов, птицы, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из мяса, мясопродуктов, птицы, и творога с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из мяса, мясопродуктов, птицы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении холодных блюд и закусок из мяса, мясопродуктов, птицы.		
		1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления закрытых, открытых и сложных бутербродов 5. Определение степени готовности закрытых, открытых и сложных бутербродов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление закрытых, открытых и сложных бутербродов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закрытых, открытых и сложных бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8.Соблюдение температурного и временного режима при хранении закрытых, открытых и сложных бутербродов.	Тема 2.9. Приготовление закрытых, открытых и сложных бутербродов.	6
		1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования.	Тема 2.10. 11.Приготовление закусочных бутербродов, закусок	6

		3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления закусочных бутербродов, закусок. 5. Определение степени готовности закусочных бутербродов, закусок, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление закусочных бутербродов, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусочных бутербродов, закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных закусочных бутербродов, закусок		
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	60
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Раздел 3. Разработка технологических и калькуляционных карт с применением цифровых технологий	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления горячих закусок 5. Определение степени готовности горячих закусок, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление горячих закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи горячих закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных горячих закусок.	Тема 3.1. Приготовление горячих закусок	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3	6
УП 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				
ПК 4.1	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, подготовка их к	Тема 1.1. Организация и техническое оснащение	6

	горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями	цеха при приготовлении горячих и холодных сладких блюд. Приготовление компотов и киселей	
ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	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. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учётом их сочетаемости с основным продуктом 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления с учётом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 8. Приготовление, оформление холодных сладких блюд, с учётом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции 9. Выбор с учётом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного	Тема 2.1. Приготовление желе	6
			Тема 2.2. Приготовление муссов	6
			Тема 2.3. Приготовление самбука	
			Тема 2.4. Приготовление пудингов	6

		инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 10. Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос 11. Хранение с учётом температуры подачи холодных сладких блюд на раздаче 12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд, разнообразного ассортимента. для подачи с учётом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции 13. Охлаждение и замораживание готовых холодных сладких блюд с учётом требований к безопасности пищевых продуктов 14. Хранение холодных сладких блюд с учётом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения 15.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка холодных сладких блюд на вынос и для транспортирования 16. Разработка ассортимента холодных сладких блюд с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 17. Разработка, адаптация рецептур с учётом взаимозаменяемости сырья, ассортимента. 18. Расчёт стоимости холодных сладких блюд 19.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных сладких блюд эффективное использование профессиональной терминологии 20. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания) 21.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами	Тема 2.5. Приготовление сладких блюд и десертов из яблок	6
			Тема 2.6. Приготовление, горячих напитков (кофе, чай)	6
			Тема 2.7. Приготовление, горячих напитков (какао, горячий шоколад)	6
			Тема 2.8. Приготовление холодных напитков	6
			Тема 2.9. Приготовление прохладительных напитков	6

		(правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты 22. Проведение текущей уборки рабочего места повара в оответствии 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	Тема 2.10. Приготовление, молочных безалкогольных коктейлей	6
ПК 4.1	Раздел 3. Разработка технологических и калькуляционных карт с применением цифровых технологий	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. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учётом их сочетаемости с основным продуктом 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления с учётом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 8. Приготовление, оформление холодных сладких блюд, с учётом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции 9. Выбор с учётом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	Тема 3.1. Приготовление горячих безалкогольных напитков	6

		10. Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос 11. Хранение с учётом температуры подачи холодных сладких блюд на раздаче 12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд, разнообразного ассортимента. для подачи с учётом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции 13. Охлаждение и замораживание готовых холодных сладких блюд с учётом требований к безопасности пищевых продуктов 14. Хранение холодных сладких блюд с учётом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения 15.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка холодных сладких блюд на вынос и для транспортирования 16. Разработка ассортимента холодных сладких блюд с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 17. Разработка, адаптация рецептур с учётом взаимозаменяемости сырья, ассортимента. 18. Расчёт стоимости холодных сладких блюд 19.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных сладких блюд эффективное использование профессиональной терминологии 20. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания) 21.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 22. Проведение текущей уборки рабочего места повара в оответствии 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		
				6
				72
ПК 5.1.	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	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.	Тема 1.1. Организация и техническое оснащение мучного цеха. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного и безопарного теста	6
ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5.	Раздел 2. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 2. 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. 3. 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. 4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	Тема 2.1. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста	6
			Тема 2.2. Приготовление мучных кондитерских изделий из песочного и сдобного пресного теста	6
			Тема 2.3. Приготовление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	6

		5. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 7. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 11. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 12. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 13. 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). 14. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами	Тема 2.4. Приготовление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	6
			Тема 2.5. Приготовление мучных кондитерских изделий из заварного теста	6
			Тема 2.6. Приготовление мучных кондитерских изделий из слоеного пресного теста	6
			Тема 2.7. Приготовление мучных кондитерских изделий из воздушного теста	6
			Тема 2.8. Подготовка сырья к кондитерскому производству, приготовление, проведение бракеража, использование полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.	6

		(правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 15. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 16. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	Тема 2.9. Приготовление бисквитных пирожных	6
			Тема 2.10. Приготовление пирожных	6
ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5.	Раздел 3. Разработка технологических и калькуляционных карт с применением цифровых технологий	1. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 2. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 4. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Тема 3.1. Приготовление тортов	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3	6
УП 06. Выполнение работ по профессии "Бармен"				**36**
ПК 6.1 ПК 6.2	Раздел 1. Обслуживания гостей в баре организации питания	1. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. 2. Ознакомление с баром. 3. Организация рабочего места бармена. 4. Санитарно-эпидемические требования к бару. 5. Личная гигиена работника. 6. Обслуживание гостей в баре. 7. Прием и оформление заказов. 8. Приготовление и подача безалкогольных напитков. 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе напитков 10. Эффективное	Тема 1.1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и подача чая	6
			Тема 1.2. Приготовление и подача кофе	6
			Тема 1.3. Приготовление и подача горячих безалкогольных напитков (грог,	6

		использование профессиональной терминологии 11. Поддержание визуального контакта с гостем 12. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, 13. инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны 14. труда), стандартами чистоты Проведение текущей уборки рабочего места бармена в оответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	сбитень)	
			Тема 1.4. Приготовление и подача горячих безалкогольных напитков (глинтвейн, пунш)	6
			Тема 1.5. Приготовление и подача холодных безалкогольных напитков (лимонадов, фрешей)	6
			Тема 1.6. Приготовление и подача молочных и кисло-молочных коктейлей	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	36
УП 07. Выполнение работ по профессии "Официант"				**36**
ПК 7.1 ПК 7.2	Раздел 1. Организация обслуживания потребителей в зале организации питания	1. Подготовка к обслуживанию (Подготовительный этап) • Подготовка зала: расстановка столов и стульев, проверка чистоты помещения. • Подготовка предметов материально-технического оснащения: полировка столовых приборов, посуды, проверка состояния салфеток и скатертей. • Сервировка столов: предварительная накрывка столов в соответствии с типом предприятия и временем дня (завтрак, обед, ужин). • Получение и проверка продукции: получение посуды, белья и расходных материалов на смену. 2. Обслуживание гостей Встреча и размещение: приветствие гостей и предложение меню. • Консультирование: предоставление информации о блюдах и напитках (состав, способ приготовления, время ожидания). • Прием заказа: фиксация пожеланий гостей, в том числе с использованием автоматизированных систем (R-Keeper, iiko и др.). • Подача продукции: соблюдение последовательности выноса блюд и правил технического сервиса (справа/слева, работа с подносом). • Досервировка в процессе: смена приборов в зависимости от заказанных блюд. 3. Работа с напитками	Тема 1.1. Подготовительный этап и работа с инвентарем.	6
			Тема 1.2. Владение подносом и техникой «в обнос»	6
			Тема 1.3. Выполнение различных видов сервировок.	6
			Тема 1.4. Прием заказа и работа с POS-системой.	6
			Тема 1.5. Безалкогольный сервис и подача напитков.	6
			Тема 1.6. Симуляция смены в форме комплексного зачета	6

		• Презентация и розлив напитков: подача вин, воды, соков с соблюдением температурного режима и правил аэрации. • Приготовление простых напитков: если это предусмотрено форматом (например, смешивание простых лимонадов или подача чая). 4. Сопровождение и расчет • Поддержание чистоты стола: своевременная уборка использованной посуды и замена пепельниц. • Оформление счета: формирование предварительного счета и проведение расчета (наличный/безналичный). • Проводы гостей: завершение обслуживания и подготовка стола к следующему приему. 5. Специальные виды обслуживания • Обслуживание массовых мероприятий: работа на банкетах, фуршетах, кофе-брейках и официальных приемах. Обслуживание в номерах (Room Service): если официант работает при гостинице.		
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	6

2.3. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
ПП 01. ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		36
Раздел 1. МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		
Тема 1.1. Знакомство с предприятием. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	**Содержание**	
	1. Инструктаж по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Ознакомление с организацией пожарной и электробезопасностью на предприятии. 2. Оценка качества традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. 3. Обработка, нарезка, формовка овощей, плодов и грибов вручную и механическим способом. 4. Овладение приемами минимизации отходов при обработке сырья. Нарезка вручную и механическим способом,	6

	подготовка к фаршированию традиционных видов овощей, плодов и грибов. 5. Оценка качества обработанных овощей, плодов и грибов. 6. Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных овощей, плодов, грибов и полуфабрикатов из них. 7. Хранение обработанных овощей, плодов и грибов 8. Порционирование (комплектование) обработанных овощей, плодов и грибов и полуфабрикатов из них, упаковывание их на вынос или для транспортирования. 9. Изменение закладки с учетом взаимозаменяемости продуктов в соответствии с выходом полуфабрикато	
Раздел 2. МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		30
Тема 2.1. Обработка нерыбного и рыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов	**Содержание**	
	1. Размораживание нерыбного и рыбного водного сырья, полуфабрикатов промышленного производства. 2. Обработка нерыбного и рыбного водного сырья различными методами 3. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания. 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом 5. Хранение нерыбного и рыбного водного сырья и полуфабрикатов из него в охлажденном и замороженном виде. 6. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него, упаковка его на вынос или для транспортирования. 7. Изменение закладки с учетом заимозаменяемости продуктов в соответствии с выходом полуфабрикатов	6
Тема 2.2. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	**Содержание**	
	1. Размораживание, обработка, подготовка мяса, мясных продуктов, полуфабрикатов. 2. Измельчение пряностей и приправ 3. Хранение обработанного мяса, мясных продуктов и полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде. 4. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов, упаковывание их на вынос или для транспортирования.	

	5. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов: крупнокусковых, порционных, мелкокусковых. 7. Хранение обработанного мяса, мясных продуктов и полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде. 8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов, их упаковывание на вынос или для транспортирования. 9. Изменение закладки с учетом взаимозаменяемости продуктов в соответствии с выходом полуфабрикатов	
Тема 2.3. Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы.	**Содержание**	
	1. Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы с хлебом и без. 2. Хранение обработанного мяса, мясных продуктов и полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде 3. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов, их упаковывание на вынос или для транспортирования. 4. Изменение закладки с учетом взаимозаменяемости продуктов в соответствии с выходом полуфабрикатов	6
Тема 2.4 Обработка домашней птицы, дичи, кролика.	**Содержание**	
	1. Проведение заправки тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 2. Хранение обработанной домашней птицы, дичи, кролика и полуфабрикатовв охлажденном и замороженном виде. 3. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов, их упаковывание на вынос или для транспортирования. 4. Изменение закладки с учетом взаимозаменяемости продуктов в соответствии с выходом полуфабрикатов.	6
Тема 2.5 Приготовление	**Содержание**	

полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	1. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. 2. Хранение обработанной домашней птицы, дичи, кролика и полуфабрикатовв охлажденном и замороженном виде. 3. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов, их упаковывание на вынос или для транспортирования. 4. Изменение закладки с учетом взаимозаменяемости продуктов в соответствии с выходом полуфабрикатов	6
Промежуточная аттестация в форме комплексного зачета по ПП 01		
ПП 02. ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		36
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		6
Тема 1.1. Организация и техническое оснащение горячего цеха. Приготовление бульонов, супов, соусов	**Содержание**	
	1. Инструктаж по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Ознакомление с организацией пожарной и электробезопасностью на предприятии 2. Оценка наличия, качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, проверка их хранения до момента использования. 3. Выбор, размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями, стандартами и регламентами 4. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 5. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 6. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 7. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. 8. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления бульонов, супов, соусов. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом	6

	температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание бульонов, супов, соусов. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых бульонов, супов, соусов на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости бульонов, супов, соусов. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повар	
Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		24
Тема 2.1. Приготовление горячих блюд и закусок из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	**Содержание**	
	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд и закусок из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий . 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание горячих блюд и закусок из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд и закусок из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости горячих блюд и закусок из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий. 10. Проведение текущей уборки рабочего	6

	места повара	
Тема 2.2. Приготовление горячих блюд и закусок из яиц, творога, сыра, муки	**Содержание**	
	. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра, муки. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра, муки. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра, муки на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра, муки. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	6
Тема 2.3. Приготовление горячих блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	**Содержание**	
	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления из рыбы из рыбы,	6

	нерыбного водного сырья 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из рыбы из рыбы, нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости из рыбы из рыбы, нерыбного водного сырья 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	
Тема 2.4. Приготовление горячих блюд и закусок из мяса	**Содержание**	
	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из мяса, мясных продуктов. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание блюд из мяса, мясных продуктов. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из мяса, мясных продуктов на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости блюд из мяса, мясных продуктов.	6

	10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	
Раздел 3 Разработка технологических и калькуляционных карт с применением цифровых технологий		6
Тема 3.1. Приготовление горячих блюд и закусок из домашней птицы, дичи и кролика	**Содержание**	
	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание блюд из домашней птицы, дичи, кролика. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости блюд из домашней птицы, дичи, кролика. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	6
Промежуточная аттестация в форме комплексного зачета по ПП 02		
ПП 03. ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		72
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		6
Тема 1.1. Организация и техническое оснащение холодного цеха	**Содержание**	
	Приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление	6

	салатов из свежих овощей. Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ. 2. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование. 3. Приемка сырья по количеству и качеству. 4. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 5. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. Приготовление салатов из свежих овощей: □ салат из свежих огурцов; □ салат из свежих помидоров и огурцов; □ салат «Весна»; □ салат из белокочанной капусты; □ салат«Витаминный». Сервирование и творческое оформление салатов, проведение бракеража. Выполнение заключительных работ. Итоговый контроль в форме проверки качества салатов из свежих овощей.	
Раздел 2 Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		60
Тема 2.1. Приготовление салатов из вареных продуктов, винегреты	**Содержание**	
	Приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление салатов из вареных продуктов, винегретов. Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ; 2. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование; 3. Приемка сырья по количеству; 4. Оценка качества сырья органолептическим методом; 5. Обоснование выбора первичной обработки сырья. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. Приготовление винегретов: • винегрет овощной; • винегрет с сельдью; • винегрет мясной. Сервирование и творческое оформление салатов из вареных овощей, проведение бракеража. Выполнение заключительных работ. Итоговый контроль в форме проверки качества салатов из вареных овощей.	6

Тема 2.2. Приготовление салатов из вареных продуктов	**Содержание**	
	Приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление салатов из вареных продуктов. Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ; 2. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование; 3. Приемка сырья по количеству; 4. Оценка качества сырья органолептическим методом; 5. Обоснование выбора первичной обработки сырья. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. Приготовление салатов: - салат рыбный; - салат мясной; - салат столичный; - салат коктейль с ветчиной и сыром. Сервирование и творческое оформление салатов из вареных продуктов, проведение бракеража. Выполнение заключительных работ. Итоговый контроль в форме проверки качества салатов из вареных продуктов.	6
Тема 2.3. Приготовление теплых салатов	**Содержание**	
	Приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление теплых салатов. Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ; 2. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование; 3. Приемка сырья по количеству; 4. Оценка качества сырья органолептическим методом; 5. Обоснование выбора первичной обработки сырья. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. Приготовление теплых салатов: - избаклажанов; - с куриной печенью и шампиньонами; - «Терияки»; - изцуккини; - изкальмаров с помидорами. Сервирование и творческое оформление теплых салатов, проведение бракеража. Выполнение заключительных работ. Итоговый контроль в форме проверки качества теплых салатов разнообразного состава	6

Тема 2.4. Приготовление фруктовых салатов	**Содержание**	
	Приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление фруктовых салатов. Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ; 2. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование; 3. Приемка сырья по количеству; 4. Оценка качества сырья органолептическим методом; 5. Обоснование выбора первичной обработки сырья. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. Приготовление фруктовых салатов: • Африка; • Салат «грейпфруктовыйНьюбург». Сервирование и творческое оформление фруктовых салатов, проведение бракеража. Выполнение заключительных работ. Итоговый контроль в форме проверки качества фруктовых салатов разнообразного состава	6
Тема 2.5. Приготовление холодных блюд и закусок из овощей	**Содержание**	
	Приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление холодных блюд и закусок из овощей. Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ; 2. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование; 3. Приемка сырья по количеству; 4. Оценка качества сырья органолептическим методом; 5. Обоснование выбора первичной обработки сырья. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. Приготовление холодных закусок из овощей: • рулетики из баклажанов с морковью; • рулет из баклажанов с сыром фета; • кабачковая икра по-еврейски. 6. Сервирование и творческое оформление холодных блюд и закусок из овощей, проведение бракеража. 7. Выполнение заключительных работ. 8. Итоговый контроль в форме проверки качества холодных блюд и закусок из овощей разнообразного состава.	6
Тема 2.6. Приготовление холодных	**Содержание**	
	Приготовление, порционирование, проведение	6

блюд и закусок из яиц	бракеража, сервирование и оформление холодных блюд и закусок из яиц. Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ; 2. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование; 3. Приемка сырья по количеству; 4. Оценка качества сырья органолептическим методом; 5. Обоснование выбора первичной обработки сырья. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. Приготовление холодных блюд и закусок из яиц: • яйца под майонезом с гарниром; • рулетиков из яичных блинчиков с начинкой; • яйца, фаршированные сыром и чесноком; • яйца, фаршированные сельдью и луком. Сервирование и творческое оформление холодных блюд и закусок из яиц, проведение бракеража. Выполнение заключительных работ. Итоговый контроль в форме проверки качества холодных блюд и закусок из яиц разнообразного состава.	
Тема 2.7. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы	**Содержание**	
	Приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление холодных блюд и закусок из рыбы. Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ; 2. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование; 3. Приемка сырья по количеству; 4. Оценка качества сырья органолептическим методом; 5. Обоснование выбора первичной обработки сырья. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы: • сельдь с гарниром; • ассорти рыбное; • роллы с рыбой; • сельдь с картофелем и маслом; • жареная рыба под маринадом. Сервирование и творческое оформление	6

	холодных блюд и закусок из рыбы, проведение бракеража. Выполнение заключительных работ. Итоговый контроль в форме проверки качества холодных блюд и закусок из рыбы разнообразного состава.	
Тема 2.8. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, мясопродуктов, птицы	**Содержание**	
	Приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление холодных блюд и закусок из мяса, мясопродуктов, птицы. Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ; 2. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование; 3. Приемка сырья по количеству; 4. Оценка качества сырья органолептическим методом; 5. Обоснование выбора первичной обработки сырья. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, мясопродуктов, птицы: • роллы с курицей; • паштет из печени птицы; • заливное из мяса. Сервирование и творческое оформление холодных блюд и закусок из мяса, мясопродуктов, птицы, проведение бракеража. Выполнение заключительных работ. Итоговый контроль в форме проверки качества холодных блюд и закусок из мяса, мясопродуктов, птицы разнообразного состава.	6
Тема 2.9. Приготовление закрытых, открытых и сложных бутербродов.	**Содержание**	
	Приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление бутербродов. Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ; 2. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование; 3. Приемка сырья по количеству; 4. Оценка качества сырья органолептическим методом; 5. Обоснование выбора первичной обработки сырья. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. Приготовление закрытых, открытых и сложных бутербродов:	6

	• бутерброд с ветчиной или мясом; • сэндвичи разнообразного ассортимента; • бутерброд с мясными гастрономическими изделиями; • бутерброд с мяснымассорти; • бутерброд с рыбнымассорти; • закрытые бутерброды с мясными или мясными гастрономическими продуктами; • пита с изделиями из рубленного мяса (мясо, курица, индейка, свинина) с соусом, сыром, салатом, разнообразного ассортимента овощей; • корзиночки с салатом. Сервирование и творческое оформление закрытых, открытых и сложных бутербродов, проведение бракеража. Выполнение заключительных работ. Итоговый контроль в форме проверки качества закрытых, открытых и сложных бутербродов разнообразного состава.	
Тема 2.10. Приготовление закусочных бутербродов, закусок	**Содержание**	
	Приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление закусочных бутербродов. Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ; 2. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование; 3. Приемка сырья по количеству; 4. Оценка качества сырья органолептическим методом; 5. Обоснование выбора первичной обработки сырья. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. Приготовление закусочных бутербродов, закусок: • канапе на сырных основах; • канапе с яйцом; • канапе с гастрономическими продуктами; • закрытые бутерброды с рыбными гастрономическими продуктами; • закусочные бутерброды (канапе); • канапе фруктовые. Сервирование и творческое оформление закусочных бутербродов, закусок, проведение бракеража. Выполнение заключительных работ. Итоговый контроль в форме проверки качества	6

	закусочных бутербродов, закусок, бутербродов разнообразного состава.	
Раздел 3 Разработка технологических и калькуляционных карт с применением цифровых технологий		6
Тема 3.1. Приготовление горячих закусок	**Содержание**	
	Приготовление, порционирование, проведение бракеража, сервирование и оформление горячих закусок. Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ; 2. Выбор оборудования и инвентаря и их безопасное использование; 3. Приемка сырья по количеству; 4. Оценка качества сырья органолептическим методом; 5. Обоснование выбора первичной обработки сырья. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. Приготовление горячих закусок: • куриные крылышки в апельсиновом соусе; • фаршированные грибы с говяжьим фаршем; • свиные фрикадельки с соусом барбекю; • куриные рулетики с сыровяленой ветчиной и начинкой из брынзы; • рулетики из баклажанов, фаршированные рисом и овощами; • жареные креветки в чесночном соусе; • грибные тарталетки в сливочном соусе; • шампиньоны, фаршированные ветчиной и сыром. Сервирование и творческое оформление горячих закусок, проведение бракеража. Выполнение заключительных работ. Итоговый контроль в форме проверки качества горячих закусок, разнообразного	6
Промежуточная аттестация в форме комплексного зачета по ПП 03		
ПП 04. ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		72
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		6
Тема 1.1. Организация и техническое оснащение цеха при приготовлении горячих и холодных сладких блюд. Приготовление компотов и киселей	**Содержание**	
	1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми,	6

	опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Приемка сырья по количеству и качеству. 3. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 4. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 5. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 6. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 7. Приготовление холодных сладких блюд: • Компот из свежих плодов • Компот из смеси свежих плодов • Компот из апельсинов или мандаринов • Компот из смеси сухофруктов • Кисель из плодов или ягод свежих • Кисель из апельсинов или мандаринов • Кисель из яблок (густой) • Кисель молочный (густой) 8. Проведение бракеража холодных сладких блюд на соответствие требованиям к качеству. 9. Определение сроков реализации и условий хранения холодных сладких блюд. 10. Обоснование выбора варианта оформления холодных сладких блюд, температура подачи. 11. Обоснование выбора способа сервировки. 12. Выполнение заключительных работ.	
Раздел 2 Реализация холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		60
Тема 2.1. Приготовление желе	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов.	6

	• Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Приемка сырья по количеству и качеству. 3. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 4. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 5. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 6. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 7. Приготовление холодных сладких блюд: • Желе из плодов или ягод свежих • Желе из лимонов, апельсинов, мандаринов • Желе из молока 8. Проведение бракеража холодных сладких блюд на соответствие требованиям к качеству. 9. Определение сроков реализации и условий хранения холодных сладких блюд. 10. Обоснование выбора варианта оформления холодных сладких блюд, температура подачи. 11. Обоснование выбора способа сервировки. Выполнение заключительных работ.	
Тема 2.2. Приготовление муссов	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Организация работы микрогрупп. 2. Обсуждение бизнес-идеи по выбору авторского блюда «Мусс». 3. Разработка проекта рецептуры. «Мусс»: Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника	6

	Обязательные компоненты десерта: • Мусс (основной компонент десерта) • Декоративный элемент из изомальта или карамели • Соус холодный - Особенности подачи. • Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г. 3 порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см. • Соус должен быть сервирован на каждой тарелке • Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации • Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С • Подаются три идентичных блюда • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается • Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию. - Основные ингредиенты. • Используйте продукты с общего стола; • Используйте продукты из заказанного списка. 4. Составление описания технологического процесса приготовления блюда. 5. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования	

	продуктов 6. Приемка сырья по количеству и качеству. 7. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 8. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 9. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 10. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 11. Приготовление «Мусса». 12. Проведение бракеража холодного сладкого блюда на соответствие требованиям к качеству. 13. Определение сроков реализации и условий хранения холодных сладких блюд. 14. Обоснование выбора варианта оформления холодных сладких блюд, температура подачи. 15. Обоснование выбора способа сервировки. 16. Выполнение заключительных работ. 17. Расчет себестоимости (калькуляции) блюда, определение продажной цены. 18. Разработка и оформление калькуляционной карты. 19. Разработка и оформление технико-технологической карты. 20. Подведение итогов выполненной работы.	
Тема 2.3. **Приготовление самбука**	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования	6

	продуктов 2. Приемка сырья по количеству и качеству. 3. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 4. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 5. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 6. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 7. Приготовление холодных сладких блюд: • Самбук яблочный • Самбук абрикосовый 8. Проведение бракеража холодных сладких блюд на соответствие требованиям к качеству. 9. Определение сроков реализации и условий хранения холодных сладких блюд. 10. Обоснование выбора варианта оформления холодных сладких блюд, температура подачи. 11. Обоснование выбора способа сервировки. Выполнение заключительных работ.	
Тема 2.4. **Приготовление пудингов**	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Приемка сырья по количеству и качеству 3. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов.	6

	4. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 5. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 6. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 7. Приготовление горячих сладких блюд: • Пудинг сухарный • Пудинг яблочный с орехами 8. Проведение бракеража горячих сладких блюд на соответствие требованиям к качеству. 9. Определение сроков реализации и условий хранения горячих сладких блюд . 10. Обоснование выбора варианта оформления горячих сладких блюд, температура подачи. 11. Обоснование выбора способа сервировки. Выполнение заключительных работ	
Тема 2.5. Приготовление сладких блюд и десертов из яблок	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Организация работы микрогрупп. 2. Обсуждение бизнес-идеи по выбору авторского блюда «Яблоки печеные (запеченные)». 3. Разработка проекта рецептуры. 4. Составление описания технологического процесса приготовления блюда. 5. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 6. Приемка сырья по количеству и качеству. 7. Обоснование выбора оборудования,	6

	инвентаря и инструментов. 8. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 9. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 10. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 11. Приготовление авторского блюда «Яблоки печеные (запеченные)». 12. Проведение бракеража горячих сладких блюд на соответствие требованиям к качеству. 13. Определение сроков реализации и условий хранения горячих сладких блюд . 14. Обоснование выбора варианта оформления горячих сладких блюд, температура подачи. 15. Обоснование выбора способа сервировки. 16. Выполнение заключительных работ. 17. Расчет себестоимости (калькуляции) блюда, определение продажной цены. 18. Разработка и оформление калькуляционной карты. 19. Разработка и оформление технико-технологической карты. 20. Подведение итогов выполненной работы	
Тема 2.6. Приготовление, горячих напитков (кофе, чай)	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Приемка сырья по количеству и качеству. 3. Обоснование выбора оборудования,	6

	инвентаря и инструментов. 4. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 5. Приготовление полуфабрикатои подготовка сырья. 6. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 7. Приготовлениегорячих напитков: • Кофе • Чай 8. Проведение бракеража горячих напитков на соответствие требованиям к качеству. 9. Определение сроков реализации и условий хранения горячих напитков. 10. Обоснование выбора варианта оформления горячих напитков, температуры подачи. 11. Обоснование выбора способа сервировки. Выполнение заключительных работ.	
Тема 2.7. Приготовление, горячих напитков (какао, горячий шоколад)	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Приемка сырья по количеству и качеству. 3. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 4. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 5. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 6. Проведение бракеража полуфабрикатов	6

	на соответствие требованиям к качеству. 7. Приготовлениегорячих напитков: • Какао • Горячий шоколад 8. Проведение бракеража горячих напитков на соответствие требованиям к качеству. 9. Определение сроков реализации и условий хранения горячих напитков. 10. Обоснование выбора варианта оформления горячих напитков, температуры подачи. 11. Обоснование выбора способа сервировки. Выполнение заключительных работ.	
Тема 2.8. Приготовление холодных напитков	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Приемка сырья по количеству и качеству. 3. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 4. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 5. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 6. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 7. Приготовление холодных напитков: • Кофе черный с мороженым (гляссе) • Молочный прохладительный напиток с соком плодовым или ягодным 8. Проведение бракеража холодных	6

	напитков на соответствие требованиям к качеству. 9. Определение сроков реализации и условий хранения холодных напитков. 10. Обоснование выбора варианта оформления холодных напитков, температуры подачи. 11. Обоснование выбора способа сервировки. Выполнение заключительных работ.	
Тема 2.9. Приготовление прохладительных напитков	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Приемка сырья по количеству и качеству. 3. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 4. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 5. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 6. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 7. Приготовление прохладительных напитков: • морс • фреш 8. Проведение бракеража прохладительных напитков на соответствие требованиям к качеству. 9. Определение сроков реализации и условий хранения холодных напитков. 10. Обоснование выбора варианта	6

	оформления прохладительных напитков, температуры подачи. 11. Обоснование выбора способа сервировки. Выполнение заключительных работ.	
Тема 2.10. Приготовление, молочных безалкогольных коктейлей	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Приемка сырья по количеству и качеству. 3. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 4. Выполнение Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 5. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 6. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 7. Приготовление молочного коктейля: • Молочно-ягодный коктейль с мороженым 9. Проведение бракеража молочного коктейля на соответствие требованиям к качеству. 10. Определение сроков реализации и условий хранения молочного коктейля. 11. Обоснование выбора варианта оформления молочного коктейля, температуры подачи. 12. Обоснование выбора способа сервировки. 13. Выполнение заключительных работ.	6

Раздел 3 Разработка технологических и калькуляционных карт с применением цифровых технологий		6
Тема 3.1. Приготовление горячих безалкогольных напитков	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: 1. Выполнение подготовительных работ • В холодильниках организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов. • Раковины и рабочие поверхности не загромождены • Студенты должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки • Работать чисто, аккуратно и эффективно • Работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты • Отсутствие загрязнений; продукты хранятся отдельно, а все заготовки упакованы\тарированы и маркированы. • Отсутствие чрезмерного расходования продуктов 2. Приемка сырья по количеству и качеству. 3. Обоснование выбора оборудования, инвентаря и инструментов. 4. Обоснование выбора способа первичной обработки сырья. 5. Приготовление полуфабрикатов и подготовка сырья. 6. Проведение бракеража полуфабрикатов на соответствие требованиям к качеству. 7. Приготовление горячих напитков: • безалкогольный грог • безалкогольный глинтвейн 8. Проведение бракеража горячих напитков на соответствие требованиям к качеству. 9. Определение сроков реализации и условий хранения горячих напитков. 10. Обоснование выбора варианта оформления горячих напитков, температуры подачи. 11. Обоснование выбора способа сервировки. Выполнение заключительных работ.	6
Промежуточная аттестация в форме комплексного зачета по ПП 04		
ПП 05 ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного		72

ассортимента		
Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		6
Тема 1.1. Организация и техническое оснащение мучного цеха. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного и безопарного теста	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении изделий из дрожжевого безопарного теста. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного и безопарного теста. • ватрушка с творожным фаршем • ватрушка с повидлом • пирожки печеные с различными фаршами • пирог московский • булочка домашняя • булочка дорожная • сдоба обыкновенная • булочка с мучной посыпкой • рулет с маком • рулет с изюмом • кулебяка • расстегаи • кекс майский • кекс кондитерский Подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста. Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места.	6

Раздел 2 **Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**		60
Тема 2.1. **Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста**	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении изделий из дрожжевого слоеного теста. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста. □ булочка слоеная □ слойка с повидлом Подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста. Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места.	6
Тема 2.2. **Приготовление мучных кондитерских изделий из песочного и сдобного пресного теста**	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении изделий из песочного теста. Приготовление хлебобулочных изделий из песочного теста. • печенье песочное • печенье листик • печенье ромашка • печенье звездочка Приготовление хлебобулочных изделий из сдобного пресного теста. • сочни с творогом • ватрушки	6

	• чебуреки • хачапури Подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из песочного и пресного сдобного теста. Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места.	
Тема 2.3. **Приготовление мучных кондитерских изделий из пряничного теста**	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении изделий из пряничного теста. Приготовление хлебобулочных изделий из пряничного теста. • пряники медовые • коврижка двухслойная с фруктовой начинкой • коржи молочные Подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пряничного теста. Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление,	6

	эстетичная упаковка мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места.	
Тема 2.4. **Приготовление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста**	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении изделий из бисквитного теста. Приготовление хлебобулочных изделий из бисквитного теста. • пирог бисквитный с повидлом • бисквит для рулета • рулет фруктовый с фруктовой начинкой • кекс столичный Подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бисквитного теста. Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места.	6
Тема 2.5. **Приготовление мучных кондитерских изделий из заварного теста**	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении изделий из заварного теста. Приготовление хлебобулочных изделий из	6

	заварного теста. • кольцо заварное • трубочка заварная • профитроли Подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из заварного теста. Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места.	
Тема 2.6. **Приготовление мучных кондитерских изделий из слоеного пресного теста**	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении изделий из слоеного теста. Приготовление хлебобулочных изделий из заварного теста. • пирожки слоеные с различными фаршами • языки слоеные • трубочка слоеная. Подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из слоеного теста.. Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;	6

	- приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места.	
Тема 2.7. **Приготовление мучных кондитерских изделий из воздушного теста**	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении изделий из воздушного теста. Приготовление кондитерских изделий из воздушного теста. • торт «Полет» • торт «Киевский» • белковый-ореховый рулет • белковый рулет Подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из воздушного теста. Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического	6

	оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы.	
Тема 2.8. **Подготовка сырья к кондитерскому производству, приготовление, проведение бракеража, использование полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.**	Выбор, применение, комбинирование способов подготовки сырья при приготовлении заварных кремов. Приготовление заварных кремов: • крем белковый заварной • крем белковый с вареньем • крем заварной • крем пражский • крем масляный основной • крем «Новый» • крем масляный шоколадный • крем масляный ореховый • крем масляный кофейный • крем белковый заварной Соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения ароматических веществ. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление крема; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места.	6
Тема 2.9. **Приготовление бисквитных пирожных**	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении бисквитных, песочных пирожных Приготовление бисквитных пирожных.	6

	• бисквитное пирожное с масляным кремом • бисквитное пирожное с белковым кремом • картошка "Обсыпная" • пирожное бисквитное «буше» с масляным кремом • пирожное бисквитное «буше» с белковым кремом Подготовка к реализации бисквитных пирожных Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производстве нного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка бисквитных пирожных разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места.	
Тема 2.10. **Приготовление пирожных**	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении заварных пирожных Приготовление заварных пирожных. • трубочка заварная с масляным кремом • трубочка заварная с белковым кремом • кольцо заварное с заварным кремом • трубочка слоеная с масляным кремом • трубочка слоеная с белковым кремом Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении заварных пирожных Приготовление заварных пирожных. Подготовка к реализации заварных пирожных Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос.	6

	Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка заварных, слоеных пирожных разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы.	
Раздел 3 Разработка технологических и калькуляционных карт с применением цифровых технологий		
Тема 3.1. **Приготовление тортов**	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: Организация работы в микро-группах Выдвижение бизнес-идей по приготовлению авторского торта Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении тортов Приготовление тортов • торт бисквитно-кремовый • торт бисквитно- фруктовый • торт с абрикосовым джемом • торт « Подарочный»	6

	• торт "Сказка" • торт «Крещатик» • торт миндально- фруктовый • торт «Три шоколада» • - десерт тирамису • - торт «Джаконда» • торт песочно-кремовый • торт песочный с фруктами и желе • Подготовка к реализации тортов Сервировка и творческое оформление изделий. Эстетическая упаковка на вынос. Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведение расчетов с потребителями; - уборка рабочего места. Входной контроль в форме тестирования Текущий контроль в форме проверки: - соблюдения требований безопасности труда, охраны труда; - умений по применению технологического оборудования, инструментов и инвентаря; - освоение приемов приготовления, оформления; - освоение приемов порционирования, сервировки; - соблюдение технологических требований к качеству производимых работ; - выполнение установленных норм времени в соответствии с видами работ; Итоговый контроль в форме проверки качества выполненной работы, защита бизнес-проекта авторских тортов	
Промежуточная аттестация в форме комплексного зачета по УП 05		
ПП 06 ПМ 06 Выполнение работ по профессии «Бармен»		36

Раздел 1 Обслуживание гостей в баре организации питания		**36**
Тема 1.1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и подача чая	**Содержание**	
	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении напитков. Приготовление чая: • Классический черный чай • Зеленый чай (чистый или с добавками • Травяные сборы (фиточаи) • Фруктовые и ягодные чаи • Этнические напитки (ройбуш, мате, каркаде) • Холодный чай • Чайные коктейли (горячие и холодные) • Молочный чай Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места бармена; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - ведение расчетов с гостями; - уборка рабочего места бармена.	6
Тема 1.2. Приготовление и подача кофе	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении напитков. Приготовление кофе: • Классический эспрессо • Черный кофе большого объема (американо, лунго) • Кофе с молочной пеной (капучино, латте, флэт уайт) • Слоистые кофейные напитки (латте макиато) • Кофе с шоколадом (мокко) • Холодный кофе (фраппе, фйс-латте) • Альтернативные способы заваривания (фильтр-кофе, воронка, френч-пресс) • Кофе с добавлением сиропов и пряностей Хранение с учетом требований безопасности.	6

	Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места бармена; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - ведение расчетов с гостями; - уборка рабочего места бармена.	
Тема 1.3. **Приготовление и подача горячих безалкогольных напитков (грог, сбитень)**	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении напитков. Приготовление горячих безалкогольных напитков: • Грог • Сбитень Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места бармена; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - ведение расчетов с гостями; - уборка рабочего места бармена.	6
Тема 1.4. **Приготовление и подача горячих безалкогольных напитков (глинтвейн, пунш)**	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении напитков. Приготовление горячих безалкогольных напитков: • Глинтвейн • Пунш Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места бармена; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования,	6

	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - ведение расчетов с гостями; - уборка рабочего места бармена.	
Тема 1.5. Приготовление и подача холодных безалкогольных напитков (лимонадов, фрешей)	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при приготовлении напитков. Приготовление холодных безалкогольных напитков: • Классический цитрусовый лимонад • Ягодный лимонад • Фруктовый лимонад (тропический, грушевый и т.д. • Травяной лимонад (тархун, базиликовый, мятный) • Огуречный лимонад • Имбирный лимонад • Авторский лимонад • Цитрусовые фреши • Фруктовые фреши • Овощные фреши • Ягодные фреши • Миксы • Детокс-коктейли Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места бармена; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - ведение расчетов с гостями; - уборка рабочего места бармена.	6
Тема 1.6. Приготовление и подача молочных и кисло-	Алгоритм трудовых действий: Выбор, оценка качества, безопасность продуктов, полуфабрикатов при	6

молочных коктейлей	приготовлении напитков. Приготовление молочных и кисло-молочных коктейлей: • Классические милкшейки • Фруктово-ягодные молочные коктейли • Ореховые и карамельные коктейли • Кофейно-молочные коктейли • Тропические молочные миксы • Протеиновые молочные коктейли • Овершейки Хранение с учетом требований безопасности. Самостоятельная работа студентов: - подготовка рабочего места бармена; - выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовление, творческое оформление, эстетичная упаковка напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковка, складирование неиспользованных продуктов; - ведение расчетов с гостями; - уборка рабочего места бармена.	
Промежуточная аттестация в форме комплексного зачета по УП 06		
ПП 07 ПМ 07 Выполнение работ по профессии «Официант»		36
Раздел 1 Организация обслуживания потребителей в зале организации питания		36
	Содержание	
Тема 1.1. **Подготовительный этап и работа с инвентарем.**	- Организация рабочего места: подготовка стейшена (подсобного стола официанта), проверка наличия салфеток, специй, ручников и бланков заказов. - Работа с посудой и приборами: изучение видов фарфора, стекла и металла. Отработка техники полировки посуды и приборов без оставления следов и ворсинок. - Подготовка столового белья: правила проверки чистоты скатертей, способы хранения и основы профессиональной утюжки (если предусмотрено). - Виды складывания салфеток: освоение 5–7 классических форм (например, «конверт», «свеча», «шлем», «лилия»).	6
Тема 1.2. **Владение подносом и техникой «в обнос»**	- Техника работы с подносом: постановка руки, распределение центра тяжести, правила расстановки тяжелых и легких предметов на подносе. Отработка движения с полным подносом в заполненном зале.	6

	- Метод «в обнос» (Французский сервис): перекладывание блюд с общего блюда в тарелку гостя с помощью приборов для раскладки (столовая ложка и вилка в одной руке как щипцы). - Техника «ручной тарелки»: правила переноса 2-х и 3-х тарелок в руках одновременно без подноса.	
Тема 1.3. **Выполнение различных видов сервировок.**	- Предварительная сервировка: для завтрака, обеда (ланча) и ужина. - Банкетная сервировка: подготовка стола к торжественному мероприятию с большим количеством приборов и бокалов. - Тематическая сервировка: особенности расстановки приборов для национальных кухонь или специальных поводов (чайный стол, кофейный стол). - Соблюдение симметрии и точности: использование линейки или визуальных ориентиров для выравнивания приборов относительно края стола.	6
Тема 1.4. **Прием заказа и работа с POS-системой.**	- Алгоритм встречи и приветствия: правила подачи меню, техника «первого контакта». - Техника продаж: использование метода «елочки», «апсейл» (предложение более дорогой альтернативы) и «кросс-селл» (предложение добавок/соусов). - Запись заказа: использование профессиональных сокращений, уточнение очередности подачи блюд. - Работа в программе (iiko, R-Keeper и др.): открытие стола, ввод позиций, разделение чека, печать пречека и закрытие счета.	6
Тема 1.5. **Безалкогольный сервис и подача напитков.**	- Подача воды: правила откупоривания бутылок при госте, соблюдение уровня налива. - Чайный и кофейный сервис: подача чашки, работа с френч-прессом или чайником, правила расположения ручки чашки и ложки. - Подача соков и лимонадов: выбор правильного бокала (хайбол, гоблит), использование льда и украшений (гарнишей). - Температурные режимы: изучение стандартов подачи горячих и холодных напитков.	6
Тема 1.6. **Симуляция смены в форме комплексного зачета**	- Полный цикл обслуживания: от приветствия «гостя» до расчета и уборки стола. - Работа в стрессовой ситуации: имитация типичных проблемных моментов (забытый заказ, замена прибора, вопрос по составу блюда). - Оценка по критериям: аккуратность	6

	формы, грамотность речи, соблюдение технических правил сервиса и скорость работы.	
Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета по ПП 07		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (далее – Профильные организации).

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

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

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Межгосударственный стандарт ГОСТ 32951-2014 "Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 3 октября 2014 г. N 1265-ст)
2. Межгосударственный стандарт ГОСТ 31987-2012 "Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 195-ст)
3. Межгосударственный стандарт ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1675-ст)
4. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
6. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебное издание / Анфимова Н.А. – М.: Академия, 2024. – 400 с. (Профессии среднего профессионального образования). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа:

Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный
7. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебное издание / Самородова И.П. – М.: Академия, 2024. – 192 с. (Специальности среднего профессионального образования). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный
8. Андонова, Н.И. 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: учебное издание / Андонова Н. И., Качурина Т.А. – М.: Академия, 2024. – 256 с. (Специальности среднего профессионального образования). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный

3.2.2 Дополнительные источники:

9. Андонова, Н. И. 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. Лабораторный практикум: учебное издание / Андонова Н. И., Качурина Т.А. – М.: Академия, 2024. – 176 с. (Специальности среднего профессионального образования). – URL: https://academia-moscow.ru - Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный
10. Донченко, Л.В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта. – М.: Издательство Юрайт, 2023. – 349 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-15571-6. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/510096
11. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О.В. Пасько, Н.В. Бураковская, О.В. Автюхова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2024. – 220 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-17180-8. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/538302
12. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О.В. Пасько, О. В. Автюхова. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2024. – 268 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-07919-7. – Текст: электронный //

Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/538614
13. Семичева, Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебное издание / Семичева Г.П. – М.: Академия, 2023. – 240 с. (Профессии среднего профессионального образования). – URL: https://academia-library.ru – Текст: электронный

Интернет-ресурсы:

14. Организация работы заготовочных и доготовочных цехов [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://revolution.allbest.ru
15. Организация рабочих мест, охрана труда и техника безопасности [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.refsru.com
16. Журнал «Гастроном» [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.gastronom. ru.
17. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности [Электронный ресурс]- ре5жим доступа: http://www.dbfood. ru.

3.3. Общие требования к организации производственной практики

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

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

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

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

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП 01	ПК 1.1	*Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.*	*аттестационный лист и отчет студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике*
	ПК 1.2	*Осуществляет обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.*	
	ПК 1.3.	*Проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.*	
	ПК 1.4.	*Проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.*	
ПП 02	ПК 2.1	*Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.*	
	ПК 2.2	*Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.*	
	ПК 2.3	*Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента*	
	ПК 2.4	*Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.*	
	ПК 2.5	*Осуществляет приготовление,*	

		творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	
	ПК 2.6	*Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.*	
	ПК 2.7	*Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.*	
	ПК 2.8	*Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.*	
ПП 03	ПК 3.1	*Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.*	
	ПК 3.2	*Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.*	
	ПК 3.3	*Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.*	
	ПК 3.4	*Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных*	

		закусок разнообразного ассортимента.	
	ПК 3.5	*Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.*	
	ПК 3.6	*Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента*	
ПП 04	ПК 4.1	*Подготавливает 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	*Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.*	
	ПК 4.3	*Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.*	
	ПК 4.4	*Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.*	
	ПК 4.5	*Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.*	
ПП 05	ПК 5.1	*Подготавливает рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.*	

	ПК 5.2	*Осуществляет приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.*	
	ПК 5.3	*Осуществляет изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.*	
	ПК 5.4	*Осуществляет изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.*	
	ПК 5.5	*Осуществляет изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента*	
ПП 06	ПК 6.1	*Выполнять обслуживание гостей в баре организации питания*	
	ПК 6.2	*Проводить расчеты с гостями организации питания за сделанные заказы*	
ПП 07	ПК 7.1	*Принимать заказы у гостей организации питания блюда и напитки*	
	ПК 7.2	*Выполнять обслуживание гостей в зале организации питания*	

Приложение 2.5

к ОПОП-П по профессии
43.001.09 «Повар, кондитер»

Рабочая программа дисциплины

«ОП.05 Охрана труда»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей дисциплины……603

1.1 Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……603

1.2 Планируемые результаты освоения дисциплины…….603

2.Структура и содержание дисциплины……607

2.1 Трудоемкость освоения дисциплины……..……..607

2.2 Содержание дисциплины…….…..608

3.Условия реализации дисциплины……611

3.1 Материально-техническое обеспечение…….....611

3.2 Учебно-методическое обеспечение……611

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины……...……612

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.05 Охрана труда»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.05 Охрана труда»: формирование представлений о системе управления безопасностью труда в организации, необходимых знаний способов и средств защиты человека от вредных и опасных производственных факторов.

Дисциплина «ОП.05 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. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 06	– проявлять гражданско-патриотическую позицию – демонстрировать осознанное поведение – описывать значимость своей профессии – применять стандарты антикоррупционного поведения	– сущность гражданско-патриотической позиции – традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений – значимость профессиональной деятельности по профессии – стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК 07	– соблюдать нормы экологической безопасности – определять направления ресурсосбережения в рамках	– правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности – основные ресурсы,	-

	профессиональной деятельности по профессии – организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства – организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона – эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	задействованные в профессиональной деятельности – пути обеспечения ресурсосбережения – принципы бережливого производства – основные направления изменения климатических условий региона – правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
ОК 08	– 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	– 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	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	28	28
Самостоятельная работа	6	-
Промежуточная аттестация в форме зачета	-	-
Всего	**34**	**28**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак.ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак.ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
3 семестр		**34**	
Раздел 1. Законодательство по охране труда		**2**	
Тема 1.1 Правовые вопросы по охране труда.	Содержание учебного материала	2	ОК.06, ОК.07
	Введение в предмет. Законодательство в области охраны труда. «Права и обязанности работников в области охраны труда. Ответственность за нарушение правил охраны труда».		
Раздел 2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания		**20**	
Тема 2.1 Травматизм и профзаболевания.	Содержание учебного материала	**6**	ОК 06-08
	Классификация опасных и вредных производственных факторов. Возможные опасные и вредные факторы и средства защиты Воздействие токсичных веществ на организм человека. Основы здоровьесбережения	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие №1 Составление алгоритма трудовых действий вводного инструктажа на рабочем месте подчиненных работников (персонала), по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ		
	Практическое занятие №2 Составление алгоритма трудовых действий инструктажа на рабочем месте подчиненных работников (персонала), по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ	2	
Тема 2.2 Несчастные случаи	Содержание учебного материала	**6**	ОК.06, ОК.07
	Несчастный случай на производстве. Группы несчастных случаев. Расследование несчастных случаев на производстве.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		

	Самостоятельная работа №1 Составление развернутого ответа по теме: «Возмещение вреда, причиненного работникам. Социальное страхование»	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие №3 Составление акта о несчастном случае на производстве по форме Н-1		
Тема 3.2. Основы производственной санитарии	Содержание учебного материала	**8**	
	Метеорологические условия Характеристика метеорологических условий. Защита организма. Показатели тяжести трудового процесса в зависимости от класса условий труда Исследование методов, основанных на использовании электромагнитного поля (ЭМП) сверхвысокой частоты (СВЧ). Основные требования к размещению предприятия и планировке ее территории. Основные требования к производственным зданиям и помещениям. Нормы производственной санитарии.	2	ОК 06-08
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие №4 Составление алгоритма трудовых действий по организации охраны труда перед началом работы в производственных цехах		
	Практическое занятие №5 Составление алгоритма трудовых действий по организации охраны труда при выполнении работ в производственных цехах	2	
	Практическое занятие №6 Составление алгоритма трудовых действий по организации охраны труда по окончанию работы в производственных цехах	2	
Раздел 4. Правила техники безопасности в пищевой промышленности		**14**	
Тема 4.1 Правила техники безопасности Противопожарная защита	Содержание учебного материала	**12**	ОК 06-08
	Нормативно-правовые документы по охране труда и здоровья. Организация охраны труда на предприятии. Виды контроля за соблюдением охраны труда и их характеристики. Общие требования безопасности на территории организации и в производственных помещениях. Действие электрического тока на организм человека. Анализ опасности поражения электрическим током. Основные меры защиты. Первая помощь при поражении электрическим током. Первая помощь при ранении. Первая помощь при переломах, вывихах, ушибах и растяжении связок. Удаление инородных тел. Транспортировка пострадавшего.	2	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №2 Составление развернутого ответа по теме: «Оценка состояния техники безопасности на производственном объекте. Анализ безопасных приемов труда на территории организации и в производственных помещениях».	2	
	Самостоятельная работа №3 Составление развернутого ответа по теме: Причины возникновения взрывов и пожаров на предприятиях пищевой промышленности. Общие сведения о взрыве и процессах горения. Пожарная безопасность в электроустановках.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 7 Составление инструкции для работников по вопросам техники безопасности в цехах предприятий	2	
	Практическое занятие №8 Составление алгоритма первой помощи при ожогах и обморожении.	2	
Тема 4.2 Зачет	**Зачет**	**2**	ОК 06-08
	Всего	**34**	
	Теоретические занятия	12	
	Практические занятия	16	
	Самостоятельная работа	6	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей» оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Горькова, Н. В. Охрана труда / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. – 3-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2023. – 220 с. – ISBN 978-5-507-46500-2. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/310208
2. Карнаух, Н. Н. Охрана труда: учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2023. – 343 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-15942-4. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/510311
3. Охрана труда в организациях питания: учебник Ж.В. Косинова. – 3-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2026. – 224с. – ISBN 978-5-0054-4456-1
4. Попов, Ю.П. Охрана труда: учебное пособие / Ю. П. Попов, В. В. Колтунов. – М.: КноРус, 2025. – 226 с. – ISBN 978-5-406-14554-8. – URL: https://book.ru/book/957453. – Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: Законодательство в области охраны труда; Нормативные документы по охране труда и здоровья, основы профгигиены, профсанитарии и пожаробезопасности; Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, личной и противопожарной защиты; Правовые и организационные основы охраны труда в организации, систему мер по безопасной эксплуатации опасных производственных объектов и снижению вредного воздействия на окружающую среду, профилактические мероприятия по технике безопасности и производственной санитарии; Возможные опасные и вредные факторы и средства защиты; Действие токсичных веществ на организм человека; Категорирование производств по взрыво- и пожароопасности; Общие требования безопасности на территории организации и в производственных помещениях; Основные причины возникновения пожаров и взрывов; Особенности обеспечения безопасных условий труда на производстве; Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты; Предельно допустимые концентрации (ПДК) и индивидуальные средства защиты;	анализирует задачу и выделяет её составные части, структурирует получаемую информацию; проявляет коммуникацию в ходе выполнения работ, грамотно оформляет документы, обосновывает и объясняет свои действия, Показывает высокий уровень знания основных понятий, принципов и законов в области защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; Демонстрирует системные знания требований по охране труда, безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды при выполнении монтажных работ, техническом обслуживании и ремонте систем вентиляции и кондиционирования. Демонстрирует умение использовать средства индивидуальной защиты и оценивать правильность их применения. Владеет навыками по организации охраны труда, безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды при выполнении нескольких видов технологических процессов. Демонстрирует умение пользоваться принципами разработки технических решений и технологий в области защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; Способен разрабатывать систему документов по охране труда, безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды в монтажной или сервисной организации в целом. Способен осуществлять идентификацию опасных и вредных факторов, создаваемых средой обитания и производственной деятельностью человека Демонстрирует самостоятельность во владении навыков оценки технического состояния и остаточного ресурса оборудования в целом, отдельных элементов и СИЗ. Демонстрирует умения: вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки	Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы)
Умеет: Вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения; Использовать экобиозащитную и		

противопожарную технику, средства индивидуальной защиты; Определять и проводить анализ опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности; Оценивать состояние техники безопасности на производственном объекте; Применять безопасные приемы труда на территории организации и в производственных помещениях; Проводить аттестацию рабочих мест по условиям труда, в том числе оценку условий труда и травмобезопасности; Инструктировать подчиненных работников (персонал) по вопросам техники безопасности; Соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности.	её заполнения и условия хранения; использовать экобиозащитную и противопожарную технику, средства коллективной и индивидуальной защиты; определять и проводить анализ опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности; оценивать состояние техники безопасности на производственном объекте; применять безопасные приёмы труда на территории организации и в производственных помещениях; проводить аттестацию рабочих мест по условиям труда и травмобезопасности; инструктировать подчинённых работников по вопросам техники безопасности; соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности.	

Приложение 2
к ПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

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

Приложение 2.1

к ОПОП-П по профессии
43.001.09 «Повар, кондитер»

Рабочая программа дисциплины

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

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей дисциплины…….

1.1 Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……..…

1.2 Планируемые результаты освоения дисциплины……..

2.Структура и содержание дисциплины……..

2.1 Трудоемкость освоения дисциплины……....

2.2 Содержание дисциплины……...…….

3.Условия реализации дисциплины……

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

3.2 Учебно-методическое обеспечение……..

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины……

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»: формирование представлений в области физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания.

Дисциплина «ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

	получаемую информацию, оформлять результаты поиска – оценивать практическую значимость результатов поиска – применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач – использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности – использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	результатов поиска информации – современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и – программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
ОК 03	– определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности – применять современную научную профессиональную терминологию – определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования – выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи – определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования – презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности – определять источники достоверной правовой информации – составлять различные правовые документы – находить интересные	– содержание актуальной нормативно-правовой документации – современная научная и профессиональная терминология – возможные траектории профессионального развития и самообразования – основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности – правила разработки презентации – основные этапы разработки и реализации проекта	-

	проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать – оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта		
ОК 04	– организовывать работу коллектива и команды – взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	– психологические основы деятельности коллектива – психологические особенности личности	-
ОК 07	– соблюдать нормы экологической безопасности – определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии – организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства – организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона – эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности – основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности – пути обеспечения ресурсосбережения – принципы бережливого производства – основные направления изменения климатических условий региона – правила поведения в чрезвычайных ситуациях	-
ПК 1.1	– визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места	– 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	– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

	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	правила ухода за ними; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; – ассортимент, требования к качеству,	

	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	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 экспресоценки качества и безопасности сырья и материалов; – правила обращения с тарой поставщика; – правила поверки весоизмерительного оборудования	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	28	28
Самостоятельная работа	6	-
Промежуточная аттестация в форме зачета	-	-
Всего	**34**	**28**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак.ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак.ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	1 семестр	**34**	
Раздел 1 Основы микробиологии в пищевом производстве		**8**	
Тема 1.1 Введение Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	Содержание учебного материала	**4**	**ОК 1-4, ОК 7, ПК 1.1**
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки, роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.	2	ОК 1-4 ОК 7 ПК 1.1
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Самостоятельная работа №1 Составление развернутого ответа по теме: «Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания».		
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание учебного материала	**4**	**ОК 1-4, ОК 7, ПК 1.1**
	Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. 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.	2	ОК 1-4 ОК 7 ПК 1.1
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	

	Самостоятельная работа №2 Составление развернутого ответа по теме: «Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания».		
Раздел 2 Основы физиологии питания		**16**	
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания. Пищеварение и усвояемость пищи. Обмен веществ и энергии.	Содержание учебного материала	**12**	**ОК 1-4, ОК 7, ПК 1.1**
	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека	2	ОК 1-4 ОК 7 ПК 1.1
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие №1 Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности		
	Практическое занятие №2 Разработка суточного рациона употребления основных пищевых веществ, в зависимости от продуктов, используемых при составлении меню на предприятиях общественного питания	2	
	Практическое занятие №3 Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	2	

	Практическое занятие №4 Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	2	
	Практическое занятие №5 Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	2	
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание учебного материала	**4**	**ОК 1-4, ОК 7, ПК 1.1**
	Рациональное питание: понятие, основные принципы. 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. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания	2	ОК 1-4 ОК 7 ПК 1.1
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие №6 Составление рационов питания для различных категорий потребителей		
Раздел 3 Санитария и гигиена в пищевом производстве (10 часов)		**10**	
Тема 3.1 Личная и производственная гигиена. Санитарно-гигиенические требования к помещениям, кулинарной обработке пищевых продуктов, транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов.	Содержание учебного материала	**8**	**ОК 1-4, ОК 7, ПК 1.1**
	Правила личной гигиены работников пищевых производств, 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 системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены, помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения.	2	ОК 1-4 ОК 7 ПК 1.1
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	

	Самостоятельная работа №3 Составление развернутого ответа по теме: «Требования системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья, транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции».		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №7 Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	2	
	Практическое занятие № 8 Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	2	
Тема 3.2 Зачет	**Выполнение заданий промежуточной аттестации**	**2**	ОК 1-4 ОК 7 ПК 1.1
Промежуточная аттестация в форме зачета			
	Всего	**34**	
	Теоретические занятия	12	
	Практические занятия	16	
	Практическая подготовка	*28*	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей» оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2025. – 204 с. – (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/516221

2. Васильева, И. В. Физиология питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2025. – 235 с. – (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16048-2. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/530347

3. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. – М.: Издательство Юрайт, 2025. – 349 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-15571-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/510096

4. Козлов, А. И. Гигиена и экология человека. Питание: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. И. Козлов. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2023. – 187 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-12965-6. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/518549

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания	Демонстрирует знания: основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания	Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, проверочные работы)
Умеет: соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и	Демонстрирует умения: соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и	

реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (HACCP) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей	реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (HACCP) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей	

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

Рабочая программа дисциплины

«ОП.02Основы товароведения продовольственных товаров»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 555

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 555

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 555

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 561

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....568

3.1. Материально-техническое обеспечение 568

3.2. Учебно-методическое обеспечение 568

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....569

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 «ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров»: формирование профессиональной культуры применения в сфере обращения продуктов питания, под которой понимается способность использовать полученные знания, умения и навыки для обеспечения качества пищевых продуктов в сфере профессиональной деятельности, понимания приоритетности вопросов, касающихся качества и безопасности продукции.

Дисциплина «ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

	смежных сферах – оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	профессиональной деятельности	
ОК 02	– определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации – выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска – оценивать практическую значимость результатов поиска – применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач – использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности – использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	– номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности – приемы структурирования информации – формат оформления результатов поиска информации – современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и – программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	-
ОК 03	– определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности – применять современную научную профессиональную терминологию – определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования – выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи – определять	– содержание актуальной нормативно-правовой документации – современная научная и профессиональная терминология – возможные траектории профессионального развития и самообразования – основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности – правила	-

	инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования – презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности – определять источники достоверной правовой информации – составлять различные правовые документы – находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать – оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	разработки презентации – основные этапы разработки и реализации проекта	
ОК 04	– организовывать работу коллектива и команды – взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	– психологические основы деятельности коллектива – психологические особенности личности	-
ОК 07	– соблюдать нормы экологической безопасности – определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии – организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства – организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении	– правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности – основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности – пути обеспечения ресурсосбережения – принципы бережливого производства – основные направления изменения климатических условий	-

	климатических условий региона – эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	региона – правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
ПК 1.1	– визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;	– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – виды,	– в подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

	– 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,	назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; – правила оформления заявок на склад; – правила приема продуктов по количеству и качеству; – ответственность за сохранность материальных ценностей; – правила снятия остатков на рабочем месте; – правила проведения контрольного взвешивания продуктов; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресоценки	

	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	качества и безопасности сырья и материалов; – правила обращения с тарой поставщика; – правила поверки весоизмерительного оборудования	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	46	40
Самостоятельная работа	10	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	-	-
Всего	**56**	**40**

2.2 Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак.ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак.ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**
1 семестр		**34**	
Раздел I Основы товароведения продовольственных товаров (50часов)		**50**	
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов.	Содержание учебного материала.	**4**	ОК 01; ОК 07 ПК 1.1
	Предмет и задачи товароведения. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. Энергетическая ценность пищевых продуктов Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Самостоятельная работа№1 Составление таблицы «Химический состав пищевых продуктов» с использованием различных источников информации Решение практико-ориентированных задач на определение энергетической ценности пищевых продуктов		

Тема 2 Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала.	**8**	ОК 01-02 ПК 1.1
	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. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода плодов и овощей.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Самостоятельная работа №2 Решение практико-ориентированных задач на определение качества и безопасности овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие №1 *Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.*		
	Практическое занятие №2 *Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту*	2	
Тема 3	**Содержание учебного материала**.	**6**	ОК 01-02

Товароведная характеристика зерновых товаров	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. Условия и сроки хранения зерновых товаров Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода зерновых товаров	2	ОК 07 ПК 1.1
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Самостоятельная работа №3 Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий оценка качества их по стандарту		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие №3 Анализ ассортимента и характеристики, значения в питании, общих требований к качеству зерновых товаров**,** в том числе региональных		
Тема 4 **Товароведная характеристика молочных товаров**	Содержание учебного материала	**8**	ОК 01-02 ОК.04 ОК 07 ПК 1.1
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Условия и сроки хранения молочных товаров Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода молочных товаров	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Лабораторное занятие №1 Оценка качества молока, сливок по стандарту.		

	Лабораторное занятие №2 Оценка качества сыров по стандарту	2	
Тема 5 **Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов**	**Содержание учебного материала**	**8**	ОК 01, 02 ОК 07 ПК 1.1
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода рыбных товаров.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Лабораторное занятие №3 *Оценка качества охлажденной и мороженой рыбы по органолептическим показателям*		
	Лабораторное занятие №4 *Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности*.	2	
	Практическое занятие №4 *Расшифровка маркировки рыбных консервов.* *Решение практико-ориентированных задач*	2	
2 семестр		**22**	
Тема 6 **Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов**	Содержание учебного материала	**6**	ОК 01, ОК 04 ОК 07 ПК 1.1
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. Условия. Сроки хранения мяса и мясных продуктов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Лабораторное занятие №5 *Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов*		

	Практическое занятие №5 *Расшифровка маркировки мясных консервов*	2	
Тема 7 **Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров**	Содержание учебного материала	**4**	ОК 01, 02 ОК 04 ПК 1.1
	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. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода яичных продуктов, пищевых жиров.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие №6 *Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям.*		
Тема 8 **Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров**	Содержание учебного материала	**8**	ОК 01, ОК 04, ОК 07 ПК 1.1
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Условия и сроки хранения кондитерских и вкусовых товаров Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода кондитерских и вкусовых товаров	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие №7 Решение производственных ситуаций		
	Самостоятельная работа№4: Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка их качества по стандарту.	2	

	Самостоятельная работа №5 Ознакомление с ассортиментом кондитерских изделий и оценка их качества по стандарту	2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		**6**	
	Всего	46	
	Теоретические занятия	16	
	Практические занятия	14	
	Лабораторные занятия	10	
	Практическая подготовка	*40*	
	Самостоятельная работа	10	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей» оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бузукова, Е. А. Управление ассортиментом и основы категорийного менеджмента: учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Бузукова. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 181 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15602-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/520552
2. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513173
3. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 144 с. — ISBN 978-5-507-45575-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/276431
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебное издание / Матюхина З.П. - Москва: Академия, 2024. - 336 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный
5. Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия / Т. В. Рензяева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 360 с. — ISBN 978-5-507-46053-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/296003

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ 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; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	проводит органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивает условия хранения организовывает хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформляет учетноотчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществляет контроль хранения и расхода продуктов	Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы)
Умеет: проводить		

органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов		

Приложение 2.3

к ОПОП-П по профессии
43.001.09 «Повар, кондитер»

Рабочая программа дисциплины

«ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей дисциплины……..573

1.1 Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы……573

1.2 Планируемые результаты освоения дисциплины……..…573

2.Структура и содержание дисциплины……579

2.1 Трудоемкость освоения дисциплины……579

2.2 Содержание дисциплины…….580

3.Условия реализации дисциплины…….……583

3.1 Материально-техническое обеспечение…….…….....583

3.2 Учебно-методическое обеспечение……...……583

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины……..…584

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места»: формирование профессиональной культуры применения в сфере обращения продуктов питания, под которой понимается способность использовать полученные знания, умения и навыки для обеспечения качества пищевых продуктов в сфере профессиональной деятельности, понимания приоритетности вопросов, касающихся качества и безопасности продукции.

Дисциплина «ОП.03 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. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

	необходимые источники информации – выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска – оценивать практическую значимость результатов поиска – применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач – использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности – использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	профессиональной деятельности – приемы структурирования информации – формат оформления результатов поиска информации – современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и – программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
ОК 03	– определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности – применять современную научную профессиональную терминологию – определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования – выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи – определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в	– содержание актуальной нормативно-правовой документации – современная научная и профессиональная терминология – возможные траектории профессионального развития и самообразования – основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности – правила разработки презентации – основные этапы разработки и реализации проекта	-

	рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования – презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности – определять источники достоверной правовой информации – составлять различные правовые документы – находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать – оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта		
ОК 04	– организовывать работу коллектива и команды – взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	– психологические основы деятельности коллектива – психологические особенности личности	-
ОК 07	– соблюдать нормы экологической безопасности – определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии – организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства – организовывать профессиональную деятельность с учетом	– правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности – основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности – пути обеспечения ресурсосбережения – принципы бережливого производства – основные направления изменения	-

	знаний об изменении климатических условий региона – эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	климатических условий региона – правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
ПК 1.1	– визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;	– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к	– в подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

	– 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;	личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; – правила оформления заявок на склад; – правила приема продуктов по количеству и качеству; – ответственность за сохранность материальных	

	– 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	ценностей; – правила снятия остатков на рабочем месте; – правила проведения контрольного взвешивания продуктов; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресоценки качества и безопасности сырья и материалов; – правила обращения с тарой поставщика; – правила поверки весоизмерительного оборудования	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	28	28
Самостоятельная работа	6	-
Промежуточная аттестация	-	-
Всего	**34**	**28**

2.2 Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак.ч. / в том числе в форме практической подготовки, так.ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	1 семестр	**34**	
Раздел 1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания		**18**	
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание учебного материала	**4**	ОК 02, 03
	Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Самостоятельная работа№1 Составление развернутого ответа по теме: «Характеристика основных типов организаций питания».		
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Содержание учебного материала	**14**	ОК 01-04, 07, ПК 1.1
	Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях. Характеристика организации рабочих мест повара. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Самостоятельная работа№ 2 Составление развернутого ответа по теме: «Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов»		

	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие№ 1 Составление схем производственной структуры предприятий (цеховая, безцеховая)	2	
	Лабораторная работа № 1 Подбор и обслуживание основного технологического оборудования и производственного инвентаря зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	2	
	Лабораторная работа № 2 Подбор и обслуживание основного технологического оборудования и производственного инвентаря зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)	2	
	Лабораторная работа № 3 Подбор и обслуживание основного технологического оборудования и производственного инвентаря зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)	2	
	Практическое занятие№ 2 Размещение (планировка) производственных помещений (цехов), зон кухни, предназначенных для производства кондитерской продукции	2	
Раздел 2 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства		**16**	
Тема 2.1 Механическое оборудование	Содержание учебного материала	**4**	ОК 01, 02, 07
	1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки, тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	Практическое занятие№ 3 Разработка алгоритма эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин, оборудования для обработки овощей, грибов, мяса и рыбы.	2	
Тема 2.2 Тепловое оборудование	Содержание учебного материала	**6**	
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику	2	ОК 01, 02, 07,

	тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации. Варочное оборудование. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Жарочное оборудование. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		ПК 1.1
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Самостоятельная работа № 3 Составление развернутого ответа по теме «Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации»		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие№ 4 Составление алгоритма безопасной эксплуатации теплового оборудования, многофункционального теплового оборудования.		
Тема 2.3 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала	**4**	ОК 01, 02, 07, ПК 1.1
	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие№ 5 Составление алгоритма безопасной эксплуатации теплового оборудования, многофункционального холодильного оборудования.		
Тема 2.4 Зачет	**Зачет**	**2**	
Промежуточная аттестация в форме зачета			
	Всего	**34**	
	Теоретические занятия	12	
	Практические занятия	10	
	Лабораторные занятия	6	
	Самостоятельная работа	**6**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей» оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Лунгу, И. Н. Техническое оснащение и организация рабочего места повара, кондитера. Практикум / И. Н. Лунгу, Н. В. Пушина. – Санкт-Петербург: Лань, 2023. – 104 с. – ISBN 978-5-507-46192-9. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/327155

Новикова, Е. В. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник / Е. В. Новикова. – М.: КноРус, 2026. – 378 с. – ISBN 978-5-406-16156-2. – URL: https://book.ru/book/962376. – Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания	Организовывает рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; Определяет вид, выбирает в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливает к работе технологическое оборудование, инвентарь, инструменты, использует технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентируется в экстренной ситуации	Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы)
Умеет: организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;		

определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации		

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.4
к ПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОП.04 Основы калькуляции и учета»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 588

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 588

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 588

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 592

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 592

2.2. Содержание дисциплины 593

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....599

3.1. Материально-техническое обеспечение 599

3.2. Учебно-методическое обеспечение 599

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....600

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.04 Основы калькуляции и учета»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.05Основы калькуляции и учета»: формирование преставлений о цели, задачи, сущность бухгалтерского учета, об организации учета, порядке ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий.

Дисциплина «ОП.05Основы 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. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК. 03	– определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности – применять современную научную профессиональную терминологию – определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования – выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи – определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники	– содержание актуальной нормативно-правовой документации – современная научная и профессиональная терминология – возможные траектории профессионального развития и самообразования – основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности – правила разработки презентации – основные этапы разработки и реализации проекта	

	финансирования – презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности – определять источники достоверной правовой информации – составлять различные правовые документы – находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать – оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта		
ОК. 09	– понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы – участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы – строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности – кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) – писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	– правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы – основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) – лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности – особенности произношения – правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1	– вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров	– виды учета, требования, предъявляемые к учету; – задачи бухгалтерского учета; – предмет и метод	-

	и тары в кладовой организации питания; – составлять товарный отчет за день; – определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; – составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико- – технологическими картами; – рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; – участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; – пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами атвтоматизации при расчетах с потребителями; – принимать оплату наличными деньгами; – принимать и оформлять безналичные платежи; – составлять отчеты по платежам.	бухгалтерского учета; – элементы бухгалтерского учета; – принципы и формы организации бухгалтерского учета – особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; – основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; – формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; – требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; – права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; – понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; – понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. – сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; – -правила документального оформления движения материальных ценностей; – источники поступления продуктов и тары; – правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, – реализованных и отпущенных товаров; – методику осуществления контроля за товарными запасами; – понятие и виды товарных потерь, методику их списания;	

		– методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; – понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; – порядок оформления и учета доверенностей; – ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; – правила торговли; – виды оплаты по платежам; – виды и правила осуществления кассовых операций; – правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	46	50
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	10	-
Промежуточная аттестация (в форме экзамена)	-	-
Всего	**56**	**50**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак.ч. / в том числе в форме практической подготовки, так.ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	1 семестр	**34**	
Раздел 1 Основы калькуляции и учёта			
Тема 1.1 Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	**16**	**ОК 03, 09, ПК 1.1**
	1. Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета 2. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности 3. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов 4. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса	2	ОК 03, ОК9, ПК 1.1
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	П**рактическое занятия№1** Выполнение работ по сборнику рецептур: 1. Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции.	2	

	П**рактическое занятия№2** Выполнение расчётов для продукции собственного производства, - определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья	2	
	П**рактическое занятия№3** Составить плана-меню. Произвести расчёт планового товарооборота на день	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа№1 Составить и заполнить калькуляционную карту.	2	
	Самостоятельная работа№2 Составить и заполнить калькуляционную карту.	2	
	Самостоятельная работа№3 Рассчитать сезонные потери овощей.	2	
Тема 1.2 Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала	**10**	ОК 03, ОК9, ПК 1.1
	1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания 2. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства 3. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета 4. План - меню, его назначение, виды, порядок составления 5. 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	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие№4 Выполнение работ со Сборником рецептур: Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, Определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья	2	

	Практическое занятие№ 5 Составление плана - меню. Расчёт планового товарооборота на день	2	
	Практическое занятие№6 Оформление калькуляционных карточек.	2	
	Практическое занятие№7 Составление калькуляции розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.	2	
Тема 1.3. Материальная ответственность. Инвентаризация	Содержание учебного материала	**2**	ОК 09
	1. 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 2. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление	2	
Тема 1.4. Учет сырья, продуктов и тары вкладовых организаций питания	Содержание учебного материала	**6**	ОК 03, ОК9, ПК 1.1
	1. 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 2. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		

	Практическое занятие №8 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания.	2	
	Практическое занятие №9 Составить товарный отчет за день.	2	
Тема 1.5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	Содержание учебного материала	**2**	ОК 03, ОК9, ПК 1.1
	1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания 2. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции	-	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие №10 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе		
2 семестр		**22**	
Тема 1.6. Составление калькуляции	Содержание учебного материала	**10**	ОК 03, ОК9, ПК 1.1
	Расчёт количества сырья по нормативам. Составление калькуляционного расчета (карточки) и определение продажной цены блюда. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета. План-меню, его назначение, виды, порядок составления.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №11 Составление калькуляции на холодные блюда. Решение ситуационных задач	2	

	Практическое занятие №12 Составление калькуляции на горячие блюда из мяса. Решение ситуационных задач.	2	
	Практическое занятие №13 Составление калькуляции на горячие блюда из мяса домашней птицы. Решение ситуационных задач	2	
	Практическое занятие №14 Составление калькуляции на горячие блюда из рыбы и морепродуктов. Решение ситуационных задач.	2	
	Практическое занятие №15 Составление калькуляции на горячие блюда из рыбы и морепродуктов. Решение ситуационных задач	2	
Тема 1.7. Учёт денежных средств, расчётных и кредитных операций	Содержание учебного материала	**2**	ОК 03, ПК 1.1
	Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира	2	
Тема 1.8. Материальная ответственность.	Содержание учебного материала	**2**	ОК 03, ОК9, ПК 1.1
	Материальная ответственность, ее документальное оформление. Формы материальной ответственности Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчётность материально-ответственных лиц.	2	

Тема 1.9 Инвентаризация продуктов, товаров и тары	Содержание учебного материала	**4**	ОК 03, ОК9, ПК 1.1
	Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации. Порядок проведения инвентаризации и документальное оформление. Оформление инвентаризационных материалов. Определение результатов инвентаризации.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Самостоятельная работа №4 Заполнение инвентаризационной ведомости в программе Excel		
Тема 1.10. Учёт денежных средств, расчётных и кредитных операций.	Виды денежные средства. Правила учёта денежных средств на ПОП. Виды кредитов. Кредитные операции и правила ведения кредитных операций. Правила расчётов с покупателями.	**2**	ОК 03, ОК9, ПК 1.1
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Самостоятельная работа №5 Расчёты с покупателями с применением ККТ.		
Промежуточная аттестация в форме экзамена			
	Всего	**56**	
	Теоретические занятия	16	
	Практические занятия	30	
	Самостоятельная работа	10	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей» оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 397 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15495-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538384
2. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учебное издание / Потапова И.И. - Москва : Академия, 2023. - 192 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знания: - виды учета, требования, предъявляемые к учету; -задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета -особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; -основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; -формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; -требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; -права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; -понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.	Ведёт учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, Оформляет документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; Составляет товарный отчет за день; Определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; Составлять план-меню, работает со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико- технологическими картами; Рассчитывает цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформляет калькуляционные карточки; Участвует в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; Пользуется контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с	Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы)

-сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; -источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; -понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; -порядок оформления и учета доверенностей; -ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; -правила торговли; -виды оплаты по платежам; -виды и правила осуществления кассовых операций; -правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;	потребителями; Принимает оплату наличными деньгами; Принимает и оформлять безналичные платежи; Составляет отчеты по платежам	
Умения: -оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,		

-оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; -составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами атвтоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам		

Приложение 2.6

к ОПОП-П по профессии
43.001.09 «Повар, кондитер»

Рабочая программа дисциплины

«ОП.06 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 616

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 616

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 616

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 618

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 618

2.2. Содержание дисциплины 619

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....623

3.1. Материально-техническое обеспечение 623

3.2. Учебно-методическое обеспечение 623

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....624

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.06 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.06 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»: формирование правового сознания путем освоения комплекса знаний об основных отраслях права; воспитании правовой культуры, уважения к закону и бережное отношение к социальным ценностям правового государства, чести и достоинству гражданина.

Дисциплина «ОП.06 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»: включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК. 03	– определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности – применять современную научную профессиональную терминологию – определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования – выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи – определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках	– содержание актуальной нормативно-правовой документации – современная научная и профессиональная терминология – возможные траектории профессионального развития и самообразования – основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности – правила разработки презентации – основные этапы разработки и реализации проекта	

	профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования – презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности – определять источники достоверной правовой информации – составлять различные правовые документы – находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать – оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	32	32
Самостоятельная работа	8	-
Промежуточная аттестация	-	-
Всего	**40**	**32**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак.ч. / в том числе в форме практической подготовки, так.ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
5 семестр		**32**	
Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности		**20**	
Тема 1.1 Принципы рыночной экономики	Содержание учебного материала	**4**	ОК 03
	Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Самостоятельная работа №1 Подготовка развернутого ответа по темам «Производство как процесс создания полезного продукта», «Факторы производства, их классификация», «Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов»		
Тема 1.2 Основные понятия рыночной экономики	Содержание учебного материала	**4**	ОК 03
	Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие №1 Решение практикоориентированных задач по применению закона спроса и предложения		

Тема 1.3. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	Содержание учебного материала	**12**	ОК 03
	Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Самостоятельная работа №2 Характеристика видов экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), признаков отрасли общественного питания, ее роли и значения в экономике страны. Изучение понятия организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Характеристика ресурсов предприятий. Определение пути ресурсосбережения в организации.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №2 Решение практикоориентированных задач по правовому регулированию хозяйственных отношений.	2	
	Практическое занятие №3 Решение практикоориентированных задач по определению организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности.	2	
	Практическое занятие №4. Решение практикоориентированных задач по расчету затрат на производство продукции (работ, услуг)	2	
	Практическое занятие №5 Решение практикоориентированных задач по определению прибыли и рентабельности организаций общественного питания.	2	

Раздел 2. Основы трудового права и формы оплаты труда		**20**	
Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения	Содержание учебного материала	**8**	
	Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников	2	ОК 03
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Самостоятельная работа №3 Составление схемы «Рабочее время и время отдыха», «Дисциплина труда и трудовой распорядок»		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №6. Решение практикоориентированных задач по теме «Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора»	2	
	Практическое занятие №7. Решение практикоориентированных задач по определению материальной ответственности работодателей и работников.	2	
6 семестр		**8**	
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда	Содержание учебного материала	**8**	
	Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы	-	ОК 03
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		

	Самостоятельная работа №4 Подготовка развернутого ответа по темам «Мотивация труда, виды и способы», «Техническое нормирование труда», «Гарантии и компенсации при оплате труда», «Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы»	2	
	Практическое занятие №8 Решение практикоориентированных задач по темам «Удержания из заработной платы, их виды», «Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся»	2	
	Практическое занятие №9 Решение практикоориентированных задач по теме «Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда»	2	
	Практическое занятие №10. Зачет	2	
Промежуточная аттестация в форме зачета		-	
	Всего	**40**	
	Теоретические занятия	12	
	Практические занятия	20	
	Самостоятельная работа	8	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей» оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Анисимов, А. П. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. П. Анисимов, А. Я. Рыженков, А. Ю. Осетрова, О. В. Попова; под редакцией А. Я. Рыженкова. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 344 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16129-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/530506
2. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 397 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15495-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538384
3. Волков, А. М. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для среднего профессионального образования / А. М. Волков, Е. А. Лютягина; под общей редакцией А. М. Волкова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 279 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15088-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/511800

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ 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 Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов	Демонстрирует знания: 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 Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации	Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы)

Порядок выстраивания презентации Виды кредитных банковских продуктов	Виды кредитных банковских продуктов	
Умеет: Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план. Рассчитывать размеры выплатпо кредитам, проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; 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.	Демонстрирует умения: Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план. Рассчитывать размеры выплат по кредитам проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; 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.	

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

Рабочая программа дисциплины
ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 628

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 628

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 628

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 629

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 629

2.2. Содержание дисциплины 630

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ 633

3.1. Материально-техническое обеспечение 633

3.2. Учебно-методическое обеспечение 633

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 634

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 «ОП.07. Иностранный язык в профессиональной деятельности»: формирование представления об иностранном языке, как средстве межличностного и профессионального общения, инструменте познания и самообразования.

Дисциплина «ОП.07. 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. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 9	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимать тексты на базовые профессиональные темы; составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем); самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика); правила чтения текстов профессиональной направленности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	28	28
Самостоятельная работа	6	-
Промежуточная аттестация	-	-
Всего	**34**	**28**

2.2. Содержание дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак.ч. / в том числе в форме практической подготовки, так.ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**
3 семестр		**34**	
Раздел 1. Индустрия питания в современной России			
Тема 1.1. Кулинарные традиции России: от прошлого к настоящему	Содержание учебного материала	**8**	ОК 09
	Чтение и перевод текста «Состояние современной отрасли общественного питания в России». Краткое описание отрасли. Грамматика: система времен действительного залога в английском языке. Исчисляемые и неисчисляемые существительные. Артикль. Употребление артикля с именами собственными.	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 1 Просмотр обучающего видео и составление списка популярных блюд фастфуда в современной России. Перевод рецепта одного из них на английский язык.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 1 Изучить источники по теме и выписать социально-экономические факторы, повлиявшие на необходимость развития общественного питания в России.	2	

	Самостоятельная работа № 2 Приготовить одно из блюд популярного фастфуда в России. Выписать на английском языке ингредиенты и способ приготовления этого блюда.	2	
Тема 1.2. Соблюдение санитарных норм	Содержание учебного материала	**6**	ОК 09
	Чтение и перевод текста по теме: «Пищевая безопасность» Выполнение упражнений по тексту Грамматика: образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №2 Составление диалога между наставником и студентом по теме: «Пищевая безопасность». Выполнить лексико-грамматический тест на употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.	2	
	Практическое занятие № 3 Составление монологического высказывания о важности соблюдения правил гигиены и санитарных норм для работников сферы общественного питания. Составление списка правил гигиены повара на английском языке.	2	
Тема 1.3. Система закупок и хранения продуктов	Содержание учебного материала	**6**	ОК 09
	Чтение и перевод тематического текста и диалогов. Выполнение лексических упражнений по теме занятия Грамматика: безличные предложения; понятие глагола-связки. Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 4 Составление диалога между поставщиком продуктов и управляющим ресторана.	2	
	Практическое занятие № 5 Чтение и перевод правил хранения продуктов в холодильнике. Составление схемы расположения продуктов в холодильнике. Составление таблицы сроков хранения продуктов питания.	2	
Тема 1.4. Кухня. Производственные помещения и оборудование	Содержание учебного материала	**4**	
	Аудирование тематических текстов и диалогов. Выполнение лексико-грамматических упражнений. Грамматика: времена группы Continuous	2	ОК 09
	В том числе практических занятий		

	Практическое занятие №6 Составление монологического высказывание по теме: «В каком цеху ты бы хотел проходить практику и почему?» Выполнение контрольного теста по теме: времена группы Continuous	2	
Тема 1.5. Соблюдение правил техники безопасности на кухне	Содержание учебного материала	**8**	ОК 09
	Чтение и перевод тематических текстов и диалогов. Выполнение лексико-грамматических упражнений по текстам и диалогам. Грамматика: неопределенные наречия, производные от some, any, every	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №7 Просмотр обучающего видео по теме занятия. Составление таблицы правил техники безопасности на рабочем месте повара. Грамматика: совершенные времена глагола: Present, Past, Future, Perfect.	2	
	Практическое занятие №8 Решение лексического кроссворда по теме занятия. Составление тематического диалога/монолога с использованием профессиональной лексики.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №3 Поиск и характеристика правил оказания первой помощи при: термическом и химическом ожогах, порезе и отравлении. Перевод на английский язык	2	
Тема 1.6. Зачет	Зачет	**2**	
Промежуточная аттестация в форме зачета			
	Всего:	**34**	
	Теоретическое обучение	12	
	Практические занятия	16	
	Самостоятельная работа	6	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет общепрофессиональных дисциплин и ПМ, оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Голубев А.П. Английский язык для технических специальностей = English for Technical Colleges: учебное издание / Голубев А.П., Коржавый А. П., Смирнова И.Б. - Москва: Академия, 2022. - 208 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный
2. Голубев, А. П., Английский язык для всех специальностей + еПриложение: учебник / А. П. Голубев, Н. В. Балюк, И. Б. Смирнова. — Москва: КноРус, 2024. — 385 с. — ISBN 978-5-406-12482-6. — URL: https://book.ru/book/952748 — Текст: электронный.
3. Лаврик Г.В. Planet of English. Social & Financial Services Practice Book = Английский язык. Практикум для профессий и специальностей социально-экономического профиля СПО: учебное издание / Лаврик Г.В. - Москва: Академия, 2021. - 96 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика); правила чтения текстов профессиональной направленности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии	владеет лексическим и грамматическим минимумом, относящимся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; владеет лексическим и грамматическим минимумом, необходимым для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); демонстрирует знания при употреблении глаголов (общая и профессиональная лексика); демонстрирует знания правил чтения текстов профессиональной направленности; демонстрирует способность построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; демонстрирует знания правил речевого этикета и социокультурных норм общения на иностранном языке; демонстрирует знания форм и видов устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии	Письменный и устный опрос. Тестирование. Дискуссия. Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой.
Умеет: строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при	строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействует в коллективе, принимает участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применяет различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на	

межличностном и межкультурном взаимодействии; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимать тексты на базовые профессиональные темы; составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить иностранные тексты профессионально направленности (со словарем); самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	общие и базовые профессиональные темы; понимает тексты на базовые профессиональные темы; составляет простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общается (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводит иностранные тексты профессионально направленности (со словарем); совершенствует устную и письменную речь, пополняет словарный запас	

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

Рабочая программа дисциплины

«ОП.08 Безопасность жизнедеятельности»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 638

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....638

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 638

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 640

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 640

2.2. Содержание дисциплины.....641

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ..... 648

3.1. Материально-техническое обеспечение.....648

3.2. Учебно-методическое обеспечение 648

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ..... 649

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.08БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.08Безопасность жизнедеятельности»: формирование представлений о теории электрических цепей, принципах действия, основных характеристики электрических машин и полупроводниковых приборов и устройств.

Дисциплина «ОП.08Безопасность 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. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 6	– проявлять гражданско-патриотическую позицию – демонстрировать осознанное поведение – описывать значимость своей профессии – применять стандарты антикоррупционного поведения	– сущность гражданско-патриотической позиции – традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений – значимость профессиональной деятельности по профессии – стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК 9	– понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы – участвовать в диалогах на знакомые	– правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы – основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) – лексический минимум, относящийся к описанию	-

	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	предметов, средств и процессов профессиональной деятельности – особенности произношения – правила чтения текстов профессиональной направленности	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	28	28
Самостоятельная работа	8	-
Промежуточная аттестация	-	-
Всего	**36**	**28**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак.ч. / в том числе в форме практической подготовки, так.ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
4 семестр		**36**	
Раздел 1. Теоретические основы, нормативно-правовое регулирование и органы обеспечения безопасности в Российской Федерации, предупреждение, предотвращение и ликвидация последствий чрезвычайных ситуаций		**10**	
Тема 1.1. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности	**Содержание**	**2**	ОК 06, 09
	Опасности и их показатели. Разновидности опасностей современного мира. Защита человека и окружающей среды от опасностей. Сущность понятия «безопасность жизнедеятельности». Социальные и психологические аспекты безопасности. Возникновение и развитие научных представлений о человеко- и природозащитной деятельности. Представление о системе «человек – среда обитания», ее структуре и функциональных связях. Системы безопасности и их структура. Вред, ущерб – виды и характеристики. Нормы экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Способы минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями норм безопасности жизнедеятельности на рабочем месте и опасность нарушения норм для реализации идеи бережливого производства. Необходимость и тематика определяются образовательной организацией. Алгоритмы поддержания безопасных условий жизнедеятельности на рабочем месте. Возможности применения ИКТ и цифровых инструментов для поиска актуальных сведений о безопасности жизнедеятельности для принятия обоснованных решений, связанных с профессиональным контекстом обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.2. Безопасное поведение человека	**Содержание**	**4**	ОК 06, ОК 09
	Понятие и общая классификация чрезвычайных ситуаций. ЧС природного, техногенного и социального характера. Общие правила безопасного поведения в ЧС и особенности	-	

в чрезвычайных ситуациях и способы защиты населения от оружия массового поражения	безопасного поведения в процессе выполнения профессиональных функций. Основы пожаробезопасности и электробезопасности на рабочем месте. Ядерное оружие и его поражающие факторы. Химическое оружие и его характеристика. Биологическое оружие и его характеристика. Средства индивидуальной и коллективной защиты населения от оружия массового поражения. Действия населения в очаге ядерного, химического и биологического поражения. Порядок применения современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях в процессе выполнения профессиональных функций. Основы проектной деятельности в коллективе и команде по решению задач минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте. Применение принципов эффективного взаимодействия по созданию человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности в процессе разработки проектных продуктов		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 1. Правила поведения и порядок действий в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера в профессиональной деятельности. Использование на рабочем месте средств индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС в профессиональной деятельности	2	
	Практическое занятие № 2. Изучение прав граждан Российской Федерации в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций. Изучение обязанностей граждан Российской Федерации в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций. Изучение обязанностей организаций в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций. Работа с документом: Федеральный закон от 21.12.1994 N 68-ФЗ (ред. от 14.04.2023) «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера», Ст. 7, 18, 19. Анализ профессии повара, кондитера с точки зрения возможных опасных и чрезвычайных ситуаций.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.3. Организационные	**Содержание**	**2**	ОК 06, ОК 09
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций	-	

и правовые основы обеспечения безопасности жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях	(РСЧС). Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан. Понятие и основные задачи гражданской обороны. Организационная структура гражданской обороны. Основные мероприятия, проводимые ГО. Действия населения по сигналам гражданской обороны и особенности их выполнения в том случае, когда сигнал застал работника на рабочем месте. Необходимость и тематика определяются образовательной организацией. Номенклатура информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности: нормативно-правовые акты федерального, регионального, локального уровней, регулирующие деятельность в сфере безопасности жизнедеятельности, основы контроля и управления в сфере обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 3. Работа с документом: Федеральный закон от 21.12.1994 N 68-ФЗ (ред. от 14.04.2023) «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера», Ст. 7, 18, 19. Анализ возможных опасных и чрезвычайных ситуаций в сфере общественного питания. Особенности выполнения работником правил поведения и действий по сигналам гражданской обороны	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 2. Основы военной службы и медицинской подготовки (26часов)			
Модуль «Основы военной службы»			
Тема 2.1. Исторический генезис военной службы в России	**Содержание**	**2**	ОК 06, ОК 09
	Содержание этапов институционального развития отечественной воинской службы: этап вечевого самообложения (вторая половина IX – XV вв.); этап ратной повинности (середина XV – XVII вв.); этап рекрутской повинности (1699 – 1873 гг.); этап всеобщей воинской обязанности и его три периода: имперский (1874 – 1917 гг.); советский (1918 – 1991 гг.); современной (с 1992 г.	-	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 4. Военная служба в исторической ретроспективе и перспективе Подбор исторических фактов применения робототехнических комплексов военного назначения в современных вооруженных конфликтах. Сочинение-рассуждение на тему: Робот-повар: сказка или реальность, вымысел или факт?	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.2.	**Содержание**	**2**	ОК 06, ОК 09

Аксиология военной службы	Аксиология военной службы как система представлений о ценностях профессиональной служебной деятельности в военной сфере. Типология ценностей военной службы по различным основаниям: по отношению к военной деятельности (ценности-цели, ценности-средства, предметные и субъектные ценности); по отношению к сфере взаимодействия субъектов военной службы (военно-корпоративные и военно-профессиональные ценности); по отношению к личности военнослужащего в сфере военной деятельности (духовные, прагматические, витальные ценности) Необходимость и тематика определяются образовательной организацией Военная безопасность страны, защита граждан Российской Федерации от военных угроз, обеспечение условий для обороноспособности государства как ценности-цели, определяющие поведение человека в военной сфере, его отношение к военной службе и защите Отечества. Влияние ценностных ориентаций человека на его трудовую деятельность в секторе военного производства, участие в военно-патриотическом воспитании молодежи.	-	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 5 Работа с документом: Федеральный Закон от 28 марта 1998 г. N 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (последняя редакция). Прохождение психологического теста: Готов ли я к военной службе? Подготовить сообщение на тему: Армейский повар к службе готов! Военная служба как личностно-значимая и общественная ценность	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.3. Праксиология воинской службы	**Содержание**	**2**	ОК 06, ОК 09
	Военная служба как вид федеральной государственной службы и разновидность профессиональной служебной деятельности: особенности и предназначение. Системная характеристика военной деятельности: цель, предмет, объект, субъект, содержание, способы, результат и подсистема управления. Культура военной службы и культурологические аспекты совершенствования деятельности военнослужащих на современном этапе развития военной сферы жизни общества. Необходимость и тематика определяются образовательной организацией Праксиология военной деятельности как совокупность теоретических представлений об эффективной организации практической деятельности людей в военной сфере жизни общества.	-	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие №6. Самоподготовка будущего призывника к осуществлению военной деятельности.	2	

	Альтернативная гражданская служба. Организация подготовки офицерских кадров для Вооруженных Сил Российской Федерации. Министерства внутренних дел Российской Федерации.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.4. Строевая, огневая и физическая подготовка	**Содержание**	**2**	ОК 06, ОК 09
	Строевая подготовка: строи и управление ими, строевые приемы и движение без оружия, строевые приемы и движение с оружием, выполнение воинского приветствия, выход из строя и возвращение в строй, подход к начальнику и отход от него, строи отделения, действия военнослужащих у автомобилей и на автомобилях. Цель и задачи физической подготовки, содержание, средства физической подготовки. Этапы проведения физической подготовки военнослужащих. Техника выполнения физических упражнений и формирования двигательных навыков. Основные формы проведения физической подготовки: учебные занятия, утренняя физическая зарядка, попутные физические тренировки. Необходимость и тематика определяются образовательной организацией Огневая подготовка: материальная часть автомата Калашникова чистка, смазка и хранение автомата, осмотр и подготовка автомата к стрельбе, ведение огня из автомата, ручные осколочные гранаты	-	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 7. Тренинг умений строевой и физической подготовки изучение основ общевойскового боя; Анализ основных понятий общевойскового боя (бой, удар, огонь, маневр); Характеристика походного, предбоевого боевого порядка действий подразделений; Разборка, сборка, чистка, смазка и хранение автомата Калашникова	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.5. Медико-санитарная подготовка военнослужащих	**Содержание**	**4**	ОК 06, ОК 09
	1. Первая(доврачебная) помощь при ранениях, при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания 2. Первая(доврачебная) помощь при ожогах, при поражении электрическим током, при утоплении, при перегревании/переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании, при отравлениях. Реанимационные мероприятия	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 8.	2	

	Тренинг умений оказания первой (доврачебной) помощи пострадавшим		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.6. Введение в микробиологию, иммунологию и эпидемиологию	**Содержание**	**4**	ОК 06, ОК 09
	Определение содержания наук микробиологии, иммунологии, эпидемиологии. История развития микробиологии. Естественный микробный фон кожи. Патогенные микроорганизмы. Бессимптомная латентная инфекция. Инфекционные заболевания и бациллоносительство. Периоды протекания инфекционных заболеваний	-	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 9. Решение ситуационных задач по профилактике инфекционных заболеваний и определению бациллоносительство. Составление перечня обязательных прививок для работников в сфере общественного питания. Составление таблицы медицинских противопоказаний в сфере общественного питания.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Самостоятельная работа № 1. Составление опорного конспекта по теме «Микробиология, иммунология и эпидемиология в профессиональной деятельности повара, кондитера». Характеристика методов иммунопрофилактики. Составление правил проведения плановых мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации		
Тема 2.7. Оказание первой (доврачебной) помощи при неотложных состояниях и травматизме	**Содержание**	**6**	ОК 06, ОК 09
	1. Понятие о неотложных состояниях, причины и факторы их вызывающие. Оказание первой доврачебной помощи при неотложных состояниях: ожогах, электротравмах, поражении молнией, отморожении, тепловом ударе, утоплении, отравлении, инсульте, мигрени. Методы доврачебной реанимации	2	
	2. Проблема травматизма. Понятие травмы. Виды травматических повреждений. Меры профилактики травматизма. Оказание первой (доврачебной) помощи при травмах		
	В том числе практических занятий		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа №2.Проведение тренинга умений оказания первой (доврачебной) помощи при неотложных состояниях	2	
	Самостоятельная работа №3. Проведение тренинга умений оказания первой (доврачебной) помощи при травматизме	2	
	Необходимость и тематика определяются образовательной организацией		
Тема 2.8.	**Содержание**	**6**	

Обеспечение здорового образа жизни	1. Здоровье и его основные показатели. Факторы формирования здоровья. Здоровый образ жизни и его составляющие	2	
	2.Медико-гигиенические аспекты здорового образа жизни. Двигательная активность и здоровье. Питание и здоровье. Факторы риска для здоровья. Вредные привычки и их профилактика		
	В том числе практических занятий		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа № 4. Оценка физического состояния. Составление индивидуальных карт здоровья с режимом дня, графиком питания	2	
Тема 2.9 Зачет	**Зачет**	**2**	
Промежуточная аттестация в форме зачета			
	Всего	**36**	
	Теоретические занятия	10	
	Практические занятия	18	
	Самостоятельная работа	8	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности» оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Косолапова, Н. В., Безопасность жизнедеятельности: учебник / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. — Москва: КноРус, 2024. — 222 с. — ISBN 978-5-406-12361-4. — URL: https://book.ru/book/951082 — Текст: электронный.
2. Безопасность жизнедеятельности. Практикум : учеб. пособие для образовательных организаций, реализующих образовательные программы сред. проф. образования : Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Е.Л. Побежимова. — 8-е изд. стер.— Москва. : Издательский центр «Академия», 2025. — 144с. – ISBN 978-5-0054-3491-3
3. Мисюк, М. Н. Основы медицинских знаний: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 379 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17442-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/536769
4. Сычев, Ю. Н. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / Ю.Н. Сычев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 225 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-018956-7. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2080530
5. Халилов, Ш. А. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / Ш.А. Халилов, А.Н. Маликов, В.П. Гневанов; под ред. Ш.А. Халилова. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2024. — 576 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0789-4. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1932336

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; основные источники информации и ресурсы для решения задач обеспечения безопасности жизнедеятельности в профессиональном и социальном контекстах: принципы, правила и требования безопасного поведения, защиты от опасностей при осуществлении профессиональной деятельности и в ЧС; физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; алгоритмы и приемы защиты человека и среды обитания от негативного воздействия при ЧС; алгоритмы и приемы действий по гражданской обороне и в ЧС; основы обеспечения военной безопасности государства (для юношей). основы медицинских знаний (для девушек) номенклатуру информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности: нормативно-правовые акты федерального, регионального, локального уровней, регулирующие деятельность в сфере безопасности жизнедеятельности, основы контроля и управления в сфере обеспечения безопасности	В решении учебных задач поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС, демонстрирует знание понятий: безопасность жизнедеятельности, человеко- и природозащитная деятельность, военная опасность, чрезвычайная ситуация, пожаробезопасность, электробезопасность, оружие массового поражения, средства индивидуальной и коллективной защиты населения от оружия массового поражения, минимизация опасностей, управление рисками ЧС,экологическая безопасность осуществления профессиональной деятельности. Для юношей: военная служба, военная деятельность, ценности военной службы, строевая подготовка, огневая подготовка, физическая подготовка военнослужащего. Для девушек: дезинфекция, дезинсекция,дератация, первая (доврачебная) помощь, здоровый образ жизни; использует принципы, правила, требования безопасного поведения, защиты от опасностей при осуществлении профессиональной деятельности и в ЧС; пользуется номенклатурой информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности; применяет приемы структурирования и разнообразные форматы представления информации, содержащей актуальные научные сведения о безопасности жизнедеятельности,	Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы)

жизнедеятельности и защиты окружающей среды; приемы структурирования информации, содержащей актуальные научные сведения о безопасности жизнедеятельности, и форматы оформления (устное сообщение, письменное сообщение, электронный контент и т.п.) данной информации; психологические основы деятельности трудового коллектива, психологические особенности личности в сфере трудовой деятельности, актуальные для минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте; основы проектной деятельности в коллективе и команде по решению задач минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте на основе принципов эффективного взаимодействия по созданию человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности порядок действий в чрезвычайных ситуациях, правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; способы минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями правил безопасности жизнедеятельности на рабочем месте и опасность нарушения правил безопасности жизнедеятельности для реализации идеи бережливого производства	применяет знания о правилах экологической безопасности, о принципах эффективного взаимодействия по созданию человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности, о психологических рекомендациях по организации деятельности трудового коллектива и личности в для минимизации опасностей и управлению рисками ЧС на рабочем месте; демонстрирует знание правил дезинфекции, дезинсекции, дератации, оказания первой (доврачебной) помощи, ведения здорового образа жизни; грамотно применяет знание алгоритмов действий по гражданской обороне и в ЧС, защите человека и среды обитания от негативного воздействия при ЧС; использования современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды; пользуется актуальными для обеспечения безопасности жизнедеятельности рекомендациями по учету особенностей личности в сфере трудовой деятельности; демонстрирует знание возможностей применения ИКТ и цифровых инструментов для поиска актуальных сведений о безопасности жизнедеятельности; демонстрирует знание возможностей применения приемов минимизации опасности нарушения правил безопасности жизнедеятельности для реализации идеи бережливого производства	
Умеет: распознавать в профессиональном и социальном контексте задачи	В ходе выполнения практических заданий демонстрирует умение распознавать в профессиональном и	

и/или проблемы, относящиеся к кругу задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; анализировать задачу и и/или проблемы, относящиеся к предметной области безопасности жизнедеятельности, и выделять составные части подобных задач и/или проблем; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; составлять план действий, определять ресурсы, прогнозировать результаты реализации составленного плана поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; владеть способностью принимать решения по целесообразным действиям в ЧС; владеть методами защиты от вредных и опасных факторов ЧС, защиты человека и среды обитания от негативного воздействия при ЧС; приемы действий по гражданской обороне и в ЧС. оценивать результат и последствия своих действий по решению задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС. Владеть знаниями основ обеспечения военной безопасности государства (для юношей). Владеть знаниями основ медицинских знаний (для девушек) определять задачи для поиска	социальном контексте задачи и/или проблемы, относящиеся к кругу задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС и выполнять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера, а также действия по сигналам гражданской обороны и применению средств индивидуальной защиты от поражающих факторов и ЧС; демонстрирует грамотное применение правил использования средств защиты от оружия массового поражения; грамотно осуществляет анализ задачи и и/или проблемы, относящиеся к предметной области безопасности жизнедеятельности, выделяя составные части подобных задач и/или проблем; корректно определяет задачи для поиска информации, содержащей актуальные сведения о безопасности жизнедеятельности и необходимые источники информации согласно номенклатуре информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности; результативно выполняет информационный поиск сведений, необходимых для решения задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; создает качественные устные и письменные сообщения, электронные контенты и т.п., грамотно применяя приемы структурирования информации; демонстрирует ИКТ-компетентность в решения задач, связанных с профессиональным контекстом	

информации, содержащей актуальные сведения о безопасности жизнедеятельности; определять необходимые источники информации согласно номенклатуре информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности; применять приемы структурирования информации для создания устных и письменных сообщений, электронного контента и т.п. в процессе освоения информации о безопасности жизнедеятельности; применять ИКТ и цифровые инструменты для решения задач, связанных с профессиональным контекстом обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды; использовать современное программное обеспечение, различные цифровые средства для получения информации, позволяющей: идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации; принимать решения по целесообразным действиям в ЧС; распознавать жизненные нарушения при неотложных состояниях и травмах организовывать работу коллектива и команды и взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами для создания человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности; применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера. эффективно действовать в	обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды; использует современное программное обеспечение, различные цифровые средства для получения информации, позволяющей: идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации; принимать решения по целесообразным действиям в ЧС. правильно составляет план действий, определят ресурсы, прогнозирует результаты реализации составленного плана поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; корректно осуществляет оценку результата и последствий своих действий по решению задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС. В ситуациях деловых игр, имитирующих деятельность по созданию человеко- и природозащитной среды на рабочем месте результативно организует работу коллектива и команды и эффективно взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами на основе правил бесконфликтного поведения; демонстрирует грамотное применение норм экологической безопасности на рабочем месте; демонстрирует умение разрабатывать систему мер по минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями правил безопасности жизнедеятельности на рабочем месте Для девушек: демонстрирует применение алгоритма распознавания жизненных нарушений при неотложных состояниях и травмах.	

чрезвычайных ситуациях, соблюдать нормы экологической безопасности содействовать практическому осуществлению идеи бережливого производства за счет минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями правил безопасности жизнедеятельности на рабочем месте	демонстрирует умение проводить мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератации составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания с возможностью отслеживать свои показания; оказывать первую (доврачебную) помощь при неотложных состояниях и травматизме. Для юношей: выполнять упражнения и команды по физической, строевой подготовке; разрабатывать и осуществлять программу самоподготовки будущего призывника к осуществлению военной деятельности; оказывать первую (доврачебную) помощь пострадавшим.	

Приложение 2.9
к ПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОП.09 Физическая культура»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 656

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....656

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 656

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 657

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 657

2.2. Содержание дисциплины.....658

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ..... 664

3.1. Материально-техническое обеспечение.....664

3.2. Учебно-методическое обеспечение 664

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ..... 665

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.09 Физическая культура»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.09 Физическая культура»: формирование физической культуры личности, наличие которой обеспечивает готовность к социально-профессиональной деятельности, включение в здоровый образ жизни, в систематическое физическое самосовершенствование.

Дисциплина «ОП.09 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. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК 8	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни.	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	32
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация	-	-
Всего	**36**	**32**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак.ч. / в том числе в форме практической подготовки, так.ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
3 семестр		**34**	
Раздел 1. Физическая культура и формирование ЗОЖ (2 часа)			
Тема 1.1. Здоровый образ жизни	Содержание учебного материала	**2**	ОК 08
	Здоровье населения России. Факторы риска и их влияние на здоровье. Современная концепция здоровья и здорового образа жизни. Мотивация ЗОЖ. Критерии эффективности здорового образа жизни. его основные методы, показатели и критерии оценки, использование методов стандартов, антропометрических индексов, номограмм, функциональных проб. Организм, среда, адаптация. Культура питания. Возрастная физиология. Организация жизнедеятельности, адекватная биоритмам. Культура здоровья и вредные пристрастия. Сексуальная культура – ключевой фактор психического и физического благополучия обучающегося. Культура психического здоровья. Оптимизация умственной работоспособности обучающегося в образовательном процессе. Средства физической культуры в регуляции работоспособности. Формирование валеологической компетенции в оценке уровня своего здоровья и формирования ЗОЖ. Особенности организации физического воспитания в образовательном учреждении (валеологическая и профессиональная направленность). Цели и задачи физической культуры		
	В том числе практических занятий		
Раздел 2. Легкая атлетика		**10**	ОК 08
Тема 2.1. Совершенствование техники бега на короткие дистанции, технике спортивной ходьбы	Содержание учебного материала	2	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 1. Биомеханические основы техники бега; техники низкого старта и стартового ускорения; бег по дистанции; финиширование, специальные упражнения		
Тема 2.2. Совершенствование техники	Содержание учебного материала		
	В том числе практических занятий		

длительного бега	Практическое занятие № 2. Совершенствование техники длительного бега во время кросса до 15-20 минут, техники бега на средние и длинные дистанции	2	
Тема 2.3. Совершенствование техники прыжка в длину с места, с разбега	**Содержание учебного материала:** **В том числе практических занятий** Практическое занятие № 3. Специальные упражнения прыгуна, ОФП	2	
Тема 2.4. Эстафетный бег 4х100. Челночный бег	Содержание учебного материала **В том числе практических занятий** Практическое занятие № 4. Выполнение эстафетного бега 4х100, челночного бега	2	
Тема 2.5. Выполнение контрольных нормативов в беге и прыжках	Содержание учебного материала **В том числе практических занятий** Практическое занятие № 5. Выполнение контрольных нормативов в беге 30 м, 60 м, 100 м, 400 м, 500 м (д), 1000 м (ю), 2000 м (д), 3000 м (ю); прыжок в длину с места, с разбега способом «согнув ноги», бег на выносливость	2	
Раздел 3. Волейбол		**16**	ОК 08
Тема 3.1. Стойки игрока и перемещения. Общая физическая подготовка (ОФП)	**Содержание учебного материала** **В том числе практических занятий** Практическое занятие № 6. Выполнение перемещения по зонам площадки, выполнение тестов по ОФП	2	
Тема 3.2. Приемы и передачи мяча снизу и сверху двумя руками. ОФП	**Содержание учебного материала** **В том числе практических занятий** Практическое занятие № 7. Выполнение комплекса упражнений по ОФП	2	
Тема 3.3. Нижняя прямая и боковая подача. ОФП	**Содержание учебного материала** **В том числе практических занятий** Практическое занятие № 8. Выполнение упражнений на укрепление мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног	2	
Тема 3.4. Верхняя прямая подача. ОФП	**Содержание учебного материала** **В том числе практических занятий** Практическое занятие № 9. Выполнение упражнений на укрепление мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног	2	
Тема 3.5. Тактика игры в защите и нападении	**Содержание учебного материала** **В том числе практических занятий** Практическое занятие № 10. Отработка тактики игры, выполнение приёмов передачи мяча	2	

Тема 3.6. Основы методики судейства	**Содержание учебного материала**		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 11. Отработка навыков судейства в волейболе	2	
Тема 3.7. Контроль выполнения тестов по волейболу	**Содержание учебного материала**	**4**	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 12. Выполнение передачи мяча в парах	2	
	Практическое занятие № 13. Игра по упрощённым правилам волейбола	2	
Раздел 4. Баскетбол		**18**	ОК 08
Тема 4.1. Стойка игрока, перемещения, остановки, повороты. Передачи мяча. ОФП	**Содержание учебного материала**	**6**	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 14. Выполнение упражнений для укрепления мышц плечевого пояса, ног.	2	
	Практическое занятие № 15. Выполнение упражнений для развития скоростно-силовых и координационных способностей, упражнений для развития верхнего плечевого пояса.	2	
	Практическое занятие №16 Зачет	2	
4 семестр		**24**	
Тема 4.3. Ведение мяча и броски мяча в корзину с места, в движении, прыжком. ОФП	**Содержание учебного материала**		ОК 08
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 17. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса	2	
Тема 4.4. Техника штрафных бросков. ОФП	**Содержание учебного материала**		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 18 Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног	2	
Тема 4.5. Тактика игры в защите и нападении. Игра по упрощенным правилам баскетбола. Игра по правилам	**Содержание учебного материала**	**4**	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 19. Игра по упрощенным правилам баскетбола	2	
	Практическое занятие № 20. Игра по правилам	2	
Тема 4.6. Практика судейства в баскетболе	**Содержание учебного материала**	**4**	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие 21. Практика в судействе соревнований по баскетболу	2	

	Практическое занятие 22. Выполнение контрольных упражнений: ведение змейкой с остановкой в два шага и броском в кольцо; штрафной бросок; броски по точкам; баскетбольная «дорожка»	2	
Раздел 5. Гимнастика		**12**	ОК 08
Тема 5.1. Строевые приемы	**Содержание учебного материала**		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 23. Отработка строевых приёмов	2	
Тема 5.2. Техника акробатических упражнений	**Содержание учебного материала**		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 24. Отработка техники акробатических упражнений	2	
Тема 5.3. Упражнения на брусьях (юноши). Гиревой спорт	**Содержание учебного материала**		
	Брусья: висы, упоры, махи, подводящие и специальные упражнения, соскоки. Знать правила техники безопасности; уметь страховать партнера, комплексы упражнений с гантелями, гирями. Разучивание и выполнение связок на снаряде. ППФП		
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие № 25. Разучивание и выполнение упражнений с гирями		
Тема 5.4. Упражнения на бревне (девушки). ППФП	**Содержание учебного материала**		
	Бревно: наскок, ходьба, полушпагат, уголок, равновесие, повороты, соскок		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 26. Разучивание и выполнение связок на снаряде, комплексы упражнений, ритмическая гимнастика (по курсам)	2	
Тема 5.5. Составление комплекса ОРУ и проведение их обучающимися	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Требования к составлению комплекса ОРУ, терминология; составление комплексов ОРУ без предметов, с предметами (мячи, палки, скакалки и др.). Направленность общеразвивающих упражнений; основные положения рук, ног, проведение с группой по одному общеразвивающему упражнению, комплекс ОРУ		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 27. Выполнение комплекса ОРУ. Контроль комбинации по акробатике. Контроль выполнения упражнений по ритмической гимнастике, гиревому спорту. ППФП	2	
	Практическое занятие № 28. Зачет	2	
5 семестр		**16**	ОК 08
Раздел 6. Бадминтон. Атлетическая, дыхательная гимнастика (6 часов)		**14**	
Тема.6.1.	**Содержание учебного материала**	**4**	

Игровая стойка, основные удары в бадминтоне	**В том числе практических занятий**		
	Практическое занятие № 29. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса, комплекса упражнений атлетической и дыхательной гимнастики	2	
Тема 6.2. Подачи	**Содержание учебного материала**		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 30. Отработка подач	2	
Тема 6.3. Нападающий удар	**Содержание учебного материала:**		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 31. Отработка атакующих ударов, нападающего удара «смеш»	2	
Тема 6.4. Судейство соревнований по бадминтону	**Содержание учебного материала**	**8**	
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 32. Игра по упрощённым правилам. Судейство соревнований по бадминтону	2	
	Практическое занятие №е 33. Контроль техники подач, ударов справа, слева	2	
	Практическое занятие № 34. Контроль техники игры: одиночные, парные игры	2	
	Практическое занятие № 35. Игра по правилам	2	
	Практическое занятие № 36. Зачет	2	
6 семестр		**4**	**ОК 08**
Раздел 7. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП) (4 часа)			
Тема.7.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	**Содержание учебного материала**	**4**	
	Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП обучающихся с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств. Средства, методы и методики формирования устойчивости к заболеваниям профессиональной деятельности.	-	

	Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП. Разработка дневника самоконтроля.		
	В том числе практических занятий		
	Практическое занятие № 37. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий. Формирование профессионально значимых физических качеств	**2**	
	Практическое занятие № 38. Зачет. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня специалиста Формирование профессионально значимых физических качеств	2	
Промежуточная аттестация в форме зачета			
	Всего	**78**	
	Теоретические занятия	2	
	Практические занятия	76	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Спортивный комплекс, оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Вайнер, Э. Н., Лечебная физическая культура: учебник / Э. Н. Вайнер. — Москва: КноРус, 2024. — 346 с. — ISBN 978-5-406-11588-6. — URL: https://book.ru/book/950520 — Текст: электронный.
2. Кузнецов, В. С., Методика обучения предмету Физическая культура + еПриложение : учебник / В. С. Кузнецов. — Москва: КноРус, 2023. — 324 с. — ISBN 978-5-406-10543-6. — URL: https://book.ru/book/947193 — Текст: электронный.
3. Бишаева, А. А., Физическая культура: учебник / А. А. Бишаева, В. В. Малков. — Москва: КноРус, 2024. — 379 с. — ISBN 978-5-406-11885-6. — URL: https://book.ru/book/949923 — Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	казатели освоенности компетенций	Методы оценки
ет: физической культуры в екультурном, фессиональном и социальном итии человека; вы здорового образа жизни; вия профессиональной ельности и зоны риска ического здоровья для данной фессии; вила и способы планирования емы индивидуальных занятий ическими упражнениями ичной направленности	ающийся понимает роль физической туры в общекультурном, фессиональном и социальном развитии века; т здоровый образ жизни; понимает вия деятельности и знает зоны риска ического здоровья для данной иальности; водит индивидуальные занятия ическими упражнениями различной равленности	ный опрос. тирование. ультаты выполнения трольных нормативов
ет: льзовать физкультурно-ровительную деятельность для пления здоровья, достижения ненных и профессиональных ей; менять рациональные приемы тательных функций в фессиональной деятельности; зоваться средствами филактики перенапряжения, актерными для данной фессии; олнять контрольные мативы, предусмотренные дарственным стандартом при ветствующей тренировке, с том состояния здоровья и кциональных возможностей его организма	ающийся использует физкультурно-ровительную деятельность для пления здоровья, достижения ненных и профессиональных целей; меняет рациональные приемы тательных функций в фессиональной деятельности; зуется средствами профилактики напряжения, характерными для ной специальности; олняет контрольные нормативы, дусмотренные государственным дартом при соответствующей ировке, с учетом состояния здоровья ункциональных возможностей своего анизм	олнение комплекса жнений. олнение контрольных мативов с учетом состояния овья и функциональных ожностей организма

Приложение 2.10

к ОПОП-П по профессии
43.001.09 «Повар, кондитер»

Рабочая программа дисциплины
«Русский язык»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Русский язык».....668

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины 673

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины.....686

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины 689

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Русский язык»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

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

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель дисциплины

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

- осознание и проявление общероссийской гражданственности, патриотизма, уважения к русскому языку как государственному языку Российской Федерации и языку межнационального общения на основе расширения представлений о функциях русского языка в России и мире;
- о русском языке как духовной, 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; формирование ценностного отношения к русскому языку;
- овладение русским языком как инструментом личностного развития и формирования социальных взаимоотношений; понимание роли русского языка в развитии ключевых компетенций, необходимых для успешной самореализации, для овладения будущей профессией, самообразования и социализации;
- совершенствование устной и письменной речевой культуры на основе овладения основными понятиями культуры речи и функциональной стилистики, формирование навыков нормативного употребления языковых единиц и расширение круга используемых языковых средств; совершенствование коммуникативных умений в разных сферах общения, способности к самоанализу и самооценке на основе наблюдений за речью;

· развитие функциональной грамотности: совершенствование умений текстовой деятельности, анализа текста с точки зрения явной и скрытой (подтекстовой), основной и дополнительной информации; развитие умений чтения текстов разных форматов (гипертексты, графика, инфографика и другие); совершенствование умений трансформировать, интерпретировать тексты и использовать полученную информацию в практической деятельности;

· обобщение знаний о языке как системе, об основных правилах орфографии и пунктуации, об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, умений применять правила орфографии и пунктуации, умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте;

· обеспечение поддержки русского языка как языка государствообразующего народа, недопущения использования нецензурной лексики и противодействия излишнему использованию иностранной лексики.

Основное содержание рабочей программы дисциплины, расширено тематикой профессиональной направленности (профессионально ориентированным содержанием), необходимой для дальнейшего успешного освоения ОП СПО.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Общие компетенции (далее – ОК) и профессиональные компетенции (далее – ПК) ФГОС СПО в соотнесении с личностными, метапредметными и предметными результатами обучения базового уровня (далее – ПРб) ФГОС СОО представлены в таблице:

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

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: 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);
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	- 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

	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	уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе; - обобщить знания о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы); - обобщить знания об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы дисциплины	**78**
в т.ч.	
теоретические занятия	30
практические занятия	48
самостоятельная работа	-
Профессионально ориентированное содержание	48
Промежуточная аттестация (экзамен)	**6**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Русский язык»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	**2**	**3**	**4**
2 семестр		**22**	
Раздел 1. Язык и речь. Культура речи		**10**	ОК 04, ОК 05
Тема 1.1. Язык как знаковая система. Основные функции языка	Содержание учебного материала	2	ОК 05
	Язык как знаковая система. Лингвистика как наука. Язык и культура. Русский язык - государственный язык Российской Федерации, средство межнационального общения, национальный язык русского народа, один из мировых языков. Формы существования русского национального языка: литературный язык, просторечие, народные говоры, профессиональные разновидности, жаргон, арго. Роль литературного языка в обществе ***Профессионально ориентированное содержание*** *Составление текста «Роль русского языка в профессии «Повар, кондитер»*		
Тема 1.2 Система языка. Культура речи как раздел лингвистики	Содержание учебного материала	2	ОК 05
	Русский язык как система. Основные единицы и уровни языковой системы Языковая норма, ее признаки и функции. Виды языковых норм: орфоэпические (произносительные и акцентологические), лексические, словообразовательные, грамматические (морфологические и синтаксические). Орфографические и пунктуационные правила (обзор, общее представление). Стилистические нормы современного русского литературного языка (общее представление). Качества хорошей речи. Основные требования к речи: правильность, точность выразительность, уместность употребления языковых средств.		

	Профессионально ориентированное содержание *Составление текста «Профессия «Повар, кондитер» в современном мире»*		
Тема 1.3. Основные виды словарей	Содержание учебного материала	2	ОК 04, ОК 05
	Толковый словарь. Словарь омонимов. Словарь иностранных слов. Словарь синонимов. Словарь антонимов. Словарь паронимов. Этимологический словарь. Диалектный словарь. Фразеологический словарь. Словообразовательный словарь. Орфографический словарь. Орфоэпический словарь. Словарь грамматических трудностей. Комплексный словарь. *Кулинарный словарь.* ***Профессионально ориентированное содержание*** *Анализ словарной статьи «Традиционная кухня русского народа» (работа в парах)*		
Тема 1.4 Речь как деятельность.	Содержание учебного материала	2	ОК 05
	Речевое общение и его виды. Основные сферы речевого общения. Речевая ситуация и ее компоненты (адресант и адресат; мотивы и цели, предмет и тема речи; условия общения). Речевой этикет. Основные функции речевого этикета (установление и поддержание контакта, демонстрация доброжелательности и вежливости, уважительного отношения, говорящего к партнеру и другие). Устойчивые формулы русского речевого этикета применительно к различным ситуациям официального/неофициального общения, статусу адресанта/адресата и другим. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Комплексный анализ текста «Традиции русского этикета за столом»*		
	Практическое занятие №1 Составление текста публичного выступления с учетом норм употребления языковых средств в соответствии с речевой ситуацией.	2	

	Профессионально-ориентированное содержание: *Составление текста для выступления «Повар – это звучит гордо!»*		
Раздел 2. Функциональная стилистика. Культура речи		**10**	ОК 04, ОК 05, ОК 09
Тема 2.1 Функциональные стили речи. Разговорный стиль	Содержание учебного материала	2	ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Функциональная стилистика как раздел лингвистики. Стилистическая норма. Особенности функциональных стилей речи. Разговорный стиль речи, его основные признаки, сфера использования. Диалог. Монолог ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Комплексный анализ рассказа А.П. Чехова «Сирена» (работа в парах)*		
	Практическое занятие №2 Составление схемы «Языковые особенности научного стиля речи» ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Комплексный анализ текста «Технологии приготовления и оформления кулинарной продукции в современной кулинарии»*	2	
	Практическое занятие №3 Составление схемы «Языковые особенности официально-делового стиля речи» ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Комплексный анализ текста «Должностная инструкция повара»*	2	
	Практическое занятие №4 Составление схемы «Языковые особенности публицистического стиля речи» ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Комплексный анализ текста «Домашние заготовки» (работа в парах)*	2	
	Практическое занятие №5 Составление схемы «Языковые особенности художественного стиля речи» ***Профессионально-ориентированное содержание:***	2	

	Комплексный анализ текста «Гимн обеду» (В. Маяковский)		
Тема 2.2 Зачет	**Зачет**	2	
3 семестр		**34**	
Раздел 3. Текст. Информационно-смысловая переработка текста		**4**	ОК 04, ОК 05
Тема 3.1 Текст как произведение речи	Содержание учебного материала	2	ОК 04, ОК 05
	Признаки, структура текста. Сложное синтаксическое целое. Тема, основная мысль текста. Средства и виды связи предложений в тексте. Информационная переработка текста (план, тезисы, конспект, реферат, аннотация). Абзац как средство смыслового членения текста. Функционально-смысловые типы речи (повествование, описание, рассуждение). Соединение в тексте различных типов речи. Лингвистический анализ текста.		
	Практическое занятие № 6 Редактирование текста. Способы редактирования текста. ***Профессионально-ориентированное содержание*** *Редактирование текста профессиональной направленности. Составление связного высказывания по теме «Мое любимое блюдо»*	2	
Раздел 4. Фонетика. Орфоэпия. Орфоэпические нормы		**6**	ОК 04, ОК 05
Тема 4.1 Фонетика как наука о языке	Содержание учебного материала	2	ОК 04, ОК 05
	Фонетические единицы. Звук и фонема. Открытый и закрытый слоги. Соотношение буквы и звука. Ударение словесное и логическое. Роль ударения в стихотворной речи. Интонационное богатство русской речи. Фонетический разбор слова. ***Профессионально-ориентированное содержание*** *Расстановка ударения в профессионализмах и определение их лексического*		

	значения (панирование, отбивание, тушение, темперирование, бланширование, пассерование, жиловка)		
Тема 4.2 Орфоэпические нормы языка	Содержание учебного материала	2	
	Произношение гласных и согласных звуков. Произношение заимствованных слов. Использование орфоэпического словаря. ***Профессионально-ориентированное содержание*** *Определение в тексте «Традиционные блюда народов мира» заимствованных слов и расстановка в них ударения*		
	Практическое занятие №7. Выявление закономерностей функционирования фонетической системы языка в образцах устной и письменной речи профессиональной направленности ***Профессионально-ориентированное содержание*** *Фонетический анализ слов: заправка, мясорубка, мастика, помадка, глазурь.*	2	
Раздел 5. Орфография. Основные правила орфографии		**4**	ОК 04, ОК 05
Тема 5.1 Орфографические нормы русского языка	Содержание учебного материала	2	ОК 04, ОК 05
	Практическое занятие №8 Выполнение грамматических упражнений по правописанию безударных гласных, звонких и глухих согласных, о/е после шипящих и ц, чередующихся гласных в корне Анализ различий в правописании слов ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Комплексный анализ текста «Русское застолье в произведениях Н.А. Некрасова»*		

	Практическое занятие №9 Выполнение грамматических упражнений по правописанию приставок на з-/с, и/ы после приставок, приставок при- и пре- Анализ различий в правописании слов ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Комплексный анализ текста «Праздники» (И.С.Шмелев)*	2	
Раздел 6. Лексикология и фразеология. Лексические нормы		**8**	ОК 04, ОК 05
Тема 6.1 Лексика как наука о языке	Содержание учебного материала	2	ОК 04, ОК 05
	Виды лексики: нейтральная, книжная, лексика устной речи (жаргонизмы, арготизмы, диалектизмы). Лексическое и грамматическое значение слова. Многозначность слова. Прямое и переносное значение слова. Омонимы Профессионализмы. Терминологическая лексика. Активный и пассивный словарный запас. Особенности русского речевого этикета. Исконно-русские слова. Заимствованные слова. Старославянизмы. Устаревшие (архаизмы, историзмы). Неологизмы. Фольклорная лексика и фразеология. Русские пословицы и поговорки. Лексика, обозначающая предметы и явления традиционного русского быта. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Составление словаря профессиональной лексики по профессии «Повар, кондитер»*		
Тема 6.2 Фразеологизмы и их роль в речи	Содержание учебного материала	2	
	Отличие фразеологизма от слова. Употребление фразеологизмов в речи. Афоризмы. Лексические и фразеологические словари. Лексико-фразеологический разбор.		
Тема 6.3 Лексические нормы языка	Содержание учебного материала	2	
	Лексические ошибки и их исправление. Ошибки в употреблении		

	фразеологических единиц и их исправление.		
	Практическое занятие №10 ***Профессионально ориентированное содержание*** Комплексный анализ текста из учебного пособия В.И.Богушевой «Технология приготовления пищи» Лексический и фразеологический анализ терминов, профессионализмов и фразеологизмов по профессии «Повар, кондитер» (работа в мини-группах)	2	
Раздел 7. Морфемика и словообразование. Словообразовательные нормы		**4**	ОК 04, ОК 05
Тема 7.1 Способы словообразования в русском языке	Содержание учебного материала	2	ОК 04, ОК 05
	Понятие морфемы как значимой части слова. Многозначность морфем. Синонимия и антонимия морфем. Морфемный разбор слова. Способы словообразования. Словообразование знаменательных частей речи. Особенности словообразования профессиональной лексики и терминов. Словообразовательный анализ.		
	Практическое занятие №11. ***Профессионально-ориентированное содержание*** Выполнение практикоориентированных заданий по теме «Правописание профессиональных сложных слов»	2	
Раздел 8. Морфология. Морфологические нормы		**14**	ОК 04, ОК 05
Тема 8.1 Части речи в русском языке.	Содержание учебного материала	2	ОК 04, ОК 05
	Грамматические признаки слова (грамматическое значение, грамматическая форма и синтаксическая функция). Знаменательные и незнаменательные части речи их роль в построении текста. Имя существительное как часть речи. Лексико-грамматические разряды имен существительных. Род, число, падеж существительных. Склонение имен существительных. Правописание окончаний имен существительных.		

	Правописание сложных существительных. Морфологический разбор имени существительного. Употребление форм имен существительных в речи. НЕ с существительными. Правописание -Н-, -НН- в существительных		
	Практическое занятие №12 ***Профессионально-ориентированное содержание*** Выявление в профессионально направленном тексте прилагательных, определение грамматических признаков. Проведение морфологического анализа имен прилагательных. Выполнение грамматических упражнений по применению правил написания прилагательных в профессионально направленном тексте (Сборник рецептур)	2	
	Практическое занятие №13 ***Профессионально-ориентированное содержание*** Выявление в профессионально направленном тексте числительных, определение грамматических признаков. Проведение морфологического анализа имен числительных. Выполнение грамматических упражнений по применению правил написания числительных в профессионально направленном тексте (Сборник рецептур)	2	
	Практическое занятие №14 ***Профессионально-ориентированное содержание*** Выявление в профессионально направленном тексте местоимений, определение грамматических признаков. Проведение морфологического анализа местоимений. Выполнение грамматических упражнений по применению правил написания местоимений в профессионально направленном тексте (Сборник рецептур)	2	
4 семестр		**22**	
	Практическое занятие №15	2	

	Профессионально-ориентированное содержание Выявление в профессионально направленном тексте глаголов и глагольных форм, определение грамматических признаков. Проведение морфологического анализа глагола, причастия, деепричастия. Выполнение грамматических упражнений по применению правил написания глагола, причастия, деепричастия в профессионально направленном тексте (Сборник рецептур)		
	Практическое занятие №16 ***Профессионально-ориентированное содержание*** Выявление в профессионально направленном тексте наречий, определение грамматических признаков. Проведение морфологического анализа наречий. Выполнение грамматических упражнений по применению правил написания наречий в профессионально направленном тексте (Сборник рецептур)	2	
	Практическое занятие №17 ***Профессионально-ориентированное содержание*** Выявление в профессионально направленном тексте служебных частей речи. Выполнение грамматических упражнений по применению правил употребления служебных частей речи в профессионально направленном тексте (Сборник рецептур)	2	
Раздел 9. Синтаксис. Синтаксические нормы. Пунктуация		**18**	ОК 04, ОК 05, 09
Тема 9.1 Основные единицы синтаксиса. Словосочетание	Содержание учебного материала	2	ОК 04, ОК 05, 09
	Словосочетание, предложение, сложное синтаксическое целое. Виды связи слов в словосочетании. Свободные и несвободные словосочетания. Значение словосочетания в построении предложения. ***Профессионально-ориентированное содержание*** *Комплексный анализ текста профессиональной направленности «Пищевая*		

	ценность и химический состав продуктов питания» (Мошков, В. И. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов: учебник / В. И. Мошков. – М.: КноРус, 2026. – 191 с. – ISBN 978-5-406-15500-4. – URL: https://book.ru/book/960272. – Текст: электронный)		
Тема 9.2 Предложение	Содержание учебного материала	2	
	Практическое занятие №18 ***Профессионально-ориентированное содержание*** Комплексный анализ текста профессиональной направленности «Значение супов в питании» *(Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + еПриложение: учебник / А. Т. Васюкова. – М.: КноРус, 2026. – 321 с. – ISBN 978-5-406-15041-2. – URL: https://book.ru/book/958780. – Текст: электронный.)*		
	Практическое занятие №19 Определение грамматической основы в односоставных предложениях ***Профессионально-ориентированное содержание*** Комплексный анализ текста профессиональной направленности «Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий» (*Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + еПриложение: учебник / А.Т. Васюкова. – М.: КноРус, 2026. – 321 с. – ISBN 978-5-406-15041-2. – URL: https://book.ru/book/958780. – Текст: электронный)*	2	
	Практическое занятие №20 Определение грамматической основы в предложениях с осложнениями. ***Профессионально-ориентированное содержание*** Комплексный анализ текста профессиональной направленности «Приготовление бульонов» *(Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовления*	2	

	сложной горячей кулинарной продукции + еПриложение: учебник / А.Т. Васюкова. – М.: КноРус, 2026. – 321 с. – ISBN 978-5-406-15041-2. – URL: https://book.ru/book/958780. – Текст: электронный)		
	Практическое занятие №21 Выполнение грамматических упражнений составлению сложных предложений с различными видами связи ***Профессионально-ориентированное содержание*** Комплексный анализ текста профессиональной направленности «Растительные масла» *(Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий + еПриложение: учебник / А. Т. Васюкова. – М.: КноРус, 2026. – 247 с. – ISBN 978-5-406-16027-5. – URL: https://book.ru/book/962007 (дата обращения: 24.02.2026). – Текст : электронный.***)**	2	
	Практическое занятие №22 Выполнение грамматических упражнений по расстановке знаков препинания в сложных предложениях с различными видами связи**.** ***Профессионально-ориентированное содержание*** Комплексный анализ текста профессиональной направленности «Пищевые жиры» *(Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий + еПриложение: учебник / А. Т. Васюкова. – М.: КноРус, 2026. – 247 с. – ISBN 978-5-406-16027-5. – URL: https://book.ru/book/962007 (дата обращения: 24.02.2026). – Текст : электронный.)*	2	
	Практическое занятие №23 Выполнение грамматических упражнений составлению предложений с прямой и косвенной речью, цитатами.	2	

	Профессионально-ориентированное содержание Комплексный анализ текста профессиональной направленности «Комбинированные жиры» *(Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий + еПриложение: учебник / А. Т. Васюкова. – М.: КноРус, 2026. – 247 с. – ISBN 978-5-406-16027-5. – URL: https://book.ru/book/962007 (дата обращения: 24.02.2026). – Текст : электронный.)*		
	Практическое занятие №23 ***Профессионально-ориентированное содержание*** Комплексный анализ текста профессиональной направленности по определению синтаксических средства выразительности «Филатов Л.А. «Про Федота-стрельца, удалого молодца»	2	
	Итоговый контрольно-проверочный урок	2	
Промежуточная аттестация	**Экзамен**	**3**	
	Консультации	**3**	
	Всего:	**78**	
	Теоретическое обучение	30	
	Практические занятия	48	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- демонстрационные учебно-наглядные пособия
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, промежуточной аттестации и др.);
- 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), энциклопедии, справочники, научная, научно-популярная литература по вопросам филологического образования;
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; выход в локальную сеть).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

1. Воителева, Т.М. Русский язык: сборник упражнений: учеб. пособие для студентов, обучающихся по профессиям и специальностям сред. проф. образования: учебное издание /Воителева Т.М. – М.: Академия, 2024. – 224 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: https://academia-moscow.ru – Режимдоступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный

Дополнительные источники:

1. Антонова, Е.С. Русский язык: учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений среднего профессионального образования на базе основного общего образования с получением среднего общего образования / Е.С. Антонова, Т. М. Воителева.

– 4-е изд., стер. – Москва: Академия, 2019. - 409 с. - (Профессиональное образование. Общеобразовательные дисциплины). - ISBN 978-5-4468-5987-0

2. Лобачева, Н.А. Русский язык. Лексикология. Фразеология. Лексикография. Фонетика. Орфоэпия. Графика. Орфография: учебник для среднего профессионального образования / Н.А. Лобачева. – 3-е изд., испр. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 230 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-12294-7

3. Лобачева, Н.А. Русский язык. Морфемика. Словообразование. Морфология: учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Лобачева. – 3-е изд., испр. и доп.– Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 206 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-12621-1.

4. Лобачева, Н.А. Русский язык. Синтаксис. Пунктуация: учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Лобачева. – 3-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2020. – 123 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-12620-4.

5. Русский язык. Сборник упражнений: учебное пособие для среднего профессионального образования / П.А. Лекант [и др.]; под редакцией П.А. Леканта. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 314 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-9916-7796-7. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: http://www.biblio-online.ru/bcode/452165

Интернет-источники

1. www.eor.it.ru/eor (учебный портал по использованию ЭОР).
2. www.ruscorpora.ru (Национальный корпус русского языка – информационно-справочная система, основанная на собрании русских текстов в электронной форме).
3. www.russkiyjazik.ru (энциклопедия «Языкознание»).
4. www.etymolog.ruslang.ru (Этимология и история русского языка).
5. www.rus.1september.ru (электронная версия газеты «Русский язык»). Сайт для учителей «Я иду на урок русского языка».
6. www.uchportal.ru (Учительский портал. Уроки, презентации, контрольные работы, тесты, компьютерные программы, методические разработки по русскому языку и литературе). www.Ucheba.com (Образовательный портал «Учеба»: «Уроки» (www.uroki.ru)
7. www.metodiki.ru (Методики).
8. www.posobie.ru (Пособия).

9. www.it-n. ru/communities.aspx?cat_no=2168&tmpl=com (Сеть творческих учителей. Ин- формационные технологии на уроках русского языка и литературы).

10. www.prosv.ru/umk/konkurs/info.aspx?ob_no=12267 (Работы победителей конкурса «Учитель – учителю» издательства «Просвещение»).

11. www. spravka.gramota.ru (Справочная служба русского языка).

12. www. slovari.ru/dictsearch (Словари. ру).

13. www.gramota.ru/class/coach/tbgramota (Учебник грамоты).

14. www.gramota.ru (Справочная служба).

15. www.gramma.ru/EXM (Экзамены.Нормативные документы).

Средства электронного обучения, дистанционных образовательных технологий:

1. https://max.ru Информационно-коммуникационная платформа
2. https://book.ru/ Электронно-библиотечная система

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Раздел 1 Тема 1.3 Раздел 2 Тема 2.1 Раздел 3 Тема 3.1 Раздел 4 Темы 4.1, 4.2 Раздел 5 Тема 5.1 Раздел 6 Темы 6.1, 6.2, 6.3 Раздел 7 Тема 7.1 Раздел 8 Тема 8.1 Раздел 9 Темы 9.1, 9.2	Устный опрос Тестирование, Лингвистические задачи Практические работы Выполнение экзаменационного теста
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Раздел 1 Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 Раздел 2 Тема 2.1 Раздел 3 Тема 3.1 Раздел 4 Темы 4.1, 4.2 Раздел 5 Тема 5.1 Раздел 6 Темы 6.1, 6.2, 6.3 Раздел 7 Тема 7.1 Раздел 8	Практические работы Разноуровневые задания Фронтальный опрос Выполнение экзаменационного теста

	Тема 8.1 Раздел 9 Темы 9.1, 9.2	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Раздел 2 Тема 2.1 Раздел 9 Темы 9.1, 9.2	Устный опрос Тестирование, Лингвистические задачи Практические работы Выполнение экзаменационного теста

Приложение 2.11

к ОПОП-П по профессии
43.01.09 «Повар, кондитер»

Рабочая программа дисциплины
«Литература»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Литература»....693

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины 705

3. Условия реализации программы 725

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины....727

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Литература»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

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

1.2. Цели и планируемые результаты освоения 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.

Основное содержание рабочей программы дисциплины, расширено тематикой профессиональной направленности (профессионально ориентированным содержанием), необходимой для дальнейшего успешного освоения ОП СПО.

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 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 6; ОК 9; ОК 8 и ПК, представленных в актуализированных ФГОС СПО по профессии/специальности.

Код и наименование формируемых компетенций	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	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

	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; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность использования знаний в познавательной и социальной практике	словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и умение применять их в речевой практике
ОК 02. Использовать современные средства	В области ценности научного познания:	ПРб 9. Уметь анализировать и

поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности,	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 12. Владеть современными

	гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;	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 правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	В области духовно-нравственного воспитания: -- сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными	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

	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	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

	разрешать конфликты	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей	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

	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 российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	В части патриотического воспитания: - осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России в контексте изучения произведений русской и зарубежной литературы, а также литературы народов России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, внимание к их воплощению в	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

	литературе, а также достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде, отраженным в художественных произведениях; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу, в том числе воспитанные на примерах из литературы; В части гражданского воспитания: − сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; − осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; − принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических, демократических, семейных ценностей, в том числе в сопоставлении с жизненными ситуациями, изображенными в литературных произведениях; − готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; − готовность вести совместную деятельность, в том числе в рамках школьного литературного образования, в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации; − умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; − готовность к гуманитарной деятельности	

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;	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); уметь редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка

	-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы дисциплины	**112**
в т.ч.	
теоретические занятия	72
практические занятия	40
лабораторные занятия	-
самостоятельная работа	-
Профессионально ориентированное содержание	**40**
Промежуточная аттестация (экзамен)	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Литература»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
1 семестр		**34**	
Введение. Литература и ее место в жизни человека	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06,
	Литература играет важное место в жизни человека в разных сферах: в развитии личности, в образовании, в формировании культуры и в досуге. Литературный процесс. Культурно-историческое развитие России середины XIX века. Отмена крепостного права. Литературная критика и журнальная полемика 1860-х годов о «лишних людях» и «новом человеке» в журналах «Современник», «Отечественные записки», «Русское слово». Газета «Колокол», общественно-политическая и литературная деятельность А.И. Герцена, В.Г. Белинского. Развитие реалистических традиций в прозе (И.С. Тургенев, И.А. Гончаров, Л.Н. Толстой, Ф.М. Достоевский, Н.С. Лесков и др.) ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Поиск информации с использованием различных источников о традиционной кухни России в 19 веке.		
Раздел 1. Литература второй половины XIX века		**36**	
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 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	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		
	Практическое занятие №1	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	Анализ идейно-художественного своеобразия драмы. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Подготовка развёртутого ответа с использованием различных источников информации на тему «Традиции купеческого стола во 2 половине 19 века» (работа в парах)		
Тема 1.2. Понятие «обломовщина» как социально-нравственное явление в романе А.И. Гончарова «Обломов»	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06,
	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. 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.) ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Подготовка развёрнутого ответа с использованием различных источников информации на тему «Мотив еды в романе И.А. Гончарова «Обломов» (Гастрономические пристрастия героев романа», работа в паре)		
Тема 1.3. Социально-нравственная проблематика романа И. С. Тургенева «Отцы и дети»	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 05, ОК 09
	Для чтения и изучения: роман «Отцы и дети». Творческая история, смысл названия. «Отцы» (Павел Петрович и Николай Петрович Кирсановы) и молодое поколение, специфика конфликта. Вечные темы в спорах «отцов и детей». Взгляд на человека и жизнь общества глазами молодого поколения. Понятие антитезы на примере противопоставления Евгения Базарова и Павла Петровича Кирсанова в романе: портретные и речевые характеристики. Нигилизм и нигилисты		
	Практическое занятие №2 Работа с избранными эпизодами романа (чтение, обсуждение). Творческое задание: написание рассказа о произошедшем споре от лица разных персонажей.	2	
Тема 1.4.	Содержание учебного материала	-	ОК 03, ОК 05,

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
Идейно-художественное своеобразие лирики Ф.И. Тютчева и А.А. Фета	*Для чтения и изучения*: стихотворения Ф.И. Тютчева (не менее двух по выбору). Например, «Silentium!», «Не то, что мните вы, природа...», «Умом Россию не понять...», «О, как убийственно мы любим...», «Нам не дано предугадать...», «К. Б.» («Я встретил вас – и все былое...») и другие; стихотворения А.А. Фета (не менее двух по выбору): «Одним толчком согнать ладью живую...», «Еще майская ночь», «Вечер», «Это утро, радость эта...», «Шепот, робкое дыханье...», «Сияла ночь. Луной был полон сад. Лежали...» и другие		ОК 06
	Практическое занятие №3	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* ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Составление устного ответа «Фет-помещик (бульоны и пастила к императорскому столу)»		
Тема 1.5. Гражданская лирика Н.А. Некрасова. Проблематика поэмы «Кому на Руси жить хорошо»	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: Н.А. Некрасов. Стихотворения (не менее двух по выбору). Например, «Тройка», «Я не люблю иронии твоей...», «Вчерашний день, часу в шестом...», «Мы с тобой бестолковые люди...», «Поэт и Гражданин», «Элегия» («Пускай нам говорит изменчивая мода...») и другие. Поэма «Кому на Руси жить хорошо» (1866) (обзорно). Особенность лирического героя. Основные темы и идеи. Художественное своеобразие лирики Некрасова и её близость к народной поэзии. Чтение и анализ стихотворений. Подготовка сообщения / презентации / ролика / подкаста (по выбору) о поэтических		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	текстах Н.А. Некрасова, ставшими впоследствии народными песнями		
	Практическое занятие №4 Работа с инфоресурсами. Поэма «Кому на Руси жить хорошо»: сообщение (по выбору) «Эпопея крестьянской жизни: замысел и его воплощение»; «Фольклорная основа поэмы». *Выразительное чтение отрывка наизусть* ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Подготовка развернутого ответа по теме «Русское застолье в лирических произведениях Н.Некрасова».	2	
Тема 1.6. Особенности сатиры в романе-хронике М. Е. Салтыкова-Щедрина «История одного города»	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05
	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. 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	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	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»-	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	экскурсия по местам, описанным в романе		
	Практическое занятие №5 Работа с избранными эпизодами из романа «Преступление и наказание» (чтение и обсуждение). Работа в малых группах (задания по выбору): подготовка материала о биографии Ф.М. Достоевского в виде ленты времени / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя. Работа с информационными ресурсами и картами, подготовка иллюстраций с вероятным маршрутом экскурсии по местам Петербурга, упомянутым в романе. Написание текста-опровержения теории Раскольникова	2	
Тема 1.8. Судьба и творчество Л. Н. Толстого. «Мысль семейная» и «мысль народная» в романе-эпопее «Война и мир»	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 05, ОК 09
	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.		
	«Мысль семейная» в романе «Война и мир». Семья Ростовых, Болконских, Курагиных. Основополагающие принципы этих семей. Гербы семей. Новые семьи в романе. Женские образы в романе. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Подготовка развернутого ответа по теме «На кухне Софьи Толстой. Как жили и ели в Ясной Поляне?»	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	Практическое занятие №6 Подготовка материала о биографии Л.Н. Толстого в виде хронологической таблицы и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя. Работа с инфоресурсами: подготовка развернутого ответа (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*	2	
Тема 1.9. Творческий путь Н. С. Лескова. Нравственный поиск героев в рассказах и повестях Н.С. Лескова	Содержание учебного материала *Для чтения и изучения:* повесть «Очарованный странник» Особенности композиции и жанра. Образ Ивана Флягина. Тема трагической судьбы талантливого русского человека. Смысл названия повести. Особенности повествовательной манеры Лескова. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** «Что значит быть мастером своего дела?». Поиск информации о мастерах своего дела (в избранной профессии), подготовка сообщений; участие в дискуссии «Что значит быть мастером своего дела?» (на примере рассказа «Левша») Подготовка развёртутого ответа с использованием различных источников информации на тему «Особенности монастырской кухни»	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06
2 семестр		**22**	
Тема 1.10. Человек и общество в рассказах А.П. Чехова. Символическое звучание пьесы «Вишнёвый сад»	Содержание учебного материала *Для чтения и изучения:* рассказ «Ионыч», 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	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	Практическое занятие №7 Анализ 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» ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Подготовка развернутого ответа *«Кулинарные рецепты А. П. Чехова»*	2	
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 05, ОК 09
	Для чтения и изучения: Статьи Н.А. Добролюбова «Луч света в темном царстве», «Что такое обломовщина?» / Д.И. Писарева «Базаров» и других (*не менее двух статей по выбору*). Осмысление содержания и ключевых проблем, историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской классической литературы. Связь литературных произведений второй половины XIX века со временем написания и с современностью. Представления современников о литературном произведении как явлении словесного искусства. Анализ единиц различных языковых уровней и их роли в произведении. Работа с избранными эпизодами в виде инфографики / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста или других форматах и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя		
Раздел 3. Литература конца XIX – начала XX вв.		**10**	
Тема 3.1. Нравственная сущность любви в произведениях А.И. Куприна	Содержание учебного материала	-	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05
	Для чтения и изучения: рассказы и повести (одно произведение по выбору): «Гранатовый браслет»		
	Практическое занятие №8 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 ***Профессионально-ориентированное содержание:***	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	Подготовка развернутого ответа по теме «Постное меню. Салаты и советы от А.И.Куприна».		
Тема 3.2. Решение нравственно-философских вопросов в произведениях Л.Н. Андреева	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: рассказы и повести (одно произведение по выбору): «Иуда Искариот», «Большой шлем» и другие. 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 05, ОК 09
	Для чтения и изучения: рассказы (один по выбору): «Старуха Изергиль», «Макар Чудра», «Коновалов» и другие. Пьеса «На дне» Рассказ-триптих «Старуха Изергиль». Романтизм ранних рассказов Горького. Проблема героя. Особенности композиции рассказа. Независимость и обреченность Изергиль. Индивидуализм Ларры. Подвиг Данко. Величие и бессмысленность его жертвы. Смысл противопоставления героев		
	Практическое занятие №9 «На дне» как социально-философская драма. Смысл названия пьесы. Система и конфликт персонажей. Обреченность обитателей ночлежки. Старик Лука и его жизненная философия. Спор о назначении человека. «Три правды» в пьесе и их трагическая конфронтация. Роль авторских ремарок, песен, цитат. Неоднозначность авторской позиции. М. Горький и Художественный театр. Сценическая история пьесы «На дне»	2	
Тема 3.4. Стихотворения поэтов Серебряного века. Тематика и идейно-художественное своеобразие лирики	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	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. 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		**54**	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
Тема 4.1. Тематическое разнообразие и психологизм произведений И.А. Бунина	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: рассказы (два по выбору): «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник», «Господин из Сан-Франциско» и другие 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		
	Практическое занятие №10 Общая характеристика цикла «Темные аллеи». Анализ темы любви в творчестве писателя, определение новизны в сравнении классической традицией. Анализ фрагментов произведений: «Легкое дыхание», «Темные аллеи». ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Подготовка развернутого ответа «Русская кухня бунинских времен».	2	
Тема 4.2. Своеобразие поэзии первой половины XX века: О.Э. Мандельштам, М.И. Цветаева. Тематика и основные мотивы лирики	Содержание учебного материала	2	
	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 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»		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
Промежуточная аттестация	***Экзамен***	**6**	
3 семестр		**34**	
Тема 4.3. Тематика и основные мотивы лирики А.А. Блока. Символическое значение поэмы «Двенадцать»	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05
	Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору): «Незнакомка», «Россия», «Ночь, улица, фонарь, аптека...», «Река раскинулась. Течет, грустит лениво...» (из цикла «На поле Куликовом»), «На железной дороге», «О доблестях, о подвигах, о славе...», «О, весна, без конца и без краю...», «О, я хочу безумно жить...» и другие. Поэма «Двенадцать» 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.		
	Практическое занятие №11 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 4.4. Тематика и основные мотивы лирики В.В. Маяковского. Поэтическое новаторство в поэме «Облако в штанах»	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06
	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» 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		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	Практическое занятие №12	2	
	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» ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Подготовка развернутого ответа по теме «Блюда в стихотворении «Гимн обеду»		
Тема 4.5. Тематика и основные мотивы лирики С.А. Есенина. Образ Родины и деревни в стихотворениях	Содержание учебного материала	-	ОК 02, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: стихотворения (не менее двух по выбору): «Гой ты, Русь, моя родная...», «Письмо матери», «Собаке Качалова», «Спит ковыль. Равнина дорогая...», «Шаганэ ты моя, Шаганэ...», «Не жалею, не зову, не плачу...», «Я последний поэт деревни...», «Русь Советская», «Низкий дом с голубыми ставнями...» и другие		
	Практическое занятие №13 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* ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Подготовка развернутого ответа по теме «Традиционные блюда рязанской земли в стихотворениях С.Есенина»	2	
Тема 4.6. Художественное творчество А.А. Ахматовой. Тема Родины и судьбы в поэме «Реквием»	Содержание учебного материала	-	ОК 02, ОК 03, 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», «Приморский сонет», «Родная земля» и другие. Поэма «Реквием»		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	Практическое занятие №14 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»	2	
Тема 4.7. Идейно-художественное своеобразие романа Н.А. Островского «Как закалялась сталь»	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05
	Для чтения и изучения: роман «Как закалялась сталь» (избранные главы). История создания, идейно-художественное своеобразие романа «Как закалялась сталь». Подготовка развернутого ответа по теме «Образ Павки Корчагина как символ мужества, героизма и силы духа» **Профессионально-ориентированное содержание:** Поиск информации по теме «Правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой профессии»; участие в дискуссии «Как люди моей профессии меняют мир к лучшему?»		
Тема 4.8. М. А. Шолохов. Проблема гуманизма и нравственный поиск героев романа-эпопеи «Тихий Дон»	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Для чтения и изучения: роман-эпопея «Тихий Дон» (избранные главы), рассказ «Судьба человека» Основные этапы жизни и творчества М.А. Шолохова. Групповая работа «Анализ художественного текста» по вопросам: особенности жанра, система образов, тема семьи, нравственные ценности казачества. Трагедия народа и судьба одного человека. Традиции Л. Н. Толстого в прозе М. А. Шолохова		
	Практическое занятие №15 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. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Подготовка развернутого ответа по теме «Традиционная кухня донских казаков»	2	
Тема 4.9.	**Содержание учебного материала**	-	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
Особенности прозы М.А. Булгакова	*Для чтения и изучения:* роман «Мастер и Маргарита» 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.		ОК 04, ОК 05
	Практическое занятие №16	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» ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Подготовка развернутого ответа по теме «Культура употребления еды в творчестве М.А. Булгакова».		
Тема 4.10. Нравственная проблематика произведений А.П. Платонова	Содержание учебного материала	2	ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: Рассказы и повести (одно произведение по выбору): «В прекрасном и яростном мире», «Котлован», «Возвращение» и другие Этапы творческого пути Андрея Платонова (Андрей Платонович Климентов). Анализ художественного текста, работа в малых группах по темам: «Картины жизни и творчества А. П. Платонова»; «Утопические идеи произведений писателя»; «Особый тип платоновского героя»; «Высокий пафос и острая сатира произведений Платонова»; «Самобытность языка и стиля писателя» ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Создание проблемной ситуации: нужен ли профессиональный диалог? Чтение и анализ диалогов; создание рекомендаций к составлению профессионального диалога; работа (в парах) над созданием «профессионального диалога» (в соответствии с будущей профессией/специальностью) в различных ситуациях: специалист – руководитель», «клиент – специалист», «специалист – специалист»		
Тема 4.11.	Содержание учебного материала	2	ОК 03, ОК 05,

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
Основные мотивы лирики А.Т. Твардовского. Тема Великой Отечественной войны в стихотворениях поэта	*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 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»		ОК 06, ОК 09
Тема 4.12. Проза о Великой Отечественной войне. Историческая правда и нравственная проблематика произведений о Великой Отечественной войне	**Содержание учебного материала**	-	ОК 02, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: проза о Великой Отечественной войне (по одному произведению не менее чем двух писателей по выбору). Например, В. П. Астафьев «Пастух и пастушка», «Звездопад»; Ю. В. Бондарев «Горячий снег»; В. В. Быков «Обелиск», «Сотников», «Альпийская баллада»; Б. Л. Васильев «А зори здесь тихие», «В списках не значился», «Завтра была война»; К. Д. Воробьев «Убиты под Москвой», «Это мы, Господи!»; В. Л. Кондратьев «Сашка»; В. П. Некрасов «В окопах Сталинграда»; Е. И. Носов «Красное вино победы», «Шопен, соната номер два»; С.С. Смирнов «Брестская крепость». Тема Великой Отечественной войны в прозе (обзор)		
	Практическое занятие №17	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 ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Подготовка развернутого ответа по теме «Полевая кухня в произведениях о ВОВ»		
Тема 4.13. Жизненная правда и нравственная проблематика романов А.А. Фадеева «Молодая гвардия» и В.О. Богомолова «В августе	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Для чтения и изучения: роман А.А. Фадеева «Молодая гвардия», В.О. Богомолова «В августе сорок четвёртого» 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		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
сорок четвёртого»	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 Анализ и чтение не менее двух стихотворений, их сопоставление. Проблема исторической памяти в лирических произведениях о Великой Отечественной войне. *Выразительное чтение художественного произведения наизусть*	2	ОК 03, ОК 05, ОК 06
Тема 4.15. Драматургия о Великой Отечественной войне. Нравственно-ценностное звучание пьесы В.С. Розова «Вечно живые»	Содержание учебного материала *Для чтения и изучения:* пьеса В.С. Розова «Вечно живые» Художественное своеобразие и сценическое воплощение драматического произведения. Чтение и анализ фрагментов пьесы	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06
Тема 4.16. Идейно-художественное своеобразие лирики Б. Л. Пастернака.	Содержание учебного материала *Для чтения и изучения:* стихотворения (не менее двух по выбору) «Февраль. Достать чернил и плакать!..», «Определение поэзии», «Во всём мне хочется дойти…», «Снег идёт», «Любить иных — тяжёлый крест...», «Быть знаменитым некрасиво…», «Ночь», «Гамлет», «Зимняя ночь» 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»	2	ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
4 семестр		**22**	
Тема 4.17. В Шаламов. Социально-нравственная проблематика «лагерной» темы в произведениях	Содержание учебного материала *Для чтения и изучения:* «Колымские рассказы» Работа с инфоресурсами: подготовка развернутого ответа (по выбору) по темам «Своеобразие раскрытия «лагерной» темы»; «Анализ «Колымских рассказов», творческая судьба произведения;	2	ОК 01, ОК 04, ОК 05

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
В.Шаламова	***Профессионально-ориентированное содержание:*** Подготовка развернутого ответа по теме «Еда главная ценность человеческой жизни и показатель нравственности героев».		
Тема 4.18. Нравственные искания героев рассказов В.М. Шукшина	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Для чтения и изучения: рассказы (не менее двух по выбору) «Срезал», «Обида», «Микроскоп», «Мастер», «Крепкий мужик», «Сапожки» Составление таблицы «Герой-чудик В. Шукшина и «маленький человек» в литературе Х1Х века: сходство и отличие». Речевая характеристика героев. Открытый финал шукшинских произведений ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Подготовка развернутого ответа по теме «Традиционная кухня Алтая в произведениях В. Шукшина»»		
Тема 4.19. Взаимосвязь нравственных, философских и экологических проблем в произведениях В. Г. Распутина	Содержание учебного материала	-	ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Для чтения и изучения: рассказы и повести (одно произведение по выбору) «Живи и помни», «Прощание с Матёрой»		
	Практическое занятие №18 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 развернутого ответа (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» ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Эссе 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	
Тема 4.20. Идейно-художественное своеобразие лирики Н. М. Рубцова	Содержание учебного материала	-	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06
	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...»		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	Практическое занятие №19 Работа с инфоресурсами: подготовка развернутого ответа (по выбору) по темам «Тема Родины в лирике поэта», «Задушевность и музыкальность поэтического слова Рубцова». Анализ стихотворения (по выбору) *Выразительное чтение стихотворений наизусть (не менее одного по выбору)*	2	
Тема 4.21. Философские мотивы в лирике И. А. Бродского	Содержание учебного материала	-	ОК 02, ОК 05, ОК 06
	*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 №20 Работа с инфоресурсами: подготовка развернутого ответа (по выбору) по темам «Основные темы лирических произведений поэта»; «Тема памяти»; «Философские мотивы в лирике Бродского»; «Своеобразие поэтического мышления и языка поэта Бродского». Анализ стихотворения (по выбору) *Выразительное чтение стихотворений.*	2	
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 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: проза второй половины XX – начала XXI века. Рассказы, повести, романы (по одному произведению не менее чем двух прозаиков по выбору): Ф.А. Абрамов (повесть «Пелагея» и другие); Ч.Т. Айтматов (роман «Плаха»); 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») Работа с инфоресурсами: подготовка развернутого ответа (по выбору) (по выбору) по темам «Проблематика произведений писателя …»; «Нравственные искания героев произведений писателя…»; «Разнообразие повествовательных форм в изображении жизни современного общества писателя …» ***Профессионально-ориентированное содержание:***		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
	Подготовка развернутого ответа по теме «Блюда традиционной кухни в произведениях писателей к.20-н.21 века»		
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 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: поэзия второй половины XX – начала XXI века. Стихотворения (по одному произведению не менее чем двух поэтов по выбору) В. С. Высоцкого, Н. А. Заболоцкого, Л. Н. Мартынова, Б. Ш. Окуджавы, А. А. Тарковского, Р. И. Рождественского, Ю. П. Кузнецова, А. А. Вознесенского, Б. А. Ахмадулиной, Е. А. Евтушенко, А. С. Кушнера, О. Г. Чухонцева Работа с инфоресурсами: подготовка развернутого ответа (по выбору) «Тематика и проблематика лирики поэта» / «Художественные приемы и особенности поэтического языка автора». *Выразительное чтение наизусть одного стихотворения из изученных*		
Раздел 7. Драматургия второй половины XX – начала XXI века		**2**	
Тема 7.1. Драматургия второй половины XX – начала XXI века. Основные темы и проблемы второй половины XX – начала XXI века	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: драматургия второй половины XX – начала XXI века (произведение одного из драматургов по выбору): А. Н. Арбузов «Иркутская история»; А. В. Вампилов «Старший сын» и другие Рецензия / отзыв «Особенности драматургии второй половины XX – начала XXI веков на примере одной пьесы. Основные темы и проблемы пьесы» ***Профессионально-ориентированное содержание:*** 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		
Раздел 8. Литература народов России		**2**	
Тема 8.1 Литература народов России. Идейно-художественное своеобразие литературы народов России и её взаимосвязь с русской	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: рассказы, повести, стихотворения (не менее одного произведения по выбору): стихотворения Г. Тукая, К. Хетагурова; рассказ Ю. Рытхэу «Хранитель огня»; повесть Ю. Шесталова «Синий ветер каслания» и другие; стихотворения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева Взаимовлияние русской художественной литературы и литературы народов России.		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
литературой	Историко-культурный контекст и контекст творчества автора художественного произведения. Анализ одного из произведений (по выбору) ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Подготовка развернутого ответа по теме «Блюда традиционной кухни в произведениях писателей народов России»		
Раздел 9. Зарубежная литература		**4**	
Тема 9.1 Основные темы и мотивы зарубежной поэзии, прозы и драматургии второй половины XIX века - XX века	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Для чтения и изучения: Зарубежная проза второй половины XIX века-- XX века (*одно произведение по выбору*). Например, произведения Р.Брэдбери «451 градус по Фаренгейту»; Э. Хемингуэя «Старик и море». Зарубежная 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. Зарубежная поэзия второй половины XIX века -- XX века (не менее двух стихотворений одного из поэтов по выбору). Например, стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера 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)		
	Итоговый контрольно-проверочный урок	2	
Промежуточная аттестация по дисциплине (экзамен)		**3**	
	Всего	**112**	
	Теоретические занятия	72	
	Практические занятия	40	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- демонстрационные учебно-наглядные пособия
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, промежуточной аттестации и др.);
- 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), энциклопедии, справочники, научная, научно-популярная литература по вопросам литературного образования;
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; выход в локальную сеть)

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

1. Обернихина, Г.А. Литература: В 2 ч. Часть 1: учебное издание / Обернихина Г.А., Антонова А.Г., Вольнова И.Л. – М.: Академия, 2024. – 432 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный

2. Белокурова С. П. Литература. Социально-экономический, гуманитарный профили. Практикум: учеб. пособие для студентов, обучающихся по профессиям и специальностям сред. проф. образования: учебное издание / Белокурова С. П. – М.: Академия, 2024. – 368 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный

Дополнительные источники:

1. Белокурова С.П., Сухих И.Н. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень).10 класс. Практикум / под ред И. Н. Сухих. – М., 2019.

2. Белокурова С. П., Дорофеева М. Г., Ежова И. В. и др. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс. Практикум / под ред. И. Н. Сухих.– М., 2019.

3. Зинин С. А., Сахаров В. И. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень).10 класс: в 2 ч. — М., 2019.

4. Зинин С. А., Чалмаев В. А. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень).11 класс: в 2 ч. — М., 2019.

5. Курдюмова Т.Ф. и др. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень) 10 класс /тпод ред. Т. Ф. Курдюмовой. — М., 2019.

6. Курдюмова Т. Ф. и др. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс: в 2 ч. / под ред. Т. Ф. Курдюмовой. — М., 2019.

Интернет-источники

1. www.eor.it.ru/eor (учебный портал по использованию ЭОР).
2. www. gramma. ru (сайт «Культура письменной речи», созданный для оказания помощи
3. в овладении нормами современного русского литературного языка и навыками совершенствования устной и письменной речи, создания и редактирования текста).
4. www. krugosvet. ru (универсальная научно-популярная онлайн-энциклопедия «Энциклопедия Кругосвет»).
5. www. school-collection. edu. ru (сайт «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов»).
6. www. spravka. gramota. ru (сайт «Справочная служба русского языка»).

Средства электронного обучения, дистанционных образовательных технологий:

1. https://max.ru Информационно-коммуникационная платформа https://book.ru/ Электронно-библиотечная система.

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

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

Общая/профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятия**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Раздел 1. Темы 1.1, 1.3, 1.7 Раздел 2. Тема 2.1 Раздел 3. Темы 3.1, 3.3 Раздел 4. Темы 4.2, 4.7, 4.17 Раздел 5. Тема 5.1 Раздел 6. Тема 6.1 Раздел 7. Тема 7.1 Раздел 8. Тема 8.1 Раздел 9. Тема 9.1	наблюдение за выполнением мотивационных заданий; наблюдение за выполнением практической работы; контрольная работа;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Введение Раздел 1. Темы 1.2, 1.5 – 1.10 Раздел 2. Тема 2.1 Раздел 3. Темы 3.1 – 3.4 Раздел 4. Темы 4.1 – 4.9, 4.12 – 4.16, 4.18 – 4.21 Раздел 8. Тема 8.1	Обсуждение по вопросам лекции Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Выполнение заданий промежуточной аттестации
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	Раздел 1. Темы 1.4, 1.6 Раздел 3. Темы 3.1 Раздел 4. Темы 4.2, 4.5, 4.6, 4.7, 4.9 – 4.11, 4.14. 4.20	Представление результатов практических работ Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Раздел 1. Темы 1.1 Раздел 3. Темы 3.4 Раздел 4. Темы 4.1, 4.8, 4.9, 4.16, 4.17	Обсуждение по вопросам лекции Представление результатов практических работ Защита творческих работ

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Введение Раздел 1. Темы 1.1 – 1.10 Раздел 2. Тема 2.1 Раздел 3. Темы 3.1 – 3.4 Раздел 4. Темы 4.2 – 4.21 Раздел 5. Тема 5.1 Раздел 6. Тема 6.1 Раздел 7. Тема 7.1 Раздел 8. Тема 8.1 Раздел 9. Тема 9.1	Представление результатов практических работ Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Введение Раздел 1. Темы 1.1, 1.2, 1.4 – 1.10 Раздел 3. Темы 3.2, 3.4 Раздел 4. Темы 4.1, 4.3 – 4.6, 4.8, 4.10 – 4.21 Раздел 5. Тема 5.1 Раздел 6. Тема 6.1 Раздел 7. Тема 7.1 Раздел 8. Тема 8.1 Раздел 9. Тема 9.1	Обсуждение по вопросам лекции Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Раздел 1. Темы 1.3, 1.5, 1.8 Раздел 2. Тема 2.1 Раздел 3. Тема 3.3 Раздел 4. Темы 4.1, 4.4, 4.5, 4.10, 4.11, 4.12 Раздел 5. Тема 5.1 Раздел 6. Тема 6.1 Раздел 7. Тема 7.1 Раздел 8. Тема 8.1 Раздел 9. Тема 9.1	Представление результатов практических работ Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем

Приложение 2.12

к ОПОП-П по профессии
43.01.09 «Повар, кондитер»

Рабочая программа дисциплины
«Иностранный язык»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык» 731

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины 740

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины.....756

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины 758

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»

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.

Основное содержание рабочей программы дисциплины, расширено тематикой профессиональной направленности (профессионально ориентированным содержанием), необходимой для дальнейшего успешного освоения ОП СПО.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Общие компетенции (далее – ОК) и профессиональные компетенции (далее – ПК) ФГОС СПО в соотнесении с личностными, метапредметными и предметными результатами обучения базового уровня (далее – ПРб) ФГОС СОО представлены в таблице:

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; - говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; - создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы; -аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут

	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	аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; - смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать 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, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов; - владеть фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными

		навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера; - знать и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; выявление признаков, изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям; - владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; - владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с 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
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,	- 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;

	готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	- 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.

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки;	-говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы; -иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; -соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме

	- развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения	-аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; -владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; -иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме

	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	

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы дисциплины	**122**
в т.ч.	
теоретические занятия	44
практические занятия	78
лабораторные занятия	-
самостоятельная работа	-
Профессионально ориентированное содержание	**78**
Промежуточная аттестация в форме зачета	**2**

2.2. Тематический план и содержание общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессиональноориентированное), лабораторные и практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
1 семестр		**34**	
Раздел 1.	**Иностранный язык для общих целей**	**68**	
Тема 1.1 Представление себя и друзей. Внешность и характер человека.	Содержание учебного материала	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	О себе Введение лексики: «About myself» Введение лексики «Хорошие друзья»: «Good friends» Грамматика: употребление глагола to be в настоящем времени Основные грамматические категории. Порядок слов в предложении. Правил построения предложения. Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** *- монологическое высказывание «Кто я? Моя профессия»*	2	
	Практическое занятие № 1 Составление диалогов, монологов на тему: «About myself and my future profession» Выполнение грамматического теста на спряжение глагола to be ***Профессионально ориентированное содержание*** *- эссе «Моя будущая профессия»*	2	
	Внешность, описание человека, характер Введение лексики по теме: «Внешность, описание человека, характер» Грамматика: правила употребления неопределенного/определенного артиклей Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** *- составление англо-русского словаря профессиональной лексики*	2	

	Практическое занятие № 2 Аудирование текста «My best friend» Выполнение лексического теста по тексту Выполнение упражнений на применение правил употребления определенного и неопределенного артиклей, с использованием тематической лексики ***Профессионально ориентированное содержание*** *- перевод профессионального текста*	2	
Тема 1.2 Моя семья.	Содержание учебного материала	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Моя семья. Введение лексики по теме: «My family» Чтение и перевод текста:«No man is an Island» Аудирование текста: «No man is an Island» Выполнение лексико-грамматических упражнений по тексту:«No man is an Island» Грамматика: употребление времени The presentsimpleTense ***Профессионально ориентированное содержание*** *- составление англо-русского словаря профессиональной лексики* *-выполнение лексико-грамматических упражнений*	2	
	Практическое занятие № 3 Составление диалогов и монологов на тему: «My family» Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** *- монологическое высказывание «Лучший повар в семье»*	2	
	Семейные традиции. Введение лексики по теме: «Family traditions» Чтение и перевод тематического текста Грамматика: употребление времени The Present SimpleTense Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** *- написание письма другу «About my family and food traditions» с использованием профессионально-ориентированной лексики*	2	
Тема 1.3	Содержание учебного материала	**4**	ОК 01, ОК 02,

Мой дом - моя крепость	**Мой дом.** Введение лексикипотеме: «Thereisnoplacelikehome» Чтение и перевод текста «Somanymensomanyminds» Выполнение лексического теста по тексту «Somanymensomanyminds» Грамматика: употребление конструкции Thereis/Thereare ***Профессионально ориентированное содержание*** *-составление словаря кухонной утвари*	2	ОК 04
	Практическое занятие № 4 Аудирование текста «So many men so many minds» Составление диалогов, монологов с использованием профессиональной лексики по теме: «My cosy kitchen» Количественные числительные. Правила употребления количественных числительных. Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** *-составление словаря кухонной утвари*	2	
Тема 1.4 Мой рабочий день.	Содержание учебного материала	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Мой рабочий день. Введение лексики «My working day», «What time is it?» Грамматика: порядковые числительные; правила образования и употребления Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** *- перевод профессионального текста*	2	
	Обучение в колледже. Введение лексики по теме: «WhatDoCollegeStudentsDo?» Грамматика: временные параметры: дроби, даты, годы. ***Профессионально ориентированное содержание*** *- составление англо-русского словаря профессиональной лексики*	2	
	Студенческая столовая. Введение лексики «В студенческой столовой» Грамматика: предлоги места и времени. Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание***	2	

	- составление меню		
	Практическое занятие № 5 **Студенческая практика.** Введение лексики «Учебная практика студента» Грамматика: множественное число существительных. Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** *- аудирование текста по теме: «В лаборатории»* *- составление монологов и диалогов по теме: «Учебные лаборатории» с использованием профессионально-ориентированной лексики*	2	
Тема 1.5 Еда, приемы пищи	Содержание учебного материала	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Еда, приемы пищи Введение лексики по теме: « EatingTraditions» Грамматика: образование форм прилагательных Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** *- чтение и перевод текста по теме:«British meals»с использованием профессионально-ориентированной лексики*	2	
	Практическое занятие № 6 Аудирование текста по теме: « EatingTraditions» Составление диалогов по теме: «EatingTraditions» Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** *- составление англо-русского словаря профессиональной лексики*	2	
	Практическое занятие № 7 Аудирование тематического текста «EatingTraditions» Выполнение лексического теста по тексту Выполнение лексико-грамматических упражнений на употребление исчисляемых существительных ***Профессионально ориентированное содержание*** *- составление тематического кроссворда с использованием профессиональной лексики*	2	

	Практическое занятие № 8 Грамматика:Исчисляемые, неисчисляемые существительные. Правила употребления. Составление монологов по теме: «My favourite dish» Выполнение лексико-грамматических упражнений на употребление исчисляемых существительных ***Профессионально ориентированное содержание*** *- составление кулинарного рецепта своего любимого блюда*	2	
2 семестр		**88**	
Тема 1.6 Магазины	Содержание учебного материала	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Магазины Введение лексики по теме: «Shopping» Грамматика: употребление a lot of, much, many, a little с исчисляемыми и неисчисляемыми существительными Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** *- чтение и перевод текста профессиональной направленности*	2	
	Практическое занятие № 9 Введение лексики «Purchases» Составление монологов и диалогов по теме: «Purchases» Лексический диктант по теме: «Purchases» Грамматика: существительное в единственном и множественном числе, количественные числительные. Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** *- составление англо-русского словаря профессиональной лексики*	2	
	Практическое занятие № 10 Ролевая игра: «Поход в супермаркет» Составление англо-русского словаря профессиональной лексики Выполнение грамматического теста по теме: «Существительное в единственном и множественном числе, количественные числительные». Выполнение лексико-грамматических упражнений	2	

	Профессионально ориентированное содержание *- составление списка покупок (продукты питания) на неделю*		
Тема 1.7 Спорт	Содержание учебного материала	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Спорт Введение лексики по теме: «Sport» Грамматика: прилагательные, простые и сложные прилагательные Чтение и перевод текста: «Sports and Games» Выполнение лексико-грамматических упражнений с использованием прилагательных ***Профессионально ориентированное содержание*** *- привести аргументы: почему хорошая физическая форма важна для вашей профессии?*	2	
	Практическое занятие № 11 Чтение, перевод текста: «Спорт в Великобритании» Составление диалогов: «Sport» Выполнение лексико-грамматических упражнений по тексту ***Профессионально ориентированное содержание*** *- составление англо-русского словаря профессиональной лексики*	2	
	Практическое занятие № 12 Введение лексики «Types of Russian sports», «Famous Russian athletes» Чтение и перевод текста: «Types of Russian sports» Лексический диктант «Summer and winter sports» Грамматика: степени сравнения прилагательных Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** *- составление списка продуктов питания необходимых для спортсменов*	2	
	Практическое занятие № 13 Рассуждение по теме: «Sportandhealthyfood» Решение кроссворда по теме: «Спорт» Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** *- составление списка полезных продуктов питания*	2	

Тема 1.8 Путешествие	Содержание учебного	**6**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Путешествие Введение лексики по теме: «Travelling» Грамматика: the Present Continuous Tense Содержание учебного материала Чтение и перевод текста: «Planning aTrip» Выполнение лексико-грамматических упражнений с использованием the Present ContinuousTense ***Профессионально ориентированное содержание*** *- составление англо-русского словаря профессиональной лексики*	2	
	Аудирование диалогов по теме: «Travelling» Составление диалогов по теме: «Travelling» Выполнение лексико-грамматических упражнений на употребление The Present ContinuousTense ***Профессионально ориентированное содержание*** *- составление меню «Вагона-ресторана»*	2	
	Практическое занятие № 14 Лексический диктант по теме: «Travelling» Решение лексического кроссворда Составление тематических диалогов, монологов Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** *- составление меню «Полет в бизнес-классе»*	2	
Тема 1.9 Моя страна – Россия	Содержание учебного материала	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Россия Введение лексики по теме: «Russia» Грамматика: the Past Simple Tense Чтение и перевод текста: «Moscow: Forever Young and Beautiful» Выполнение лексико-грамматических упражнений с использованием the Past SimpleTense ***Профессионально ориентированное содержание*** *-- составление англо-русского словаря профессиональной лексики*	2	
	Практическое занятие № 15	2	

	Аудирование диалогов по теме: «Россия» Составление диалогов по теме: «Россия» Выполнение лексико-грамматических упражнений на употребление The Past SimpleTense ***Профессионально ориентированное содержание*** *-- составление списка продуктов питания Древней Руси*		
	Москва Введение лексики по теме: «Москва-столица нашей Родины» Чтение и перевод текста: «Moscow: Forever Young and Beautiful» Выполнение лексико-грамматических упражнений Грамматика: конструкция Used to+Инфинитив ***Профессионально ориентированное содержание*** *-- составление списка заведений общественного питания Москвы XIX века*	2	
	Практическое занятие № 16 Аудирование текста по теме : «Russiaismyhomeland» Выполнение лексико-грамматического теста по тексту: «Russiaismyhomeland» Сообщение по теме: «Национальные символы и праздники народов России» Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** *- перевести на английский язык рецепт национального блюда*	2	
Тема 1.10 Великобритания	Содержание учебного материала	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Великобритания Введение лексики по теме: «Great Britain» Чтение и перевод текста «Some Facts About TheUK» Грамматика: страдательный залог группы Simple Выполнение лексико-грамматических упражнений в страдательном залоге группы Simple ***Профессионально ориентированное содержание*** *- особенности британской кухни*	2	

	Практическое занятие № 17 Кулинарные традиции Великобритании Введение лексики «CulinarytraditionsofGreatBritain» Чтение и перевод текста «Culinary traditions of Great Britain» Аудирование текста: «Culinary traditions of Great Britain» Грамматика: страдательный залог группы Continuous ***Профессионально ориентированное содержание*** *- кулинарные традиции Англии (национальные блюда)*	2	
	Традиционные праздники в Великобритании Введение лексики «HolidaysinGB» Чтение и перевод текста «HolidaysinGB?» Аудирование текста: «Culinary traditions of Great Britain» ***Профессионально ориентированное содержание*** *- составление меню праздничного стола*	2	
	Практическое занятие № 18 Составление монологов и диалогов по теме:«GreatBritain» Лексический диктант по теме:«GreatBritain» Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** *- рецепты британских пудингов*	2	
Раздел 2. Иностранный язык для специальных целей		**52**	
Тема 2.1 Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии	Содержание учебного материала	**14**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Моя профессия Введение лексики по теме: «My Profession is a Cook» Чтение и перевод текста «My Profession is a Cook» Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** *- написание эссе по теме: « Почему я выбрал эту профессию?»*	2	
	Практическое занятие № 19 Аудирование текста « How I Go into a Cooking» Составление тематических диалогов Выполнение лексического теста по тексту	2	

	Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** *- монологическое высказывание «Кто повлиял на мой выбор профессии?»*		
	Практическое занятие № 20 Составление монологов по теме «My Profession is a Cook» Выполнение контрольного грамматического теста по теме: «Direct/Indirect Speech» Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** *-заполнение таблицы: «качества необходимые для моей будущей профессии»*	2	
	Рабочий день официанта Введение лексики по теме: « Waiter's Working day» Чтение, перевод текста « Waiter's Working day» Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** *- заполнение таблицы: «Плюсы и минусы работы официанта»*	2	
	Практическое занятие № 21 Аудирование по теме:« Waiter's Working day» Изучение требований, предъявляемые к профессии официанта Составление тематических диалогов Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** *- правила этикета за столом*	2	
	Практическое занятие № 22 Составление монологов по теме:« Waiter's Working day» Лексический диктант Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** *- выписать правила безопасности для вашей профессии*	2	

	Практическое занятие № 23 Контрольно-проверочный урок по теме Лексический диктант Решение лексико-грамматического теста по теме: «Моя профессия» ***Профессионально ориентированное содержание*** - *составить кроссворд с использованием профессиональной лексикой*	2	
Тема 2.2 Приготовление еды	Содержание учебного материала	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Приготовление еды Введение лексики по теме: «Cooking» Чтение и перевод текста «Preparing for the Party» Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** - *выписать способы приготовления продуктов*	2	
	Практическое занятие № 24 Аудирование диалогов по теме: «Cooking» Составление диалогов по теме:«Cooking» Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** - *выписать особенности приготовления мясного бульона*	2	
	Приготовление еды Чтение и перевод текста «Chicken – Everybody's Meat» Выполнение грамматического теста на употребление The Present Perfect Continuous Tenses Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** - *выписать особенности приготовления куриного бульона*	2	

	Практическое занятие № 25 Решение лексического кроссворда по теме:«Cooking» Составление монологов по теме:«Cooking» Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** - *выписать способы консервации продуктов*	2	
Тема 2.3 В ресторане	Содержание учебного материала	**10**	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Практическое занятие № 26 At the restaurant. Чтение и перевод текста: «Eating out in Moscow» Выполнение лексико-грамматических упражнений с использованием тематической лексики ***Профессионально ориентированное содержание*** - *составление англо-русского словаря профессиональной лексики*	2	
	Практическое занятие № 27 Аудирование текста: «At the college canteen» Выполнение лексического теста по тексту Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** - *составить меню школьной столовой на неделю*	2	
	Практическое занятие № 28 Чтение, перевод текста «Dinner at the restaurant» Выполнение лексико-грамматических упражнений с использованием тематической лексики. ***Профессионально ориентированное содержание*** - *выписать правила поведения за столом*	2	
	Практическое занятие № 29 Чтение и перевод диалогов по теме: « At the restaurant» Составление диалогов, монологов по теме: «At the restaurant» Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** - *составление англо-русского словаря профессиональной лексики*	2	

	Практическое занятие № 30 Ролевая игра по теме: «Dinner at the restaurant» Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** - *составить таблицу соусов для разных видов мясных блюд*	2	
Тема 2.4 Здоровое питание	Содержание учебного материала	**8**	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Здоровое питание Введение лексики по теме: « Healthy Food» Чтение и перевод текста «Eating for Good Health» Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** - *составление списка полезных продуктов*	2	
	Практическое занятие № 31 Аудирование текста: «How to Stay Healthy» Выполнение лексического теста по тексту Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** - *составление списка опасных консервантов*	2	
	Практическое занятие № 32 Чтение и перевод тематических диалогов Составление диалога по теме Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** - *составление списка полезных веществ, которые содержатся в рыбе*	2	
	Практическое занятие № 33 Составление тематического монолога Решение лексического кроссворда Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** - *составление англо-русского словаря профессиональной лексики*	2	
Тема 2.5 Наша пища	Содержание учебного материала	**12**	ОК 01, ОК 02,

	Практическое занятие № 34 Our food.Чтение и перевод (со словарем) текста «Sugar, Salt» Выполнение лексико-грамматических упражнений с использованием тематической лексики ***Профессионально ориентированное содержание*** *- составление англо-русского словаря профессиональной лексики*	2	ОК 04
	Практическое занятие № 35 Аудирование текста «Water» Решение кроссворда по теме «Our food» Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** *- составление лексического кроссворда по теме занятия*	2	
	Практическое занятие № 36 Рассуждение о пользе и вреде «Sugar, Salt Лексический диктант по пройденному материалу Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** *- составление таблицы:«Вредные и полезные свойства соли и сахара»*	2	
	Практическое занятие № 37 Чтение и перевод текста «Tea, Milk» Способы приготовления чая разных народов мира Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** *- Почему детям необходимо есть молочные продукты?*	2	
	Практическое занятие № 38 Аудирование текста « Cocoa& Chocolate» Просмотр учебного видеофильма Выполнение лексико-грамматических упражнений ***Профессионально ориентированное содержание*** *- составление таблицы:«Вред и польза шоколада»*	2	
	Практическое занятие № 39 **Зачет**	2	

Промежуточная аттестация в форме зачета		
Всего:	**122**	
Теоретическое обучение	44	
Практические занятия	88	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- демонстрационные учебно-наглядные пособия
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, промежуточной аттестации и др.);
- 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)- словари; учебники.
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; выход в локальную сеть);

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

1. Английский язык: учеб. пособие для студентов учреждений сред. проф. образования (Planet of English): учебное издание / Безкоровайная Г. Т., Соколова Н.И., Койранская Е. А., Лаврик Г.В. – М.: Академия, 2025. – 272 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academiamoscow». – Текст: электронный

2. Лаврик, Г.В. Английский язык: Практикум: Социально-экономический профиль: (Planet of English): ЭФУП: учебное издание / Лаврик Г.В. – М.: Академия, 2024. – 0 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный

Дополнительные источники:

1. Голубев А. П., Балюк Н. В., Смирнова И. Б. Английский язык: учебник для студентовучреждений сред. проф. образования. – М., 2020.

2. Колесникова Н. Н., Данилова Г. В., Девяткина Л. Н. Английский язык для менеджеров =EnglishforManagers: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М., 2020.

3. Щербакова Н. И., Звенигородская Н. С. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = EnglishforCookingandCatering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М., 2020.

Интернет-источники

1. www. lingvo-online. ru (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей
2. общейиотраслевойлексики).
3. www. macmillandictionary. com/dictionary/british/enjoy (Macmillan Dictionary c
4. возможностью прослушать произношение слов).
5. www. britannica. com (энциклопедия «Британника»).
6. www. ldoceonline. com (Longman Dictionary of Contemporary English).

Средства электронного обучения, дистанционных образовательных технологий:

1. https://max.ru Информационно-коммуникационная платформа
2. https://book.ru/ Электронно-библиотечная система

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

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

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Раздел 1. Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10 Раздел 2 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5.	Заполнение формы-резюме, Письма Презентация, Ролевые игры Устный опрос.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Раздел 1. Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10 Раздел 2 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5.	Проект. Ролевые игры
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Раздел 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10 Раздел 2 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5.	Разработка глоссария Заполнение сравнительных таблиц Тестирование Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Раздел 1. Тема 1.5 Раздел 2. Тема 2.3	Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем

Приложение 2.13
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 « Повар, кондитер»

Рабочая программа дисциплины «Математика»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Математика» 761

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины 779

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины 795

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины 797

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Математика»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «Математика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Математика» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО. Приоритетными целями обучения математике на базовом уровне являются[1]:

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]Федеральная образовательная программа среднего общего образования «Математика», утверждена приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2023 г. N 371.

Основное содержание рабочей программы дисциплины, расширено тематикой профессиональной направленности (профессионально ориентированным содержанием), необходимой для дальнейшего успешного освоения ОП СПО.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Общие компетенции (далее – ОК) и профессиональные компетенции (далее – ПК) ФГОС СПО в соотнесении с личностными, метапредметными и предметными результатами обучения базового уровня (далее – ПРб) ФГОС СОО представлены в таблице:

Код и наименование формируемых компетенций	Результаты обучения	
	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	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,

	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	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	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

	аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовыми 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	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 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	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;	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,

в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- 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; 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,	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, 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

	способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	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: б)совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности,	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;

	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	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: 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;	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 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

	- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	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 стандарты антикоррупционного поведения	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: 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	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 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

	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	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,	Личностные результаты должны отражать в части: экологического воспитания: - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;	ПРб1. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные

применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- 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 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	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 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

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы дисциплины	**156**
в т.ч.	
теоретические занятия	64
практические занятия	92
лабораторные занятия	
самостоятельная работа	
Профессионально ориентированное содержание	**92**
Промежуточная аттестация	**5**

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		
	1 семестр	**68**	
Раздел 1. Повторение курса математики основной школы		**18**	
Тема 1.1. Цель и задачи математики при освоении специальности. Множества и логика	Содержание учебного материала	**4**	ОК 01,ОК 02
	Цель и задачи математики при освоении специальности. Базовые знания и умения по математике в профессиональной и в повседневной деятельности.	2	
	Множество, операции над множествами. Диаграммы Эйлера–Венна. Использование теоретико-множественного аппарата для описания реальных процессов и явлений в профессиональной деятельности, при решении задач из других дисциплин. Определение, теорема, следствие, доказательство	2	
Тема 1.2. Числа и вычисления	Содержание учебного материала	**14**	ОК 01,ОК 02
	Натуральные и целые числа. Признаки делимости целых чисел. Рациональные числа. Арифметические операции с рациональными числами, преобразования числовых выражений.	2	
	Действительные числа. Рациональные и иррациональные числа. Арифметические операции с действительными числами. Приближённые вычисления, правила округления, прикидка и оценка результата вычислений	2	
	Обыкновенные и десятичные дроби, проценты, бесконечные периодические дроби.	2	
	Профессионально ориентированное содержание: выполнение арифметических действий над числами, сочетая устные и письменные приемы при решении практико-ориентированных задач по профессии «Повар, кондитер»		
	Практическое занятие №1 Решение уравнений	2	

	Уравнение, корень уравнения. Неравенство, решение неравенства. Метод интервалов. Решение целых и дробно-рациональных уравнений и неравенств. Применение уравнений и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни. ***Профессионально ориентированное содержание:*** Составление уравнение для расчёта ингредиентов и порций, неравенство для соблюдения рецептуры, применение неравенств для закупки товаров		ОК 01,ОК 02
	Практическое занятие №2	2	ОК 01,ОК 02
	Применение дробей и процентов для решения прикладных задач из различных отраслей знаний и реальной жизни. Приближённые вычисления, правила округления, прикидка и оценка результата вычислений. Разные способы вычисления процентов. Процентные вычисления в профессиональных задачах. Применение уравнений и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни ***Профессионально ориентированное содержание:*** Применение дробей и процентов для изменения рецептуры и порций, проценты при расчете калорийности блюда.		
	Практическое занятие №3	2	ОК 01,ОК 02
	Последовательности, способы задания последовательностей. Монотонные последовательности. Арифметическая и геометрическая прогрессии. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия. Сумма бесконечно убывающей геометрической прогрессии. Формула сложных процентов. Использование прогрессии для решения реальных задач прикладного характера ***Профессионально ориентированное содержание:*** Рассчитать высоту торта «Наполеон» из 5 коржей, если каждый следующий корж должен быть меньше на 0,5 мм, а самый нижний корж 5 мм		

	Практическое занятие №4 Исследование функции Функция, способы задания функции. График функции. Взаимно обратные функции. Область определения и множество значений функции. Нули функции. Промежутки знакопостоянства. Чётные и нечётные функции. ***Профессионально ориентированное содержание:*** Задать функцию изменения время приготовления продукта от его массы. Построить график функции прибыли от количества проданных порций.	2	ОК 01,ОК 02
Раздел 2. Прямые и плоскости в пространстве. Координаты и векторы в пространстве		**22**	
Тема 2.1. Повторение планиметрии. Основные понятия стереометрии. .	Содержание учебного материала	**4**	ОК 04, ОК 05
	Основные фигуры, факты и теоремы планиметрии. Основные понятия стереометрии. Точка, прямая, плоскость, пространство. Понятие об аксиоматическом построении стереометрии: аксиомы стереометрии и следствия из них. ***Профессионально ориентированное содержание:*** Рассчитать длину бортиков формы для выпечки, чтобы рассчитать количество крема. Рассчитать площадь пиццы для расчёта количества ингредиентов.	2	
	Практическое занятие №5. Решение задач по теме «аксиомы стереометрии»	2	
	Основные понятия стереометрии в профессии повара. ***Профессионально ориентированное содержание*** Проверить аксиомы стереометрии опытным путем.		
Тема 2.2. Взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве.	Содержание учебного материала	**4**	ОК 04, ОК 05
	Взаимное расположение прямых в пространстве: пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Параллельность прямых и плоскостей в пространстве: параллельные прямые в пространстве, параллельность трёх прямых, параллельность прямой и плоскости. Углы с сонаправленными сторонами, угол между прямыми в пространстве. Параллельность плоскостей: параллельные плоскости, свойства параллельных плоскостей. ***Профессионально ориентированное содержание:*** Привести примеры параллельных, пересекающихся и скрещивающихся прямых в пространстве, параллельных плоскости и прямой.	2	
	Практическое занятие №6	2	

	Взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве. Определение понятия «параллельность прямой и плоскости», «перпендикулярность прямой и плоскости». Признак параллельности прямой и плоскости. Параллельность плоскостей. Свойства параллельных плоскостей.		
Тема 2.3. Перпендикулярность прямых и плоскостей.	Содержание учебного материала	**6**	ОК 04, ОК 05
	Перпендикулярность прямой и плоскости: перпендикулярные прямые в пространстве, прямые перпендикулярные к плоскости, признак перпендикулярности прямой и плоскости, теорема о прямой перпендикулярной плоскости.	2	
	Перпендикуляр и наклонные: расстояние от точки до плоскости, расстояние от прямой до плоскости, проекция фигуры на плоскость. Перпендикулярность плоскостей: признак перпендикулярности двух плоскостей. Теорема о трёх перпендикулярах. ***Профессионально ориентированное содержание:*** Заполнить таблицу Геометрическое понятие (перпендикулярность, расстояние от точки до плоскости, перпендикулярность плоскостей, теорема о трех перпендикулярах) и применение в кулинарии.	2	
	Практическое занятие №7. Решение задач по теме «Теорема о трех перпендикулярах» Вычисление перпендикуляра, наклонной и проекции ***Профессионально ориентированное содержание:*** Рассчитать количество стейков, которые можно нарезать из куска мяса цилиндрической формы диаметром 10 см толщиной 22см под углом 30^0 и 90^0	2	
Тема 2.4. Углы между прямыми и плоскостями.	Содержание учебного материала	**4**	ОК 04, ОК 05
	Углы в пространстве: угол между прямой и плоскостью, двугранный угол, линейный угол двугранного угла.–Углы с сонаправленными сторонами, угол между прямыми в пространстве. ***Профессионально ориентированное содержание:*** Заполнить таблицу геометрическое понятие (угол между плоскостями, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью) и применение в кулинарии.	2	
	Практическое занятие №8 Вычисление углов между прямыми и плоскостями в пространстве	**2**	

	Вычисление углов между прямыми и плоскостями ***Профессионально ориентированное содержание:*** Под каким углом к плоскости доски нужно держать нож, если повар должен нарезать картофель фри толщиной ровно 5 мм. Длина лезвия ножа, погруженного в клубень, составляет 7 см		
Тема 2.5. Координаты и векторы в пространстве	Содержание учебного материала	**4**	ОК 04, ОК 05
	Вектор на плоскости и в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Разложение вектора по трём некомпланарным векторам. Правило параллелепипеда. Решение задач, связанных с применением правил действий с векторами. ***Профессионально ориентированное содержание:*** Заполнить таблицу: геометрическое действие (сложение векторов, умножение векторов, разложение по осям, скалярное произведение векторов, проекция векторов) кулинарный пример	2	
	Практическое занятия №9. Выполнение действий с векторами, заданными координатами	2	
Тема 2.6. Простейшие задачи в координатах	Содержание учебного материала	2	ОК 04, ОК 05
	Прямоугольная система координат в пространстве. Координаты вектора. Простейшие задачи в координатах. Угол между векторами. Скалярное произведение векторов. Вычисление углов между прямыми и плоскостями. Координатно-векторный метод при решении геометрических задач. Координаты середины отрезка. Длина вектора, заданного в координатах. Расстояние между точками в пространстве. Скалярное произведение векторов. Формулы вычисления скалярного произведения векторов на плоскости. Ортогональность. Свойства скалярного произведения векторов. ***Профессионально ориентированное содержание:*** Решить задачу: расставить 4 тарелки квадратом в центре стола. Расстояние от края стола до тарелок должно быть 20 см.		
Раздел 3. Многогранники и тела вращения		**18**	
Тема 3.1. Многогранники.	Содержание учебного материала	**4**	ОК 05, ОК 04
	Понятие многогранника, основные элементы многогранника, выпуклые и невыпуклые многогранники; развёртка многогранника. Призма: n-угольная призма; грани и основания призмы; прямая и наклонная призмы; боковая и полная	2	

	поверхность призмы. Параллелепипед, прямоугольный параллелепипед и его свойства. Пирамида: n-угольная пирамида, грани и основание пирамиды; боковая и полная поверхность пирамиды; правильная и усечённая пирамида. Элементы призмы и пирамиды. Вычисление элементов многогранников: рёбра, диагонали, углы. ***Профессионально ориентированное содержание:*** Заполнить таблицу: виды многогранников, примеры на кухне.		
	Практическое занятие № 10 Вычисление элементов различных многогранников	2	
Тема 3.2. Правильные многогранники. Площадь поверхности многогранников	Содержание учебного материала	**4**	ОК 05, ОК 04
	Правильные многогранники: понятие правильного многогранника; правильная призма и правильная пирамида; правильная треугольная пирамида и правильный тетраэдр; куб. Представление о правильных многогранниках: октаэдр, додекаэдр и икосаэдр и др. Сечения призмы и пирамиды.	2	
	Площадь боковой поверхности и полной поверхности прямой призмы, площадь оснований, теорема о боковой поверхности прямой призмы. Площадь боковой поверхности и поверхности правильной пирамиды, теорема о площади боковой поверхности усечённой пирамиды ***Профессионально ориентированное содержание:*** рассчитать площадь поверхности, которую необходимо покрыть панировочными сухарями куриное филе, которое имеет форму прямоугольного параллелепипеда со сторонами 15см, 10см. 2 см	2	
	Практическое занятие №11 Вычисление площади поверхности многогранников ***Профессионально ориентированное содержание:*** Рассчитать площадь торта «Фрейлин» для покрытия крема сверху и с боков, если основание - равнобедренный треугольник с основанием 18 см и боковыми сторонами по 15 см, высота торта -10см.		
Тема 3.3. Тела вращения	Содержание учебного материала	**6**	ОК 05, ОК 04
	Цилиндрическая поверхность, образующие цилиндрической поверхности, ось цилиндрической поверхности. Цилиндр: основания и боковая поверхность, образующая и ось, площадь боковой и полной поверхности.	2	

	Коническая поверхность, образующие конической поверхности, ось и вершина конической поверхности. Конус: основание и вершина, образующая и ось, площадь боковой и полной поверхности. Усечённый конус: образующие и высота, основания и боковая поверхность. Сфера и шар: центр, радиус, диаметр, площадь поверхности сферы. Взаимное расположение сферы и плоскости, касательная плоскость к сфере, площадь сферы. Изображение тел вращения на плоскости. Развёртка цилиндра и конуса **Профессионально ориентированное содержание:** Заполнить таблицу: тело вращения, примеры на кухне.	2	
	Практическое занятие №12 Вычисление элементов тел вращения	2	
Тема 3.4. Объемы и площади поверхностей тел	Содержание учебного материала	2	ОК 05, ОК 04
	Понятие об объёме тела в пространстве. Основные свойства объёмов тел. Теорема об объёме прямоугольного параллелепипеда и следствия из неё. объем пирамиды и призмы. Объём цилиндра, конуса. Объём шара и площадь сферы. Подобные тела в пространстве. Соотношения между площадями поверхностей, объёмами подобных тел. Сечения цилиндра (параллельно и перпендикулярно оси), сечения конуса (параллельное основанию и проходящее через вершину), сечения шара. Многогранник, описанный около сферы; сфера, вписанная в многогранник или в тело вращения ***Профессионально ориентированное содержание:*** Рассчитать количество теста для выпекания кекса в форме диаметром 20 см, и высотой 10 см. Тесто должно занимать 2/3 объема формы.		
	Практическое занятие №13 Вычисление объема тела		
Тема 3.5. Решение задач. Многогранники и тела вращения	Содержание учебного материала	2	ОК 05, ОК 04
	Вычисление величин (длина, угол, объем, площадь поверхности) геометрических фигур, используя изученные формулы и методы. Построение сечений многогранников методом следов, выполнение (выносных) плоских чертежей из рисунков простых объёмных фигур: вид сверху, сбоку, снизу		
Раздел 4. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции		**22**	
Тема 4.1.	Содержание учебного материала	**4**	ОК 01, ОК 07

Основы тригонометрии	**Практическое занятие №14** Градусы. Радианы. Тригонометрическая окружность, определение тригонометрических функций числового аргумента. Синус, косинус и тангенс числового аргумента Перевод радиан в градусы, градусы в радианы. Нахождение радиан на числовой окружности	2	
	Практическое занятие №15 Вычисление значений синуса, косинуса, тангенса и котангенса числового аргумента	2	
Тема 4.2 Тригонометрические функции	Содержание учебного материала	**4**	ОК 01, ОК 07
	Функция. Периодические функции. Тригонометрические функции, их свойства и графики. Арксинус, арккосинус, арктангенс числового аргумента.	2	
	Практическое занятие №18 Вычисление обратных тригонометрических функций	2	
	2 семестр	**88**	
Тема 4.3. Основные тригонометрические тождества	Содержание учебного материала	**6**	ОК 01, ОК 07
	Основные тригонометрические формулы. Формулы приведения. Формулы сложения. Формулы удвоения. Формулы суммы и произведения. Формулы половинного угла. Формулы приведения	2	
	Практическое занятие №16 Преобразование тригонометрических выражений.	2	
	Практическое занятие №17 Преобразование формул с помощью формул приведения	2	
Тема 4.4. Тригонометрические уравнения и неравенства	Содержание учебного материала	**8**	ОК 01, ОК 07
	Решение простейшего тригонометрического уравнения $\sin x = t$, $\cos t = a$, $tgt = a$, $ctgt = a$ по формулам. Виды тригонометрических уравнений. Алгоритм решения тригонометрических уравнений методом введения новой переменной Алгоритм решения тригонометрических уравнений методом введения новой переменной. Определение понятия «однородное тригонометрическое уравнение». Однородные тригонометрические уравнения первой степени. Алгоритм решения однородных тригонометрических уравнений первой степени. Однородные тригонометрические уравнения второй степени. Алгоритм решения однородных тригонометрических уравнений второй степени. Примеры тригонометрических неравенств.	2	
	Практическое занятие №19.	2	

	Решение простейших тригонометрических у равнений		
	Практическое занятие №20 Решение тригонометрических уравнений методом замены переменной	2	
	Практическое занятие №21 Решение однородных тригонометрических уравнений	2	
Раздел 5. Теория вероятностей и статистика		**12**	
Тема 5.1. Представление данных и описательная статистика	Содержание учебного материала	**2**	ОК 06, ОК 03
	Представление данных с помощью таблиц и диаграмм. Среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числовых наборов ***Профессионально ориентированное содержание:*** Вычислить статистические показатели для 5 приготовленных стейков: 220г, 215г, 230 г, 200г, 225 г, чтобы проверить работу линии раздачи.		
Тема 5.2. Элементы комбинаторики	Содержание учебного материала	**4**	ОК 06, ОК 03
	Комбинаторное правило умножения. Перестановки и факториал. Число сочетаний. Размещения. Треугольник Паскаля. Формула бинома Ньютона ***Профессионально ориентированное содержание:*** Кондитер работает с двумя базовыми вкусами: Кислый (лимон) и Сладкий (сахар). Он хочет создать линейку из 4-х уровней интенсивности крема (n=4), варьируя пропорции этих двух вкусов. Рассчитать количество уникальных вкусов, которые получит кондитер.	2	
	Практическое занятие №22 Решение комбинаторных задач. ***Профессионально ориентированное содержание:*** Найти общее количество вариантов бизнес-ланча, если повар предлагает 3 вида супа (Борщ, Куриный бульон, Крем-суп из тыквы). 4 вида горячего (Котлета, Рыба в кляре, Паста Болоньезе, Куриное филе). 3 вида десерта (Чизкейк, Яблочный штрудель, Компот).	2	
Тема 5.3. Случайные события. Операции над событиями	Содержание учебного материала	**4**	ОК 06, ОК 03
	Случайные эксперименты (опыты) и случайные события. Элементарные события (исходы). Вероятность случайного события. Близость частоты и вероятности событий. Случайные опыты с равновозможными элементарными событиями. Вероятности событий в опытах с равновозможными элементарными событиями.	2	

<table>
<tr><td></td><td>Операции над событиями: пересечение, объединение, противоположные события. Диаграммы Эйлера. Формула сложения вероятностей. Условная вероятность. Умножение вероятностей. Дерево случайного эксперимента. Формула полной вероятности. Независимые события
Профессионально ориентированное содержание:
Заполнить таблицу: элементарные события из профессии повара, операции над событиями</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Практическое занятие №23.
Решение прикладных задач
Профессионально ориентированное содержание:
Рассчитать вероятность, что случайно выбранная картофелина будет хорошей, если повар проверяет ящик картофеля и из 100 картофелин 5 оказались гнилыми.</td><td>2</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">Тема 5.4.
Вероятность в профессиональных задачах</td><td>Содержание учебного материала</td><td>2</td><td rowspan="2">ОК 06, ОК 03</td></tr>
<tr><td>Первичная обработка статистических данных. Графическое их представление. Нахождение средних характеристик, наблюдаемых данных. Оценка вероятности события в профессиональной деятельности, решение профессиональных задач на вероятность события, применение статистических методов для решения профессиональных задач.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Раздел 6. Производная и первообразная функции</td><td>22</td><td rowspan="3">ОК 06, ОК 03</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Тема 6.1.
Понятие производной функции. Правила дифференцирования</td><td>Содержание учебного материала</td><td>6</td></tr>
<tr><td>Определения понятий «производная функции», «дифференцирование».
Требования к дифференцируемой функции.
Алгоритм вычисления производной функции по определению. Формулы вычисления производных элементарных функций. Правило дифференцирования суммы двух и более функций. Правило дифференцирования произведения двух функций. Правило дифференцирования частного двух функций. Формулы вычисления производных тригонометрических функций. Правило дифференцирования сложной функции
Профессионально ориентированное содержание:
Заполнить таблицу:
<table>
<tr><th>Кулинарный процесс</th><th>Математическое понятие (производная)</th><th>Пояснение связи</th></tr>
</table>
</td><td>2</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>Практическое занятие №24
Применение формул и правил дифференцирования</td><td>2</td><td>ОК 06, ОК 03</td></tr>
<tr><td></td><td>Практическое занятие №25
Дифференцирование сложной функции</td><td>2</td><td>ОК 06, ОК 03</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Тема 6.2. Геометрический и физический смысл производной</td><td>Содержание учебного материала</td><td>4</td><td rowspan="3">ОК 03, ОК 02</td></tr>
<tr><td>Определение понятия «геометрический смысл производной».
Алгоритм вычисления производной на примере вычисления углового коэффициента касательной. Уравнение касательной к графику. Определение понятия «физический смысл производной», «мгновенная скорость».
Алгоритм вычисления производной на примере вычисления мгновенной скорости.
Профессионально ориентированное содержание:
Заполнить таблицу:
<table>
<tr><th>Смысл производной</th><th>Математическое определение</th><th>Профессиональное применение для повара</th></tr>
</table>
</td><td>2</td></tr>
<tr><td>Практическое занятие №26
Скорость изменения функции. Уравнение касательной.
Профессионально ориентированное содержание:
Найти мгновенную скорость нагрева сковороды в любой момент времени t, если температура чугунной сковороды) в процессе нагрева на мощной плите изменяется по следующему закону: $T(t)=5t^2+100t+20$.
Какова будет скорость нагрева через 2 минуты после начала процесса?</td><td>2</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Тема 6.3.
Применение производной при решении задач</td><td>Содержание учебного материала</td><td>4</td><td rowspan="2">ОК 03, ОК 02</td></tr>
<tr><td>Применение производной при исследовании функции. Нахождение критических точек функции. Нахождение точек максимума и минимума функции. Нахождение промежутков монотонности. Нахождение наибольшего наименьшего значения функции на отрезке.
Профессионально ориентированное содержание:
Заполнить таблицу
<table>
<tr><th>Математическое понятие</th><th>Кулинарный аналог</th><th>Профессиональная ценность</th></tr>
</table>
</td><td>2</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>Практическое занятие №27Решение прикладных задач
Профессионально ориентированное содержание:
Повар готовит насыщенный мясной соус «Демиглас» путём длительного уваривания. Известно, что концентрация вкуса соуса (его насыщенность) зависит от времени варки. Математически эта зависимость в течение рабочего дня описывается функцией:
$C(t)=-0.02t^2+1.2t++5$, где C(t)— концентрация вкуса (в условных единицах);
t— время уваривания в часах.
Из-за плотного графика и особенностей плиты повар может уваривать соус не более 5 часов (отрезок [0,5]). Также технологией запрещено варить соус менее 1 часа, чтобы кости успели отдать вкус (отрезок [1,5]).
В какой момент времени повару следует остановить процесс уваривания, чтобы получить соус с максимально насыщенным вкусом? Какова будет эта максимальная концентрация? Также определите минимально возможную концентрацию вкуса на этом отрезке.</td><td>2</td><td>ОК 03, ОК 02</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Тема 6.4. Нахождение оптимального результата с помощью производной</td><td>Содержание учебного материала</td><td>2</td><td rowspan="2">ОК 03, ОК 02</td></tr>
<tr><td>Прикладные задачи, в том числе социально-экономического и физического характера, их решение средствами математического анализа.</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Тема 6.5. Первообразная функции. Интеграл</td><td>Содержание учебного материала</td><td>4</td><td rowspan="4">ОК 03, ОК 02</td></tr>
<tr><td>Первообразная. Таблица первообразных. Неопределённый интеграл. Методы интегрирования.
Профессионально ориентированное содержание:
Заполнить таблицу:
<table><tr><th>Математическое понятие (Интеграл)</th><th>Кулинарный аналог (Процесс)</th><th>Профессиональное применение для повара</th></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td>2</td></tr>
<tr><td>Практическое занятие №28
Вычисление неопределенного интеграла</td><td>2</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Тема 6.6. Площадь криволинейной трапеции. Формула</td><td>Содержание учебного материала</td><td>2</td><td rowspan="2">ОК 03, ОК 02</td></tr>
<tr><td>Определенный интеграл, его геометрический и физический смысл. Вычисление интеграла по формуле Ньютона-Лейбница. Площадь криволинейной трапеции.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>Ньютона – Лейбница</td><td>Профессионально ориентированное содержание:
Определить сколько граммов воды испарится за всё время приготовления (от момента t=0 до момента t=T), если известна скорость потери влаги.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Раздел 7. Степени и корни. Степенная, логарифмическая и показательная функция</td><td>44</td><td rowspan="6">ОК1,ОК2</td></tr>
<tr><td rowspan="5">Тема 7.1.
Арифметический корень n–ой степени.</td><td>Содержание учебного материала</td><td>10</td></tr>
<tr><td>Арифметический корень натуральной степени. Действия с арифметическими корнями n–ой степени. Свойства корня n-ой степени. Вычисление n-ой степени. Преобразование выражений, содержащих показатель корня. Иррациональные уравнения, иррациональные неравенства.</td><td>2</td></tr>
<tr><td>Практическое занятие №29.
Вычисление корня n-ой степени</td><td>2</td></tr>
<tr><td>Практическое занятие №30.
Преобразование выражений, содержащих корень n-ой степени</td><td>2</td></tr>
<tr><td>Практическое занятие №31.
Решение иррациональных уравнений</td><td>2</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Тема 7.2
Степени. Стандартная форма записи действительного числа</td><td>Содержание учебного материала</td><td>8</td><td rowspan="4">ОК1,ОК2</td></tr>
<tr><td>Степень с целым показателем. Стандартная форма записи действительного числа. Использование подходящей формы записи действительных чисел для решения практических задач и представления данных. Степень с рациональным показателем. Свойства степени. Преобразование выражений, содержащих степени с рациональным показателем. Показательная функция
Профессионально ориентированное содержание:
Заполните таблицу:
<table>
<tr><th>Математическое понятие</th><th>Применение в кулинарии</th><th>Конкретный пример из практики повара</th></tr>
</table></td><td></td></tr>
<tr><td>Практическое занятие №33
Степень числа и его свойства.</td><td>2</td></tr>
<tr><td>Практическое занятие №34.
Преобразование выражений, содержащих степени.</td><td>2</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>Практическое занятие №35.
Показательная функция и ее свойства.</td><td>2</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="6">Тема 7.3. Показательные уравнения и неравенства</td><td>Содержание учебного материала</td><td>10</td><td rowspan="10">ОК1,ОК2</td></tr>
<tr><td>Простейшее показательное уравнение. Методы решения показательных уравнений: вынесения множителя за скобки; замена переменной; метод почленного деления; метод группировки. Простейшее показательное неравенство. Методы решения показательных неравенств.
Профессионально ориентированное содержание:
Повар нагревает масло на плите. Температура масла T (в °C) зависит от времени t (в минутах) по формуле:
$T(t)=20+80\cdot(0.9)^t$
где 20°C — температура в комнате, а 80°C — максимальная разница температур.:
Через сколько минут температура масла достигнет 60°C?</td><td>2</td></tr>
<tr><td>Практическое занятие №36. Простейшие показательные уравнения</td><td>2</td></tr>
<tr><td>Практическое занятие №37. Решение показательных уравнений</td><td>2</td></tr>
<tr><td>Практическое занятие №38. Простейшие показательные неравенства</td><td>2</td></tr>
<tr><td>Практическое занятие №39. Решение показательных неравенств.</td><td>2</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Тема 7.4.
Логарифм и его свойства. Логарифмические уравнения и неравенства</td><td>Содержание учебного материала</td><td>16</td></tr>
<tr><td>Логарифм числа. Десятичные и натуральные логарифмы. Преобразование выражений, содержащих логарифмы Логарифмическая функция, их свойства и графики. Простейшее логарифмическое уравнение. Методы решения логарифмических уравнений. Простейшее логарифмическое неравенство. Методы решения логарифмических неравенств.
Профессионально ориентированное содержание:
Заполнить таблицу:
<table>
<tr><th>Математический инструмент</th><th>Профессиональная задача повара</th><th>Что позволяет узнать/рассчитать</th></tr>
</table></td><td>2</td></tr>
<tr><td>Практическое занятие №40.
Вычисление логарифма</td><td>2</td></tr>
<tr><td>Практическое занятие №41.
Преобразование выражений, содержащих логарифмы</td><td>2</td></tr>
</table>

	Практическое занятие №42. Простейшие логарифмическое уравнение	2	
	Практическое занятие №43. Решение логарифмических уравнений	2	
	Практическое занятие №44 Логарифмическая функция	2	
	Практическое занятие №45. Простейшие логарифмическое неравенство	2	
	Практическое занятие №46. Решение логарифмических неравенств	2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		**5**	
Всего:		**156**	
Теоретические занятия		64	
Практические занятия		92	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
– демонстрационные учебно-наглядные пособия
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, промежуточной аттестации и др.);
- 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), энциклопедии, справочники, научная, научно-популярная литература по вопросам математического образования;
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; выход в локальную сеть);

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

1. Башмаков, М.И. Математика: учебное издание / Башмаков М.И. – М.: Академия, 2025. – 288 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный

2. Башмаков, М.И. Математика: Задачник: ЭФУП: учебное издание / Башмаков М.И. – М.: Академия, 2024. – 0 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный

Дополнительные источники:

3. Башмаков, М. И. Математика: алгебра и начала анализа, геометрия: учеб. для студ. учреждений сред. проф. Образования / М.И. Башмаков. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 256 с. ISBN 978-5-4468-5988-7 (на электронном носителе).

4. Башмаков, М. И. Математика: алгебра и начала анализа, геометрия: Задачник: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. Образования /

М.И. Башмаков. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 416 с. ISBN 978-5-4468-5127-0 (на электронном носителе).

5. Задания для практических работ по общеобразовательной учебной дисциплине «Математика» для профессиональных образовательных организаций. – Челябинск: Изд-во ГБУ ЧИРПО,2019. – 176 с.

6. Атанасян Л. С., Бутузов В. Ф., Кадомцев С. Б. и др. Геометрия 10—11 классы: учеб. для общеобразоват. учреждений: базовый и профил. уровни / [Л. С. Атанасян, В.Ф. Бутузов, С.Б. Кадомцев и др.]. –М: Просвещение, 2015. – 255 с.: ил. ISBN 978-5-09-020368-5. (на электронном носителе).

7. Григорьев, С.Г. Математика: учебник для студентов средних проф. учреждений /С.Г. Григорьев, С.В. Задулина; под ред. В.А. Гусева. –М.: Изд. центр «Академия», 2015 г. - 384 с. (на электронном носителе).

Интернет источники

1. Всероссийские интернет-олимпиады. - URL: https://online-olympiad.ru/ - Текст: электронный.

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

3. Научная электронная библиотека (НЭБ). - URL: http://www.elibrary.ru. - Текст: электронный.

4. Открытый колледж. Математика. - URL: https://mathematics.ru/ - Текст: электронный.

5. Повторим математику. - URL: http://www.mathteachers.narod.ru/ - Текст: электронный.

6. Справочник по математике для школьников. - URL: https://www.resolventa.ru/demo/demomath.htm / - Текст: электронный.

7. Федеральный портал «Российское образование». - URL: https://edu.ru/ - Текст: электронный.

8. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: https://elementy.ru/ - Текст: электронный.

9. www.uchportal.ru (Учительский портал. Уроки, презентации, контрольные работы, тесты, компьютерные программы, методические разработки по русскому языку и литературе). www.Ucheba.com (Образовательный портал «Учеба»: «Уроки» (www.uroki.ru)

Средства электронного обучения, дистанционных образовательных технологий:

1. https://max.ru Информационно-коммуникационная платформа

2. https://book.ru/ Электронно-библиотечная система

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

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

Общая/профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятия**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Раздел 1. Тема 1.1-1.2 Раздел 4. Тема 4.1-4.5 Раздел 7. Тема 7.1-7.4	Тестирование Устный опрос Математический диктант Представление результатов практических работ Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Раздел 6. Тема 6.1-6.6 Раздел 7. Тема 7.1-7.4	Тестирование Устный опрос Математический диктант Представление результатов практических работ Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Раздел 5. Тема 5.1-5.4 Раздел 6. Тема 6.1-6.6	Тестирование Устный опрос Математический диктант Представление результатов практических работ Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Раздел 2. Тема 2.1-2.6 Раздел 3 Тема 3.1-3.5	Тестирование Устный опрос Математический диктант Представление результатов практических работ Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке	Раздел 2. Тема 2.1-2.6 Раздел 3 Тема 3.1-3.5	Тестирование Устный опрос Математический диктант

Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста		Представление результатов практических работ Выполнение заданий промежуточной аттестации
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	Раздел 5. Тема 5.1-5.4	Тестирование Устный опрос Математический диктант Представление результатов практических работ Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Раздел 1. Тема 1.1-1.2 Раздел 4. Тема 4.1-4.5	Тестирование Устный опрос Математический диктант Представление результатов практических работ Выполнение заданий промежуточной аттестации

Приложение 2.14
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 «Повар, кондитер»

Рабочая программа дисциплины
«Информатика»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Информатика» 801

2. **Структура и содержание общеобразовательной дисциплины** 807

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины 826

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины 828

1. Общая характеристика 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».

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.

Основное содержание рабочей программы дисциплины, расширено тематикой профессиональной направленности (профессионально ориентированным содержанием), необходимой для дальнейшего успешного освоения ОП СПО.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Общие компетенции (далее – ОК) и профессиональные компетенции (далее – ПК) ФГОС СПО в соотнесении с личностными, метапредметными и предметными результатами обучения базового уровня (далее – ПРб) ФГОС СОО представлены в таблице:

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;	- понимать угрозу информационной безопасности, использовать методы и средства противодействия этим угрозам, соблюдать меры безопасности, предотвращающие незаконное распространение персональных данных; соблюдать требования техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимать правовые основы использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет; - уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимать возможности и ограничения технологий искусственного интеллекта в различных областях; иметь представление об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах

	- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	
	В областиценности научного познания: - сформированность мировоззрения,	- владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении	«информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы» «системный эффект», «информационная система», «система управления»; владение методами поиска информации в сети Интернет; уметь критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования; - понимать основные принципы устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владеть навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации; - иметь представления о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений; - понимать основные принципы дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации; - уметь строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных; - владеть теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей

	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	между вершинами ориентированного ациклического графа; - уметь читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций); - уметь 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; - 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

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы дисциплины	**122**
в т.ч.	
теоретические занятия	66
практические занятия	56
лабораторные занятия	-
самостоятельная работа	-
Профессионально ориентированное содержание	**56**
Промежуточная аттестация (зачет)	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Информатика»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, практическая подготовка	Объем часов	Формируемые компетенции
2 семестр		**44 часа**	
Раздел 1.	**Информационная деятельность человека**	**8**	
Тема 1.1. Введение. Инструктаж по ТБ. Эргономика.	Содержание учебного материала	2	ОК 01
	Введение. Инструктаж по ТБ. Эргономика. Роль информационной деятельности в современном обществе, его экономической, социальной, культурной, образовательной сферах. Инструктаж и техника безопасности в компьютерном классе. Значение информатики при освоении профессий СПО. Безопасность, гигиена, эргономика, ресурсосбережение. Эксплуатационные требования к компьютерному рабочему месту. Профилактические мероприятия для компьютерного рабочего места в соответствии с его комплектацией для профессиональной деятельности		
Тема 1.2. Информационное общество	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02
	Информационное общество. Основные этапы развития информационного общества. Этапы развития технических средств и информационных ресурсов. Принципы организации и функционирования компьютерных сетей. Информационные ресурсы общества. Виды профессиональной информационной деятельности человека с использованием технических средств и информационных ресурсов социально-экономической деятельности (специального ПО, юридических баз данных, бухгалтерских систем) Поиск информации на государственных образовательных порталах Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения.		
	Практическое занятие №1	2	
	Характеристика образовательных информационных ресурсов. ***Профессионально-ориентированное содержание:***		

	Характеристика образовательных информационных ресурсов в торговой сфере		
Тема 1.3. Автоматизированные системы управления	Содержание учебного материала	2	ОК 01
	Автоматизированные системы управления. Понятие автоматизированной системы. Состав и виды автоматизированных систем. Управление процессами. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления в социально-экономической сфере деятельности. АСУ различного назначения, примеры их использования. Особенности автоматизации предприятий общественного питания. Примеры оборудования с программным управлением. Демонстрация использования различных видов АСУ в социально-экономической сфере деятельности (Mahtcad, Chemcad, Autocad, Promt, Photoshop, 1С бухгалтерия).		
Раздел 2.	**Информация и информационные процессы**	**12**	
Тема 2.1. Информация и информационные процессы.	Содержание учебного материала	2	ОК 01
	Информация и информационные процессы. Информационные объекты различных видов. Источники информации. Роль информации и связанных с ней процессов в окружающем мире Основные информационные процессы и их реализация с помощью компьютеров: обработка, хранение, поиск и передача информации. Измерение информации. Естественные и формальные языки. Язык как знаковая система. Подходы к понятию и измерению информации. Содержательный подход к измерению информации. Алфавитный подход к измерению информации. Представление информации, языки, кодирование. Единицы измерения информации. Кодирование и декодирование информации. Способы кодирования и декодирования информации. Дискретное представление информации. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации.		

Тема 2.2. Системы счисления.	Содержание учебного материала **Системы счисления.** История возникновения счета. Методы определения значения числа. Представление информации в различных системах счисления Системы счисления и представление чисел в ЭВМ. Общие сведения о системах счисления: виды, характеристика, особенности. Непозиционные СС, их особенности Основные позиционные СС, правила перевода. Перевод чисел из одной системы счисления в другую. Алгоритмы перевода чисел в разных системах счисления. Представление информации в различных системах счисления. Развернутая и свернутая форма записи любого числа в позиционной системе счисления. Таблица триад и тетрад. Быстрые способы перевода. Решение задач на перевод чисел из одной системы счисления в другую.	2	ОК 01
Тема 2.3. Двоичное кодирование текстовой информации графической и звуковой информации	Содержание учебного материала **Двоичное кодирование информации.** Двоичный код. Дискретное (цифровое) представление текстовой информации: таблица символов ASCII. Алфавитный подход к нахождению количества информации в сообщении. Международный стандарт - таблица кодов ASCII Решение задач на Дискретное (цифровое) представление текстовой информации. Формирование растрового изображения. Обработка графических изображений. Дискретное (цифровое) представление графической информации: пространственная дискретизация, минимальная единица изображения: пиксель и растр, цветовые модели. Дискретное (цифровое) представление звуковой информации: дискретизация (оцифровка) звука, параметры дискретизации: частота и разрядность. Дискретное (цифровое) представление видеоинформации. Решение задач на Дискретное (цифровое) представление текстовой, графической, звуковой информации и видеоинформации.	2	ОК 01 ОК 02
Тема 2.4. Алгебра логики	Содержание учебного материала **Алгебра логики.** Основные понятия	2	ОК 01 ОК 02

	Алгебра высказываний. Логическая символика. Основные логические операции. Первоочередность логических операций. Способы решения задач по логике. Табличный способ решения логических задач. Сравнение методов решения. Построение таблиц истинности для различных типов задач. Элементная база компьютера. Арифметические и логические основы работы компьютера. Электросхемы и таблицы истинности. Построение электрических схем, реализующих логические операции. Способы решения логических задач.		
Тема 2.5. Алгоритмизация	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02
	Алгоритмизация. Принципы обработки информации при помощи компьютера. Алгоритмические языки высокого уровня Алгоритм и его формальное исполнение. Алгоритмы и способы их описания. Исполнители алгоритмов. Ошибки при работе исполнителей. Свойства алгоритмов и основные алгоритмические конструкции. Практическая польза алгоритмизации. Этапы решения задач с использованием компьютера: формализация, программирование и тестирование. Интерпретация блок-схем. Правила построения алгоритмов на языке блок-схем. Компьютер как исполнитель команд. Переход от неформального описания к формальному. Алгоритмические конструкции. Основные алгоритмические конструкции и их описание средствами языков программирования. Простые типы данных: переменные и константы. Использование логических высказываний и операций в алгоритмических конструкциях.		
Тема 2.6.	Содержание учебного материала	2	ОК 01

Компьютерное моделирование	**Компьютерное моделирование.** Представление о компьютерных моделях. Компьютерные модели различных процессов. Проведение исследования на основе использования готовой компьютерной модели. Адекватность модели моделируемому объекту и целям моделирования; Модели и моделирование. Области применения моделей. Цель моделирования. Классификация моделей. Этапы моделирования. Математические модели в профессиональной области. Моделирование на графах в профессиональной области. Типы информационных моделей. Компьютерные модели.		ОК 02
Раздел 3.	**Средства информационных и коммуникационных технологий**	**24**	
Тема 3.1. Архитектура компьютера.	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02
	Архитектура компьютера. Определение архитектуры Классическая архитектура ПК – концепция, разработанная Джоном фон Нейманом. Магистрально-модульный принцип построения компьютера: основные элементы и их назначение. Основные характеристики компьютера. Звуковые сигналы в BIOS, диагностика неисправности компьютера. Советы по приобретению компьютера. История появления компьютера. Периферийные устройства ПК. Многообразие внешних устройств, подключаемых к компьютеру. Примеры использования внешних устройств, подключаемых к компьютеру, в учебных целях. Выбор конфигурации компьютера в зависимости от решаемой задачи. Хранение информационных объектов различных видов на разных цифровых носителях. Характеристики накопителей и носителей. Определение объемов различных носителей информации. Устройства внешней памяти. Физическая структура дисков. Комплектация компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений профессиональной деятельности. Подключение внешних устройств к компьютеру и их настройка.		

Тема 3.2. Программное обеспечение компьютера.	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02
	Программное обеспечение компьютера. Виды программного обеспечения компьютера. Операционная система. Функции операционной системы. Графический интерфейс пользователя. Лицензионное и свободно распространяемые программные продукты. Классификация лицензий и типы лицензирования ПО. Программное обеспечение компьютера: инсталляция, использование, обновление. Защита своих авторских прав для разработчика. Обзор профессионального образования в социально-экономической деятельности, его лицензионное использование и регламенты обновления (информационные системы бухгалтерского учета, юридические базы данных). Обновление программного обеспечения с использованием сети Интернет.		
	Практическое занятие №2	2	
	Работа с программным обеспечением компьютера. ***Профессионально-ориентированное содержание*:** Установка программы для расчета калорийности блюда. Изучение интерфейса программы.		
Тема 3.3. Файловая структура	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02
	Файловая структура Файл и файловая система. Файл как единица хранения информации на компьютере**.** Атрибуты файла и его объем**.** Учет объемов файлов при их хранении, передаче. Маска имени файла. Поиск файлов по маске. Архивирование информации. Назначение архивации. Программы архиваторы. Запись информации на внешние носители различных видов. Параметры архивации. Самораспаковывающийся архив.		
	Практическое занятие №3	2	
	Работа с файловой структурой. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Поиск файлов по маске в архивном пакете документов администратора магазина		

Тема 3.4. Компьютерная графика.	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02
	Компьютерная графика. Представление о программных средах компьютерной графики и черчения. Основные понятия компьютерной графики. Виды компьютерной графики. Компьютерное черчение. Обзор и различия графических форматов. Многообразие специализированного программного обеспечения и цифрового оборудования для создания графических объектов. Графические процессоры: назначение, использование, функциональные возможности.		
	Практическое занятие №4	2	
	Разработка рекламного буклета ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Разработка рекламного буклета «Кухни мира»		
Тема 3.5. Мультимедийная среда.	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02
	Мультимедийная среда. Стандартные средства мультимедиа Мультимедиа: понятия, определения. Представление о программных мультимедийных средах. Многообразие специализированного программного обеспечения и цифрового оборудования для создания мультимедийных объектов. Представление графической и мультимедийной информации с помощью компьютерных презентаций. Использование презентационного оборудования. Основное мультимедийное оборудование, требования к нему. Разработка презентации. Мультимедиа-программы: виды, свойства, настройка, применение. Звуковые и видеофайлы: форматы, правила работы с ними. Создание, редактирование, настройка и показ мультимедийной презентации Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде. Добавление спецэффектов, анимации в презентацию. Демонстрация презентации.		
	Практическое занятие №5	2	
	Создание интерактивной презентации		
	Профессионально-ориентированное содержание:		

	Создание интерактивной презентации «Кухни мира »		
Тема 3.6. Аудио- и видеомонтаж.	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02
	Аудио- и видеомонтаж. Специализированное программное обеспечение для аудио- и видеомонтажа. Демонстрация систем автоматизированного проектирования и конструирования. Оборудование для обработки видео. Правила работы со звуковыми и видеофайлами, программы, обслуживающие их. Поддержка средств мультимедиа в Windows. Аппаратные средства мультимедиа (звуковые карты, видеокарты, микрофоны, акустические системы): виды, способы подключения, функции. Адаптеры и конверторы, аппаратные методы компрессии, графические ускорители. Основы видеомонтажа на компьютере. Основные приемы видеомонтажа: озвучивание текста, обрезка лишних кадров, переходы, аудиодорожка, работа со статичными кадрами, цветокоррекция ролика, коррекция видео. Этапы создания видеоролика Создание видеоролика на компьютере. Монтаж видеоролика на компьютере.		
	Практическое занятие №6	2	
	Аудио и видео монтаж с использованием специализированного программного обеспечения. **Профессионально-ориентированное содержание:** Разработка рекламного ролика торговой точки		
	Контрольно-проверочный урок по определению уровня освоения умений и знаний, полученных на учебных занятиях	2	
3 семестр		**34 часа**	
Раздел 4.	**Технологии создания и преобразования информационных объектов**	**34**	
Тема 4.1. Автоматизированные системы обработки текстовой	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02
	Автоматизированные системы обработки текстовой информации. Понятие об информационных системах и автоматизации информационных процессов. Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста.		

информации.	Инструменты автоматизации редактирования. Инструменты автоматизации форматирования. Средства Автотекста. Возможности и порядок работы с программой распознавания текста Fine Reader. Печать текстовых документов. Параметры печати. Форматирование текста. Вставка объектов. Гипертекстовое представление информации. Технологии создания структурированных текстовых документов. Закладка. Гиперссылка. Виды гиперссылок. Использование MS Word для создания веб-страниц.		
Тема 4.2. Компьютерные публикации.	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02
	Компьютерные публикации. Возможности настольных издательских систем: создание, организация и основные способы преобразования (верстки) текста. Создание компьютерных публикаций на основе использования готовых шаблонов. Структура многостраничного документа. Гипертекстовое представление информации. Совместная работа над документом. Шаблоны. Программы-переводчики. Возможности систем распознавания текстов.		
	Практическое занятие №7	2	
	Работа с текстом: ввод, редактирование, форматирование, использование систем проверки орфографии и грамматики. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Оформление рецептуры технологии приготовления торта на юбилей		
	Практическое занятие №8	2	
	Создание компьютерных публикаций на основе шаблонов и форм средствами MS Publisher и MS Word. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Разработка меню в программе MS Publisher		
	Практическое занятие №9	2	
	Создание и форматирование таблиц в MS Word.		

	Профессионально-ориентированное содержание: Составление таблицы калорийности блюда		
	Практическое занятие №10	2	
	Создание и форматирование схем в MS Word. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Составление схемы штатного расписания ресторана		
	Практическое занятие №11	2	
	Работа с комплексным текстом: списки, колонки, сноски, вставка рисунков, оглавление. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Разработка буклета «Кухни мира»		
	Практическое занятие №12	2	
	Создание web-страницы в MS Word. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Создание web-страницы для ресторана «Кухни мира»		
Тема 4.3. Математическая и графическая обработка числовых данных.	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02
	Математическая и графическая обработка числовых данных. Возможности динамических (электронных) таблиц. Обработка статистических данных, результатов эксперимента. Средства графического представления статистических данных (деловая графика). Представление результатов выполнения расчетных задач средствами деловой графики. Вычисления в Excel Использование Мастера функций: функции даты и времени, текстовые функции, логические функции, финансовые функции. Системы статистического учета (бухгалтерский учет, планирование и финансы, статистические исследования).		
Тема 4.4.	Содержание учебного материала	2	ОК 01

Визуализация данных	**Визуализация данных** Графическое представление данных из таблицы Представление результатов выполнения расчетных задач средствами деловой графики. Построение диаграмм и графиков. Виды диаграмм. Форматирование диаграмм. Системы поиска в электронной таблице. Сортировка данных в электронной таблице. Фильтрация данных в электронной таблице. Подведение итогов в списке. Подбор параметров.		ОК 02
	Практическое занятие №13	2	
	Создание и форматирование электронных таблиц. Использование абсолютной и относительной адресации при расчетах в ЭТ ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Разработка таблицы для ПП «Калорийность блюд»		
	Практическое занятие №14	2	
	Использование встроенных функций при расчетах в ЭТ ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Составление формул для расчета данных в таблице для ПП «Калорийность блюд»		
	Практическое занятие №15	2	
	Построение диаграмм и графиков функций. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Построение диаграмм и графиков по данным таблицы для ПП «Калорийность блюд»		
	Практическое занятие №16	2	
	Сортировка, фильтрация и подведение итогов в списке. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Моделирование данных по таблице для ПП «Калорийность блюд»		
	Практическое занятие №17	2	
	Подбор параметров в электронных таблицах. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Моделирование штатного расписания в ресторане.		
	Практическое занятие №18	2	
	Решение финансовых задач в Excel.		

	Профессионально-ориентированное содержание: Решение финансовых задач		
	Контрольно-проверочный урок по определению уровня освоения умений и знаний, полученных на учебных занятиях	2	
4 семестр		**44 часа**	
Раздел 4.	**Технологии создания и преобразования информационных объектов**	**16**	
Тема 4.5. Организация баз данных и систем управления ими.	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02
	Организация баз данных и систем управления ими. Структура данных и система запросов на примерах баз данных различного назначения: юридических, библиотечных, налоговых, социальных, кадровых и др. Представление об организации баз данных и системах управления базами данных. Типы полей в реляционной базе данных. Способы создания базы данных: Конструктор, Мастер и ввод данных. Сортировка и фильтрация списка в базе данных. Инструменты поисковых систем (формирование запросов, отчетов). Организация поиска и выполнение запроса в базе данных. Формирование запросов для поиска и сортировки информации в базе данных. Условие отбора в запросе. Многотабличные базы данных. Схема данных. Типы связей в многотабличной базе данных. Использование системы управления базами данных для выполнения учебных заданий из различных предметных областей. Формирование запросов для работы с электронными каталогами библиотек, музеев, книгоиздания, СМИ в рамках учебных заданий из различных предметных областей.		
	Практическое занятие №19	2	
	Проектирование простейшей БД. Сортировка и фильтрация данных. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Проектирование однотабличной базы данных «Ресторан».		
	Практическое занятие №20	2	
	Создание базы данных с помощью конструктора таблиц.		

	Профессионально-ориентированное содержание: Редактирование однотабличной базы данных «Ресторан». Сортировка и фильтрация данных.		
	Практическое занятие №21	2	
	Создание простых запросов. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Создание простых запросов в однотабличной базе данных «Ресторан».		
	Практическое занятие №22	2	
	Создание форм и отчетов с помощью мастера. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Создание форм и отчетов в однотабличной базе данных «Ресторан».		
	Практическое занятие №23	2	
	Вычисления в запросах и построение диаграмм. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Выполнение вычислений в запросах и построение диаграмм в однотабличной базе данных «Ресторан».		
	Практическое занятие №24	2	
	Создание многотабличной базы данных. Связывание таблиц. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Расширение многотабличной базы данных «Ресторан»		
	Практическое занятие №25	2	
	Реализация сложных запросов в многотабличной базе данных, печать отчетов. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Реализация сложных запросов в многотабличной базе данных «Ресторан»		
Раздел 5.	**Телекоммуникационные технологии**	**28**	
Тема 5.1.	Содержание учебного материала	2	ОК 01

Телекоммуникационные технологии	**Телекоммуникационные технологии** Представления о технических и программных средствах телекоммуникационных технологий. Обзор средств электронных коммуникаций. Современные средства связи. Компьютерные сети. Интернет-технологии (интернет-магазин, интернет-СМИ, интернет-турагентство, интернет-библиотека и пр.). Способы и скоростные характеристики подключения. Провайдер. Браузер. Общие принципы разработки и функционирования интернет-приложений. Коммуникационные программы (браузеры, почтовые программы, менеджеры загрузки файлов, программы интерактивного общения и др.).		ОК 02
Тема 5.2. Сетевое программное обеспечение.	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02
	Сетевое программное обеспечение. Сервер. Облачные сервисы. Сетевое хранение цифрового контента. Сетевые информационные системы. Возможности сетевых технологий при передаче информации. Примеры сетевых информационных систем для различных направлений профессиональной деятельности (системы электронных билетов, банковских расчетов, регистрации автотранспорта, электронного голосования, системы медицинского страхования, дистанционного обучения и тестирования, сетевых конференций и форумов и пр.). Организация коллективной деятельности в компьютерных сетях Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях: электронная почта, чат, видеоконференция, интернет-телефония. Электронная почта Рекомендации по грамотному использованию электронной почты.		
	Практическое занятие №26	2	
	Работа с электронной почтой ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Составление пакета документов для поставщика и отправка их по электронной почте		
Тема 5.3. Правовое	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02
	Правовое регулирование в информационной сфере.		

регулирование в информационной сфере	Правовые нормы, относящиеся к информации, правонарушения в информационной сфере, меры их предупреждения. Этические и правовые нормы информационной деятельности. Стоимостные характеристики информационной деятельности. Электронное правительство. Электронные коммуникации. Электронная коммерция. Услуги интернет-банкинга. Электронная налоговая отчетность. Деловая информация из Интернета. Электронные коммуникации в практической деятельности. Искусственный интеллект. Понятие и направления искусственного интеллекта. Сферы применения искусственного интеллекта. Регистрация и навигация на портале государственных услуг		
Тема 5.4. Информационная безопасность.	Содержание учебного материала **Основные угрозы информационной безопасности.** Методы и средства защиты информации. Роль государства в информационной безопасности. Правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения. Защита информации в сетях. Необходимость защиты. Личное информационное пространство. Пути вмешательства в чужое информационное пространство. Варианты потери информации. Защита информации от потери, искажения и уничтожения. Защита информации от несанкционированного доступа. Криптографические методы защиты. Электронная подпись. Контроль доступа. Правовая охрана программ и данных. Компьютерные преступления. Нормативно правовая база РФ в области компьютерных преступлений.	2	ОК 01
Тема 5.5.	Содержание учебного материала	2	ОК 01

Локальные компьютерные сети.	**Локальные компьютерные сети.** Объединение компьютеров в локальную сеть. Организация работы пользователей в локальных компьютерных сетях. Программное и аппаратное обеспечение компьютерной сети. Сервер. Сетевые операционные системы. Понятие о системном администрировании. Возможности разграничения прав доступа в сеть. Топологии компьютерных сетей. Администрирование локальной компьютерной сети. Подключение компьютера к локальной сети.		
Тема 5.6. Глобальные компьютерные сети.	Содержание учебного материала **Глобальные компьютерные сети.** Организация поиска информации в тексте, файловых структурах, базах данных. Интернет: работа с браузером, организация поиска информации в сети. Использование ключевых слов, фразы для поиска информации. Комбинации условия поиска. Понятие протокола. Протокол TCP/IP. Адресация в Интернете. IP-адреса. Маршрутизаторы. Модем. Подключение модема. Поиск информации с использованием компьютера. Программные поисковые сервисы. URL-адрес. Методы и средства сопровождения сайта образовательной организации.	2	ОК 01
Тема 5.7. Сервисные средства сети Интернет	Содержание учебного материала **Сервисные средства сети Интернет** Службы сети Интернет Компоненты Web-страницы. Этические нормы коммуникаций в Интернете. Электронные коммуникации. Электронная коммерция. Услуги интернет-банкинга. Электронная налоговая отчетность. Деловая информация из Интернета. Электронные коммуникации в практической деятельности.	2	ОК 01

Тема 5.8. Антивирусная защита информации	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02
	Антивирусная защита информации. Защита сохранности информации. Личное информационное пространство. Пути вмешательства в чужое информационное пространство. Защита информации от потери, искажения и уничтожения. Сущность и проявление компьютерных вирусов. Классификация компьютерных вирусов. Основные источники вирусов и последствия их действия. Способы профилактики и методы борьбы с компьютерными вирусами. Антивирусные программы. Виды антивирусных программ и их характеристика. Особенности работы антивирусных программ. Требования к антивирусным программам. Обзор антивирусных программ.		
	Практическое занятие №27	2	
	Антивирусная защита информации. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Проверка на вирусы документа, полученного по электронной почте от работодателя с заказом меню на праздничный банкет.		
Тема 5.9. Искусственный интеллект.	Содержание учебного материала	2	ОК 01
	Искусственный интеллект. Понятие и направления искусственного интеллекта. Понятие машинного обучения. Нейронные сети и датасеты для обучения/тренировки сетей. Сферы применения искусственного интеллекта. Интеллектуальные системы обработки изображений. Интеллектуальные возможности современных систем обработки информации (проверка правописания, распознавание речи, распознавание текста, компьютерный перевод)		
Тема 5.10. Создание сайта средствами языка разметки HTML	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02
	Создание сайта средствами языка разметки HTML HTML-редакторы Структура HTML-документа Базовые тэги html		

	Создание HTML-документа в редакторе Блокнот Добавление стилей в документ Оформление гипертекстовых ссылок на языке разметки HTML Оформление таблицы на языке разметки HTML Графика на Web-странице Размещение графических объектов на Web-странице на языке разметки HTML		
	Практическое занятие №28	2	
	Создание Web-сайта на языке HTML. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Разработка Web-сайта для магазина игрушек.		
	Зачет	2	
Промежуточная аттестация в форме зачета			
	Итого	***122***	
	Теоретических занятий	**66**	
	Практических занятий	**56**	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- демонстрационные учебно-наглядные пособия
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, промежуточной аттестации и др.);
- 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),
- технические средства обучения:
  - компьютеры (15 шт);
  - локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;
  - системное и прикладное программное обеспечение;
  - антивирусное программное обеспечение;
  - специализированное программное обеспечение;
  - мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

1. Цветкова, М.С. Информатика. Учебник: учебное издание / Цветкова М.С., Хлобыстова И. Ю. – М.: Академия, 2025. – 416с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academiamoscow».

2. Прохорский, Г. В., Информатика: учебное пособие / Г. В. Прохорский. – М.: КноРус, 2024. – 240 с. – ISBN 978-5-406-13322-4. – URL: https://book.ru/book/954418

Дополнительные источники:

1. Информатика. 10 класс. Базовый уровень: учебник / А.В. Алешина, А. С. Крикунов, С. Б. Пересветов [и др.]. – М.: КноРус, 2021. – 243 с. – ISBN 978-5-406-08249-2. – URL: https://book.ru/book/941162

2. Алешина, А. В., Информатика. 11 класс. Базовый уровень учебник / А.В. Алешина, А.Л. Булгаков, А.С. Крикунов, М.А. Кузнецова. – М.: КноРус, 2021. – 271 с. – ISBN 978-5-406-08250-8. – URL: https://book.ru/book/941161

3. Босова, Л.Л. Информатика. Компьютерный практикум для СПО. Базовый уровень. ЭФУ: Учебник / Л.Л. Босова, А.Ю. Босова, Н.А. Аквилянов – М.: Просвещение, 2024. – 10 с. – ISBN 978-5-09-110011-2.

Интернет-источники

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

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

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

Общая/профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Раздел 1. Темы 1.1. – 1.3. Раздел 2. Темы 2.1. – 2.6. Раздел 3. Темы 3.1. – 3.6. Раздел 4. Темы 4.1. – 4.5. Раздел 5. Темы 5.1. – 5.10.	Тестирование Выполнение практических заданий Устный опрос Индивидуальная самостоятельная работа
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Раздел 1. Темы 1.1. – 1.3. Раздел 2. Темы 2.1. – 2.6. Раздел 3. Темы 3.1. – 3.6. Раздел 4. Темы 4.1. – 4.5. Раздел 5. Темы 5.1. – 5.10.	Представление результатов практических работ Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем Выполнение заданий промежуточной аттестации

Приложение 2.15
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 «Повар, кондитер»

Рабочая программа дисциплины
«Физика»

СОДЕРЖАНИЕ

1. **Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Физика» 831**

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины 840

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины 851

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины 853

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Физика»

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

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

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цели дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины Физика направлено на достижение следующих целей:

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

умений формулировать и обосновывать собственную позицию по отношению к физической информации, получаемой из разных источников;

- воспитание чувства гордости за российскую физическую науку.

Основное содержание рабочей программы дисциплины, расширено тематикой профессиональной направленности (профессионально ориентированным содержанием), необходимой
для дальнейшего успешного освоения ОП СПО.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Общие компетенции (далее – ОК) и профессиональные компетенции (далее – ПК) ФГОС СПО в соотнесении с личностными, метапредметными и предметными результатами обучения базового уровня (далее – ПРб)
ФГОС СОО представлены в таблице:

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 проблем;	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 в закрытом сосуде, связь между параметрами

	- 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	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 интерпретациииинформации 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 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	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

	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; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению	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
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:	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

	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	
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; 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:	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

	- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Личностные результаты должныотражать 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

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы дисциплины	**78**
в т.ч.	
теоретические занятия	28
практические занятия	40
лабораторные занятия	8
самостоятельная работа	-
Профессионально ориентированное содержание	**48**
Промежуточная аттестация зачет	2

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Физика»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
	1 семестр	**34**	
Раздел 1. Физика и методы научного познания		**2**	
Тема 1.1 Введение	Содержание учебного материала		ОК03 ОК05
	Физика - наука о природе. Научные методы познания окружающего мира. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Эксперимент в физике. Моделирование физических явлений и процессов. Научные гипотезы. Физические законы и теории. Границы применимости физических законов. Принцип соответствия. Роль и место физики в формировании современной научной картины мира ***Профессионально ориентированное содержание*** *Роль и место физики в практической деятельности повара, кондитера*	2	
Раздел 2.Механика		**20**	
Тема 2.1 Кинематика	Содержание учебного материала	2	ОК01 ОК02 ОК05 ОК07
	Механическое движение. Относительность механического движения. Система отсчета. Траектория. Перемещение, скорость (средняя скорость, мгновенная скорость) и ускорение материальной точки, их проекции на оси системы координат. Сложение перемещений и сложение скоростей. Равномерное и равноускоренное прямолинейное движение. Графики зависимости координат, скорости, ускорения, пути и перемещения материальной точки от времени. Свободное падение. Ускорение свободного падения. Криволинейное движение. Движение материальной точки по окружности. Угловая скорость, линейная скорость. Период и частота. Центростремительное ускорение ***Профессионально ориентированное содержание*** Изучение относительности движения на примере перемещения ингредиентов при замесе теста Измерение средней и мгновенной скорости движения руки повара при нарезке продуктов Изучение движения частиц во вращающемся венчике миксера		
	Практическое занятие № 1. Расчет кинематических параметров движения тела, брошенного горизонтально (в технологических процессах пищевого производства)	2	
	Практическое занятие № 2. Расчет средней и мгновенной скорости при нарезке продуктов (механическое движение).	2	

	Расчет скорости и времени при технологических процессах. Расчет перемещения и траектории движения повара при организации рабочего процесса на кухне.		
Тема 2.2 Динамика	Содержание учебного материала	2	ОК01 ОК02 ОК05 ОК07
	Принцип относительности Галилея. Первый закон Ньютона. Инерциальные системы отсчета. Масса тела. Сила. Принцип суперпозиции сил. Второй закон Ньютона для материальной точки в инерциальной системе отсчета (ИСО). Третий закон Ньютона для материальных точек. Закон всемирного тяготения. Сила тяжести. Первая космическая скорость. Вес тела. Сила упругости. Закон Гука. Сила трения. Сухое трение. Сила трения скольжения и сила трения покоя. Коэффициент трения. Сила сопротивления при движении тела в жидкости или газе. Поступательное и вращательное движение абсолютно твердого тела. Момент силы относительно оси вращения. Плечо силы. Условия равновесия твердого тела в ИСО ***Профессионально ориентированное содержание*** Изучение движения капли жидкого теста (или соуса) по наклонной поверхности Изучение упругих свойств кондитерских масс Определение жесткости бисквитного коржа при сжатии Исследование силы трения покоя и скольжения для различных кухонных поверхностей Определение коэффициента трения скольжения продуктов о поверхность разделочной доски		
	Практическое занятие № 3. Расчет деформаций пищевых продуктов при хранении и транспортировке.	2	
	Практическое занятие № 4. Расчет сил трения в технологических процессах измельчения и перемещения.	2	
	Лабораторное занятие № 1. Исследование упругих свойств кондитерской массы (зефира или бисквита). Проверка закона Гука.	2	
Тема 2.3 Законы сохранения в механике	Содержание учебного материала	2	ОК01 ОК02 ОК04 ОК05 ОК07
	Импульс материальной точки, системы материальных точек. Импульс силы и изменение импульса тела. Закон сохранения импульса в ИСО. Реактивное движение. Работа силы. Мощность силы. Кинетическая энергия материальной точки. Теорема об изменении кинетической энергии. Потенциальная энергия. Потенциальная энергия упруго деформированной пружины. Потенциальная энергия тела вблизи поверхности Земли. Потенциальные и не потенциальные силы. Связь работы не потенциальных сил с изменением		

	механической энергии системы тел. Закон сохранения механической энергии. Упругие и неупругие столкновения ***Профессионально ориентированное содержание*** Практическая работа: Технические устройства и практическое применение: импульс силы, закон сохранения импульса, реактивное движение, работа силы, мощность, кинетическая энергия, потенциальная энергия, закон сохранения энергии, упругие и неупругие столкновения Практическая работа: Формирование у будущих поваров и кондитеров понимания физической сущности законов сохранения импульса и энергии и их практического применения в профессиональной деятельности Исследование зависимости силы упругости, возникающей в тесте и резиновом образце, от величины их деформации		
	Практическое занятие № 5. Расчет импульсных процессов в кулинарной практике	2	
	Практическое занятие № 6. Решение практикоориентированных задач по теме «Законы сохранения в механике и их технологическое применение»	2	
Раздел 3. Молекулярная физика и термодинамика		**12**	
Тема 3.1 Основы молекулярно-кинетической теории	Содержание учебного материала		
	Основные положения молекулярно-кинетической теории. Броуновское движение. Диффузия. Характер движения и взаимодействия частиц вещества. Модели строения газов, жидкостей и твердых тел и объяснение свойств вещества на основе этих моделей. Масса и размеры молекул. Количество вещества. Постоянная Авогадро. Тепловое равновесие. Температура и ее измерение. Шкала температур Цельсия. Модель идеального газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории идеального газа. Абсолютная температура как мера средней кинетической энергии теплового движения частиц газа. Шкала температур Кельвина. Уравнение Менделеева-Клапейрона. Закон Дальтона. Газовые законы. Изопроцессы в идеальном газе с постоянным количеством вещества: изотерма, изохора, изобара.	2	ОК01 ОК02 ОК04 ОК05 ОК07
	Практическое занятие № 7. Решение задач по темам «Молекулярная физика и тепловые процессы в кулинарии», «Изучение диффузии в жидкостях и пищевых продуктах»	2	
Тема 3.2	Содержание учебного материала		ОК01

Основы термодинамики	Термодинамическая система. Внутренняя энергия термодинамической системы и способы ее изменения. Количество теплоты и работа. Внутренняя энергия одноатомного идеального газа. Виды теплопередачи: теплопроводность, конвекция, излучение. Теплоемкость тела. Удельная теплоемкость вещества. Количество теплоты при теплопередаче. Первый закон термодинамики. Применение первого закона термодинамики к изопроцессам. Графическая интерпретация работы газа. Тепловые машины. Принципы действия тепловых машин. Преобразования энергии в тепловых машинах. Коэффициент полезного действия (далее – КПД) тепловой машины. Цикл Карно и его КПД.Второй закон термодинамики. Необратимость процессов в природе. Экологические проблемы теплоэнергетики	2	ОК02 ОК04 ОК05 ОК07
	Практическое занятие № 8. Решение практикоориентированных задач по теме «Основы термодинамики в технологии приготовления пищи»	2	
Тема 3.3 Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы	Содержание учебного материала	2	ОК01 ОК02 ОК04 ОК05 ОК07
	Парообразование и конденсация. Испарение и кипение. Удельная теплота парообразования. Зависимость температуры кипения от давления. Абсолютная и относительная влажность воздуха. Насыщенный пар. Твердое тело. Кристаллические и аморфные тела. Анизотропия свойств кристаллов. Жидкие кристаллы. Современные материалы. Плавление и кристаллизация. Удельная теплота плавления. Сублимация. Уравнение теплового баланса ***Профессионально ориентированное содержание*** Исследование зависимости скорости диффузии от температуры при заваривании чая Наблюдение броуновского движения частиц муки или крахмала в воде Определение коэффициента диффузии поваренной соли в воде при разных температурах Исследование свойств жидкостей Сравнение текучести и вязкости различных кулинарных жидкостей Определение числа молекул в одной капле воды, масла, молока		
	Практическое занятие № 9. Решение практикоориентированных задач по теме «Фазовые переходы и тепловые процессы в кулинарии»	2	
	2 семестр	**44**	
Раздел 4. Электродинамика		**12**	
Тема 4.1 Электростатика	Содержание учебного материала		ОК01 ОК02
	Электризация тел. Электрический заряд. Два вида электрических зарядов. Проводники,		

	диэлектрики и полупроводники. Закон сохранения электрического заряда. Взаимодействие зарядов. Закон Кулона. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции электрических полей. Линии напряженности электрического поля. Работа сил электростатического поля. Потенциал. Разность потенциалов. Проводники и диэлектрики в электростатическом поле. Диэлектрическая проницаемость. Электроемкость. Конденсатор. Электроемкость плоского конденсатора. Энергия заряженного конденсатора	-	ОК05 ОК07
	Практическое занятие № 10. Решение практикоориентированных задач по теме «Электрические заряды и электрическое поле в профессиональной деятельности повара»	2	
Тема 4.2 Постоянный электрический ток. Токи в различных средах	Содержание учебного материала	2	ОК01 ОК02 ОК04 ОК05 ОК07
	Электрический ток. Условия существования электрического тока. Источники тока. Сила тока. Постоянный ток. Напряжение. Закон Ома для участка цепи. Электрическое сопротивление. Удельное сопротивление вещества. Последовательное, параллельное, смешанное соединение проводников. Работа электрического тока. Закон Джоуля-Ленца. Мощность электрического тока. Электродвижущая сила и внутреннее сопротивление источника тока. Закон Ома для полной (замкнутой) электрической цепи. Короткое замыкание. Электронная проводимость твердых металлов. Зависимость сопротивления металлов от температуры. Сверхпроводимость. Электрический ток в вакууме. Свойства электронных пучков. Полупроводники. Собственная и примесная проводимость полупроводников. Свойства p-n-перехода. Полупроводниковые приборы. Электрический ток в растворах и расплавах электролитов. Электролитическая диссоциация. Электролиз. Электрический ток в газах. Самостоятельный и несамостоятельный разряд. Молния. Плазма		
	Практическое занятие № 11. Решение практикоориентированных задач по теме«Электрические явления и тепловое действие тока в работе повара и кондитера»	2	
Тема 4.3 Магнитное поле. Электромагнитная индукция	Содержание учебного материала	2	ОК01 ОК02 ОК04 ОК05 ОК07
	Постоянные магниты. Взаимодействие постоянных магнитов. Магнитное поле. Вектор магнитной индукции. Принцип суперпозиции. Линии магнитной индукции. Картина линий магнитной индукции поля постоянных магнитов. Магнитное поле проводника с током. Картина линий поля длинного прямого проводника и замкнутого кольцевого проводника, катушки с		

	током. Опыт Эрстеда. Взаимодействие проводников с током. Сила Ампера, ее модуль и направление. Сила Лоренца, ее модуль и направление. Движение заряженной частицы в однородном магнитном поле. Работа силы Лоренца. Явление электромагнитной индукции. Поток вектора магнитной индукции. ЭДС индукции. Закон электромагнитной индукции Фарадея. Вихревое электрическое поле. Электродвижущая сила индукции в проводнике, движущемся поступательно в однородном магнитном поле. Правило Ленца. Индуктивность. Явление самоиндукции. ЭДС самоиндукции. Энергия магнитного поля катушки с током. Электромагнитное поле ***Профессионально ориентированное содержание*** Определение магнитных свойств различных марок нержавеющей стали, используемой в кухонной посуде Изучение магнитного поля вокруг электрического провода кухонного прибора (миксер, блендер) с помощью компаса Расчет силы Ампера, действующей на проводники в обмотках электродвигателя кухонной техники Проверка правила Ленца на примере взаимодействия магнита и проводящего кольца (модель посуды для индукционной плиты)		
	Практическое занятие № 12. Решение практикоориентированных задач по теме «Магнитное поле и электромагнитная индукция в профессиональной деятельности повара»	2	
	Лабораторное занятие № 2. «Изучение магнитного поля постоянных магнитов и его взаимодействие с кухонными металлическими предметами»	2	
Раздел 5. Колебания и волны		**12**	
Тема 5.1 Механические и электромагнитные колебания	Содержание учебного материала		ОК01 ОК02 ОК 03 ОК04 ОК05 ОК07
	Колебательная система. Свободные колебания. Гармонические колебания. Период, частота, амплитуда и фаза колебаний. Пружинный маятник. Математический маятник. Уравнение гармонических колебаний. Кинематическое и динамическое описание колебательного движения. Превращение энергии при гармонических колебаниях. Связь амплитуды колебаний исходной величины с амплитудой колебаний ее скорости и ускорения. Колебательный контур. Свободные электромагнитные колебания		

	в идеальном колебательном контуре. Аналогия между механическими и электромагнитными колебаниями. Формула Томсона. Закон сохранения энергии в идеальном колебательном контуре. Вынужденные механические колебания. Резонанс. Резонансная кривая. Вынужденные электромагнитные колебания. Переменный ток. Синусоидальный переменный ток. Мощность переменного тока. Амплитудное и действующее значение силы тока и напряжения. Трансформатор. Производство, передача и потребление электрической энергии. Экологические риски при производстве электрической энергии. Культура использования электроэнергии в повседневной жизни	-	
	Практическое занятие № 13. Решение практикоориентированных задач по теме «Механические колебания в технологических процессах пищевого производства»	2	
	Лабораторное занятие № 3. «Наблюдение распространения волн в жидких средах и их отражение от стенок посуды»	2	
Тема 5.2 Механические и электромагнитные волны	Содержание учебного материала	2	ОК01 ОК02 ОК04 ОК05 ОК07
	Механические волны, условия распространения. Период. Скорость распространения и длина волны. Поперечные и продольные волны. Интерференция и дифракция механических волн. Звук. Скорость звука. Громкость звука. Высота тона. Тембр звука. Электромагнитные волны. Условия излучения электромагнитных волн. Взаимная ориентация векторов E, B и v в электромагнитной волне в вакууме. Свойства электромагнитных волн: отражение, преломление, поляризация, дифракция, интерференция. Скорость электромагнитных волн. Шкала электромагнитных волн. Применение электромагнитных волн в технике и быту. Принципы радиосвязи и телевидения. Радиолокация. Электромагнитное загрязнение окружающей среды		
	Практическое занятие № 14. Решение практикоориентированных задач по теме «Электромагнитные волны и микроволновые печи в работе повара и кондитера»	2	
Тема 5.3 Оптика	Содержание учебного материала	-	ОК01 ОК02 ОК04 ОК05 ОК07
	Прямолинейное распространение света в однородной среде. Луч света. Отражение света. Законы отражения света. Построение изображений в плоском зеркале. Преломление света. Законы преломления света. Абсолютный показатель преломления. Полное внутреннее отражение. Предельный угол полного внутреннего отражения. Дисперсия света. Сложный		

	состав белого света. Цвет. Собирающие и рассеивающие линзы. Тонкая линза. Фокусное расстояние и оптическая сила тонкой линзы. Построение изображений в собирающих и рассеивающих линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение, даваемое линзой. Пределы применимости геометрической оптики. Интерференция света. Когерентные источники. Условия наблюдения максимумов и минимумов в интерференционной картине от двух синфазных когерентных источников. Дифракция света. Дифракционная решетка. Условие наблюдения главных максимумов при падении монохроматического света на дифракционную решетку. Поляризация света		
	Практическое занятие № 15. Решение практикоориентированных задач по теме «Геометрическая и волновая оптика в презентации и оценке качества продуктов» ***Профессионально ориентированное содержание*** Изучение прямолинейного распространения света на примере освещения рабочей поверхности поварского стола Определение зон затемнения на производственном столе в зависимости от расположения светильников Исследование отражения света от различных кухонных поверхностей Определение показателя преломления сахарных сиропов различной концентрации Наблюдение дисперсии света (разложения белого света в спектр) с помощью призмы или стеклянной посуды с водой	2	
	Лабораторное занятие № 4. «Определение показателя преломления сахарного раствора (сиропа) с помощью рефрактометра»	2	
Раздел 6. Основы специальной теории относительности		**4**	
Тема 6.1 Основы теории относительности	Содержание учебного материала	2	ОК01 ОК02 ОК04 ОК05 ОК07
	Границы применимости классической механики. Постулаты специальной теории относительности: инвариантность модуля скорости света в вакууме, принцип относительности Эйнштейна. Относительность одновременности. Замедление времени и сокращение длины. Энергия и импульс свободной частицы. Связь массы с энергией и импульсом свободной частицы. Энергия покоя свободной частицы		
	Практическое занятие № 16.	2	

	Решение практикоориентированных задач по теме «Релятивистская механика и ее место в современной физической картине мира»		
Раздел 7. Квантовая физика		**10**	
Тема 7.1 Элементы квантовой оптики	Содержание учебного материала		ОК01 ОК02 ОК04 ОК05 ОК07
	Фотоны. Формула Планка связи энергии фотона с его частотой. Энергия и импульс фотона. Открытие и исследование фотоэффекта. Опыты А.Г. Столетова. Законы фотоэффекта. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. "Красная граница" фотоэффекта. Давление света. Опыты П.Н. Лебедева. Химическое действие света	-	
	Практическое занятие № 17. Решение задач по темам «Законы фотоэффекта», «Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта» Решение практикоориентированных задач по темам **«**Квантовая природа света и ее проявление в пищевых технологиях**»**	2	
Тема 7.2 Строение атома	Модель атома Томсона. Опыты Резерфорда по исследованию строения атома. Планетарная модель атома. Постулаты Бора. Излучение и поглощение фотонов при переходе атома с одного уровня энергии на другой. Виды спектров. Спектр уровней энергии атома водорода. Волновые свойства частиц. Волны де Бройля. Корпускулярно-волновой дуализм. Дифракция электронов в кристаллах. Спонтанное и вынужденное излучение. Устройство и принцип работы лазера	2	ОК01 ОК02 ОК04 ОК05 ОК07
	Практическое занятие № 18. Решение практикоориентированных задач по теме **«**Физика атома и квантовые технологии в современном мире**»**	2	
Тема 7.3 Атомное ядро	Методы наблюдения и регистрации элементарных частиц. Открытие радиоактивности. Опыты Резерфорда по определению состава радиоактивного излучения. Свойства альфа-, бета-, гамма-излучения. Влияние радиоактивности на живые организмы. Открытие протона и нейтрона. Нуклонная модель ядра Гейзенберга-Иваненко. Заряд ядра. Массовое число ядра. Изотопы. Альфа-распад. Электронный и позитронный бета-распад. Гамма-излучение. Закон радиоактивного распада. Энергия связи нуклонов в ядре. Ядерные силы. Дефект массы ядра. Ядерные реакции. Деление и синтез ядер. Ядерный реактор. Термоядерный синтез. Проблемы и перспективы ядерной энергетики. Экологические аспекты ядерной энергетики. Элементарные частицы. Открытие позитрона. Фундаментальные взаимодействия	2	ОК01 ОК02 ОК04 ОК05 ОК07
	Практическое занятие № 19. Решение практикоориентированных задач по теме **«**Ядерная физика и радиационная безопасность в пищевой промышленности**»**	2	
Раздел 8. Элементы астрономии и астрофизики		**6**	

Тема 8.1 Элементы астрономии и астрофизики	Содержание учебного материала	2	ОК01 ОК02
	Вид звездного неба. Созвездия, яркие звезды, планеты, их видимое движение. Солнечная система. Планеты земной группы. Планеты-гиганты. Малые тела Солнечной системы. Солнце, фотосфера и атмосфера. Солнечная активность. Источник энергии Солнца и звезд. Звезды, их основные характеристики: масса, светимость, радиус, температура, их взаимосвязь. Звезды главной последовательности. Зависимость "масса - светимость" для звезд главной последовательности. Внутреннее строение звезд. Современные представления о происхождении и эволюции Солнца и звезд. Этапы жизни звезд. Млечный Путь - наша Галактика. Спиральная структура Галактики, распределение звезд, газа и пыли. Положение и движение Солнца в Галактике. Плоская и сферическая подсистемы Галактики. Типы галактик. Радиогалактики и квазары. Черные дыры в ядрах галактик. Вселенная. Расширение Вселенной. Закон Хаббла. Разбегание галактик. Теория Большого взрыва. Модель «горячей Вселенной». Масштабная структура Вселенной. Метагалактика. Нерешенные проблемы астрономии		
	Практическое занятие № 20. Решение практикоориентированных задач по теме **«**Астрономия и ее связь с жизнью на Земле**»**	2	
Тема 8.2 **Зачет**	**Зачет**	2	
Промежуточная аттестация			
	Всего:	78	
	Теоретическое обучение	28	
	Практические занятия	40	
	Лабораторные занятия	8	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
– демонстрационные учебно-наглядные пособия
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, промежуточной аттестации и др.);
- 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), комплект электронных видеоматериалов, задания для проверочных работ;
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; выход в локальную сеть);

3.2 Информационное обеспечение обучения

1. Мякишев, Г.Я., Буховцев Б. Б., Сотский Н. Н. Физика. Базовый и углубленный уровень. 10-11 класс / Под ред. Парфентьевой Н. А. – М.: Издательство «Просвещение», 2024. – 432 с. – ISBN 978-5-09-120192-5
2. Фирсов, А.В. Физика для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учеб. пособие для студентов, обучающихся по профессиям и специальностям сред.проф. образования: учебное издание / Фирсов А.В. – М.: Академия, 2024. – 352 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный
3. Трофимова, Т.И. Физика для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей. Сборник задач: учеб. пособие для студентов, обучающихся по профессиям и специальностям сред. проф. образования: учебное издание / Трофимова Т.И., Фирсов А.В. – М.:

Академия, 2024. – 288 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: https://academia-moscow.ru - Режим доступа: Электронная: электронный

Дополнительные источники:

1. Иванов, С.А., Механика. Молекулярная физика и термодинамика: учебник / С.А. Иванов, А. Е. Иванов. – М.: КноРус, 2024. – 950 с. – ISBN 978-5-406-13459-7. – URL: https://book.ru/book/954637. – Текст: электронный.

2. Логвиненко, О.В., Физика. Практикум: учебное пособие / О.В. Логвиненко. – М.: КноРус, 2023. – 358 с. – ISBN 978-5-406-11977-8. – URL: https://book.ru/book/950216. – Текст: электронный.

3. Комплект наглядных пособий «Физика»: (10 плакатов): учебное издание. – М.: Академия, 2024. – 10 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный

Интернет-источники

1. *www. afportal.ru(Порталы и крупные сайты по физике)*
2. www. rl.odessa.ua (Классический курс Г. я. Мякишев Б. Б. Буховцев Н. Н. Сотский физика 10 класс Учебник для общеобразовательных организаций с приложением на электронном носителе Базовый уровень Под редакцией проф. Н. А. Парфентьевой Рекомендовано Министерством образования и науки)
3. *www. lbz.ru (Электронные ресурсы по физике)*
4. www. fcior. edu. ru
5. www. dic. academic. ru
6. www.booksgid.com
7. www.globalteka.ru
8. http://www.electrificator.ru.

Средства электронного обучения, дистанционных образовательных технологий:

1. https://max.ru Информационно-коммуникационная платформа
2. https://book.ru/ Электронно-библиотечная система

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

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

Код и наименование Формируемых компетенций	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
ОК01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Раздел 2. Темы: 2.1, 2.2, 2.3 Раздел 3. Темы: 3.1, 3.2, 3.3 Раздел 4. Темы: 4.1, 4.2, 4.3 Раздел 5. Темы: 5.1, 5.2, 5.3 Раздел 6. Темы: 6.1 Раздел 7. Темы: 7.1, 7.2, 7.3 Раздел 8. Темы: 8.1	Устный опрос; фронтальный опрос; наблюдение за выполнением лабораторных работ; практические работы(решение качественных и расчетных задач); тестирование; решение кейс-задач; наблюдение и оценка подготовки деловой игры; выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Раздел 2. Темы: 2.1, 2.2, 2.3 Раздел 3. Темы: 3.1, 3.2, 3.3 Раздел 4. Темы: 4.1, 4.2, 4.3 Раздел 5. Темы: 5.1, 5.2, 5.3 Раздел 6. Темы: 6.1 Раздел 7. Темы: 7.1, 7.2, 7.3 Раздел 8. Темы: 8.1	Оцениваемая дискуссия по вопросам применения физических законов в кулинарной практике; выполнение и защита лабораторных работ с использованием кухонного оборудования и продуктов; представление результатов практических работ по расчету технологических параметров; подготовка устных сообщений с презентацией по

		физическим основам работы современного кухонного оборудования; тестирование по теоретическому материалу с профессиональным контекстом; выполнение контрольных работ, включающих расчетные задачи с кулинарным содержанием
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	Раздел 1. Тема 1.1 Раздел 5. Тема 5.1	Оцениваемая дискуссия по вопросам применения физических законов в кулинарной практике; выполнение и защита лабораторных работ с использованием кухонного оборудования и продуктов; представление результатов практических работ по расчету технологических параметров
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Раздел 2. Темы: 2.3 Раздел 3. Темы: 3.1, 3.2, 3.3 Раздел 4. Темы: 4.2, 4.3 Раздел 5. Темы: 5.1, 5.2, 5.3 Раздел 6. Темы: 6.1 Раздел 7. Темы: 7.1, 7.2, 7.3	Оцениваемая дискуссия по вопросам применения физических законов в кулинарной практике; выполнение и защита лабораторных работ с использованием кухонного оборудования и продуктов; представление результатов практических работ по расчету технологических параметров; подготовка устных

		сообщений с презентацией по физическим основам работы современного кухонного оборудования; тестирование по теоретическому материалу с профессиональным контекстом; выполнение контрольных работ, включающих расчетные задачи с кулинарным содержанием
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Раздел 2. Темы: 2.1, 2.2, 2.3 Раздел 3. Темы: 3.1, 3.2, 3.3 Раздел 4. Темы: 4.1, 4.2, 4.3 Раздел 5. Темы: 5.1, 5.2, 5.3 Раздел 6. Темы: 6.1 Раздел 7. Темы: 7.1, 7.2, 7.3	Практические работы Разноуровневые задания Фронтальный опрос
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Раздел 2. Темы: 2.1, 2.2, 2.3 Раздел 3. Темы: 3.1, 3.2, 3.3 Раздел 4. Темы: 4.1, 4.2, 4.3 Раздел 5. Темы: 5.1, 5.2, 5.3 Раздел 6. Темы: 6.1 Раздел 7. Темы: 7.1, 7.2, 7.3	Выполнение практических и лабораторных работ

Приложение 2.16
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 «Повар, кондитер»

Рабочая программа дисциплины
«История»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины 858

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины 867

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины 883

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины 886

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «История» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель общеобразовательной 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; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем. б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной	**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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
	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. 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,	**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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
	готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и	- готовность к саморазвитию,	**ПРб 08.** Приобретение опыта осуществления

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
работать в коллективе и команде	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	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) **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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
	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 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	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;	**ПРб 01.** Понимание значимости России в мировых политических и социально-

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; -принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;	экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в Победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России) **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

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
	- 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;	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;

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
	- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	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 **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

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы дисциплины	**112**
в т. ч.:	
теоретическое обучение	52
практические занятия	60
Профессионально ориентированное содержание	60
Промежуточная аттестация в форме зачета	*2*

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование тем и разделов	Содержание учебного материала, самостоятельная работа студентов	Объем часов	Формируемые компетенции
	1 семестр	**68**	
Раздел 1. Введение. Россия в начале XX в.		**22**	
Тема 1.1 Россия в начале XX века.	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 05
	Динамика промышленного развития. Роль государства в экономике России. Император Николай II, его политические воззрения. Общественное движение Возникновение социалистических и либеральных организаций и партий: их цели, тактика, лидеры (Г. В. Плеханов,В. М. Чернов, В. И. Ленин, Ю. О. Мартов, П. Б. Струве). Усиление рабочего и крестьянского движения. Внешняя политика России. Конференции в Гааге. Русско-японская война 1904—1905 годов: планы сторон, основные сражения. Портсмутский мир. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Развитие кулинарных традиций в русском обществе разных сословий, ресторанное дело (открытие трактира, харчевни, ресторанов, кафе).		
	Практическое занятие №1. Развитие Южного Урала в начале XX века. Составление характеристики политического, экономического, социального развития Южного Урала в 1901-1917 гг. Определение роли региона накануне Первой мировой войны. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Выявление кулинарных особенностей кухни Южного Урала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05
Тема 1.2	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 05

Революция 1905—1907 годов в России.	Причины революции. «Кровавое воскресенье» и начало революции. Манифест 17 октября 1905 года. Спад революции. Становление конституционной монархии и элементов гражданского общества. Результаты Первой российской революции в политических и социальных аспектах. Влияние революционных событий на бытовые предпочтения населения ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Разработка характеристики состава продуктовой корзины на основе анализа исторических источников		
Тема 1.3 **Россия и мир в годы Первой мировой войны.**	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 05
	Причины Первой мировой войны. Объявление Австро-Венгрией войны Сербии, вступление в войну Германии, России, Франции, Великобритании и других государств. Главные военные события на Западном и Восточном фронтах войны. Сражения на Марне, под Верденом, при Сомме. Действия российских войск на австро-германском и Кавказском фронтах, Брусиловский прорыв. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Анализ статистических данных, касающихся кулинарных предпочтений населения		
	Практическое занятие №2. Характеристика власти и российского общества на разных этапах войны. Выявление основных черт российского общества во время первой мировой войны ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Анализ статистических данных, касающихся снабжения армии и населения в тылу и в оккупированных областях продуктами первой необходимости	2	ОК 02, ОК 05
Тема 1.4 **Февральская революция в России. От Февраля к Октябрю.**	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 05
	Причины революции. Падение монархии и установление двоевластия. Кризисы Временного правительства. Радикализация масс.		

	Рост авторитета и влияния партии большевиков.		
Тема 1.5 **Октябрьская революция в России и ее последствия.**	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 05
	Приход к власти большевиков. II Всероссийский съезд Советов. Декреты о мире и о земле. Формирование новых органов власти. Разгон Учредительного собрания. Создание РСФСР. Конституция 1918 г. Заключение Брестского мира.		
	Практическое занятие №3. Революционные потрясения на Южном Урале. Выявление влияния Февральской и Октябрьской революций на политическое развитие Южного Урала.	2	ОК 01,ОК 02, ОК 05
Тема 1.6 **Первые преобразования большевиков**	Содержание учебного материала	2	ОК 01,ОК 02, ОК 05
	Борьба за армию. Декрет о мире. Национализация промышленности. «Декрет о земле» и принципы наделения крестьян землей. Отделение церкви от государства. Слом старого и создание нового госаппарата. Советы как форма власти. ВЦИК Советов. Совнарком. ВЧК по борьбе с контрреволюцией и саботажем. Создание Высшего совета народного хозяйства (ВСНХ) и территориальных совнархозов. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Открытие столовых на фабриках и заводах.		
	Практическое занятие №4. Создание Высшего совета народного хозяйства (ВСНХ) и территориальных совнархозов. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Составление схемы «Становление советской индустрии питания (1917-1921г.г.)».	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05
Тема 1.7	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02,

Гражданская война в России.	Причины Гражданской войны. Красные и белые: программы, лидеры, социальный состав. Иностранная интервенция. Основные события Гражданской войны. Экономическая политика большевиков. Итоги и значение Гражданской войны. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Анализ цен на продукты питания в эпоху гражданской войны		ОК 05
Раздел 2 Советский Союз в 1920 - 1930-е гг.		**12**	
Тема 2.1 **Советская Россия в годы новой экономической политики.**	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05
	Экономический и политический кризис. Переход к новой экономической политике. Достижения и противоречия нэпа. Политическая жизнь в 1920-е годы. Образование Советского Союза. Принятие Конституции СССР 1924 г. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Кулинарные рецепты в годы НЭПа.		
	Практическое занятие №5. Образование СССР Анализ информационных источников по выделению главной мысли автора, формированию и аргументации собственной позиции по теме «Предпосылки и значение образования СССР. Принятие Конституции СССР 1924 г.». ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Анализ статистических данных касающихся учреждений легкой промышленности, сфер услуг в годы новой экономической политики.	2	
Тема 2.2 **Индустриализация и коллективизация в СССР**	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05
	Советская модель модернизации. Начало индустриализации. Индустриализация: цели, методы, итоги и последствия. Первые пятилетки: задачи и результаты		

	Практическое занятие №6. Индустриализация и коллективизация на Южном Урале. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Решение исторических задач по группам, посвященных материалам быта и повседневности, питания человека в период 1920-1930-х гг. (работа с иллюстративными материалами).	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05
Тема 2.3 **Накануне мировой войны.**	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05
	Мир в конце 1930-х годов: три центра силы. Нарастание угрозы войны. «Умиротворение» агрессора. Переход Германии к решительным действиям. Англо-франко-советские переговоры в Москве. Советско-германский пакт о ненападении. Присоединение к СССР Западной Белоруссии и Западной Украины. Военно-политические планы сторон.		
	Практическое занятие №7. СССР накануне Второй мировой войны Поиск, анализ и публичное представление информации из исторических источников по теме «Мюнхенский договор 1938 г. и угроза международной изоляции СССР» Заключение договора о ненападении между СССР и Германией в 1939 г., анализ документа. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Анализ международных договоров, подразумевающих сотрудничество в сфере торговли и индустрии питания накануне второй мировой войны	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05
Раздел 3. Великая Отечественная война (1941 - 1945)		**20**	
Тема 3.1	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 02,

Вторая мировая война (1939-1945 гг.).	Нападение Германии на Польшу. «Странная война». Оккупация и подчинение Германией стран Европы. Нападение Японии на США. Боевые действия на Тихом океане. Военные действия в Северной Африке. Антигитлеровская коалиция и ее значение. Движение сопротивления и его значение. Окончание Второй мировой войны. Значение победы над фашизмом.	2	ОК 06
Тема 3.2 **Начало и первый период Великой Отечественной войны (июнь 1941 – осень 1942).**	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05
	План «Барбаросса». Вторжение Германии и ее сателлитов на территорию СССР. Героическое сопротивление врагу (Брестская крепость). Смоленское сражение. Наступление советских войск под Ельней. Начало блокады Ленинграда. Оборона Одессы и Севастополя. Срыв гитлеровских планов молниеносной войны. Перестройка экономики на военный лад. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Заполнение таблицы «Эвакуация предприятий, населения и ресурсов»; Анализ проблемы снабжения города продуктами питания и ее решение. «Дорога жизни»		
	Практическое занятие №8 Блокада Ленинграда ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Анализ и выявление основных черт быта и уклада жизни ленинградцев во время блокады. Характеристика товаров первой необходимости и продуктов в блокадном Ленинграде. Блокадный хлеб.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05
	Практическое занятие № 9 Южноуральцы на фронтах Великой Отечественной войны (1941-1945). Анализ исторических документов с целью характеристики участия южноуральцев на фронтах Отечественной войны.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
Тема 3.3 **Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 – 1943 г.).**	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Германское наступление весной–летом 1942 г. Поражение советских войск в Крыму.		

	Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Окружение неприятельской группировки под Сталинградом и разгром гитлеровцев. Итоги и значение победы Красной армии под Сталинградом. Битва на Курской дуге. Соотношение сил. Провал немецкого наступления. Танковые сражения под Прохоровкой и Обоянью. Итоги и значение Курской битвы. Битва за Днепр. Освобождение Левобережной Украины и форсирование Днепра. Освобождение Киева. Итоги наступления Красной армии летом–осенью 1943 г. Тегеранская конференция 1943 г. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Заполнение таблицы «сравнение суточного пайка солдата РККА, вермахта, США»;		
	Практическое занятие №10 **Советский тыл в годы Великой Отечественной войны.** Выявление основных черт социальной политики в годы войны»; Составление схемы «Структура экономики СССР в 1940-е гг.»; ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Продуктовая корзина населения в тылу.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05
	Практическое занятие № 11. Военная экономика Южного Урала. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Анализ вклада в экономику Южного Урала в общее дело победы, о развитии промышленности региона в период войны.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
Тема 3.4 **Победа СССР в Великой Отечественной войне. Завершение боевых действий в Европе.**	Содержание учебного материала		
	Завершение освобождения территории СССР. Освобождение правобережной Украины и Крыма. Наступление советских войск в Белоруссии и Прибалтике. Боевые действия в Восточной и Центральной Европе и освободительная миссия Красной армии. Открытие Второго фронта в Европе. Встреча на Эльбе. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Роль полевой кухни на фронтах ВОВ.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05

	Практическое занятие № 12 Главные военные операции Великой Отечественной войны. Выполнение работы с историческими картами по поиску, анализу, обозначению главных стратегических наступательных операций воюющих сторон в годы Великой Отечественной войны 1941-1945 гг.	2	
Тема 3.5 **Завершение Второй мировой войны.**	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 02, ОК 05
	Атомные бомбардировки городов Хиросимы и Нагасаки американской авиацией, их последствия. Вступление СССР в войну против Японии. Боевые действия в Маньчжурии, на Сахалине и Курильских островах. Разгром Квантунской армии. Капитуляция Японии. Нюрнбергский трибунал и Токийский процесс над военными преступниками Германии и Японии. Решающий вклад СССР в победу антигитлеровской коалиции. Общие итоги Великой Отечественной и Второй мировой войны. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Рацион питания (сух.пайки) и предметов обихода солдата Квантунской армии. Сравнение сухого пайка солдата РККА и Квантунской армии»	2	
Раздел 4. СССР в 1945–1953 гг.		**14**	
Тема 4.1 **СССР в 1945–1953 гг.**	Содержание учебного материала.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05

	Влияние последствий войны на советскую систему и общество. Разруха. Обострение жилищной проблемы. Ресурсы и приоритеты восстановления. Демилитаризация экономики и переориентация на выпуск гражданской продукции. Восстановление индустриального потенциала страны. Сельское хозяйство и положение деревни. Голод 1946–1947 гг. Денежная реформа и отмена карточной системы (1947 г.). «Ленинградское дело». Борьба с «космополитизмом». «Дело врачей». Дело Еврейского антифашистского комитета. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Продукты, виды пищевого сырья, как средства преодоления голода.		
	Практическое занятие №13 Начало «холодной войны». Выявление основных причин создания Совета Экономической Взаимопомощи (СЭВ).,Организация Североатлантического договора (НАТО).,Организации Варшавского договора (ОВД)	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05
Тема 4.2 **СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг.**	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05
	Смена политического курса. Смерть Сталина и борьба за власть в советском руководстве. Признаки наступления «оттепели» в политике, экономике, культурной сфере. XX съезд КПСС и разоблачение «культа личности» Сталина. Начало реабилитации жертв массовых политических репрессий и смягчение политической цензуры. Научно-техническая революция в СССР. Создание ракетно-ядерного щита. Начало освоения космоса. Новый курс советской внешней политики: от конфронтации к диалогу. Международные военно-политические кризисы, позиция СССР и стратегия ядерного сдерживания (Суэцкий кризис 1956 г., Берлинский кризис 1961 г., Карибский кризис 1962 г.). Венгерские события 1956 г.		

	Кризис доверия власти. Новочеркасские события. Смещение Н.С. Хрущева. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Характеристика популярных товаров и продуктов питания 60-х- г.. XXвека		
	Практическое занятие №14 Советское общество в середине 1960-х – начале 1980-х гг. Приход к власти Л.И. Брежнева. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Характеристика популярных товаров в 80-х г.г. XX века. Дефицит продуктов питания.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05
Тема 4.3 **Политика «перестройки». Распад СССР (1985–1991 гг.)**	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05
	М.С. Горбачев и его окружение: курс на реформы. Чернобыльская трагедия. Реформы в экономике, в политической и государственной сферах. Принятие закона о приватизации государственных предприятий. Раскол в КПСС. Изменения в советской внешней политике. Завершение холодной войны. Попытка государственного переворота в августе 1991 г. Оформление фактического распада СССР. Беловежские и Алма-Атинские соглашения, создание Содружества Независимых Государств (СНГ). ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Анализ продуктовой корзины населения в период «Перестройки»		
	Практическое занятие № 15. Перестройка. Причины, итоги. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Выполнение заданий по группам, направленные на формирование знаний обоснованных фактах, процессах, явлениях, терминах, персоналиях экономической сферы общества, индустрии питания в СССР в послевоенный период.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05
	Контрольно- проверочный урок	2	

2 семестр		**44**	
Раздел 5. Российская Федерация в 1992–2020 гг.		**26**	
Тема 5.1 Становление новой России. Внешняя политика Российской Федерации в 1990-е гг.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Б.Н. Ельцин и его окружение. Общественная поддержка курса реформ. Правительство реформаторов во главе с Е.Т. Гайдаром. Нарастание политико-конституционного кризиса в условиях ухудшения экономической ситуации. События осени 1993 г. в Москве. Принятие Конституции России 1993 года и ее значение. Становление российского парламентаризма. Утверждение государственной символики. Итоги радикальных преобразований 1992–1993 гг. Россия – правопреемник СССР на международной арене. Значение сохранения Россией статуса ядерной державы. Взаимоотношения с США и странами Запада. Подписание Договора СНВ-2 (1993). Вступление России в «большую семерку». Добровольная отставка Б.Н. Ельцина (1999 г.). Избрание Путина В.В. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Анализ продуктовой корзины населения в период «шоковой терапии».		
	Практическое занятие № 16. Военный конфликт в Чечне. Причины военного конфликта в Чечне	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05
	Практическое занятие № 17. Челябинская область в 1992–1999 гг. Анализ экономического развития Южного Урала в конце 20 века. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Характеристика развития торговли в конце XX века.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05

	Практическое занятие №18 Россия в XXI веке: вызовы времени и задачи модернизации. Вступление в должность Президента В.В. Путина и связанные с этим ожидания. **Профессионально-ориентированное содержание:** Экономическое развитие в начале 2000-х г-в.; Составление схемы «Экономическое развитие в 2000-е годы.»; Заполнение таблицы «Рыночная экономика и монополии»	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Практическое занятие №19. Урегулирование кризиса в Чеченской республике. Выявление результатов урегулирования кризиса в Чеченской республике	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05
Тема 5.2 **Правление Д.А. Медведев, премьер-министр В.В. Путин (2008 – 2012г.).**	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 05, ОК 06
	Проблема стабильности и преемственности власти. Повышение уровня и качества жизни населения, продолжение работы над приоритетным и национальными проектами. Развитие институтов, инфраструктуры, инноваций, инвестиций, сотрудничество и помощь бизнесу. Возвращение России статуса мировой державы и ее дальнейшее развитие. Интеграция в мировые отношения. Собственная позиция по всем ключевым международным вопросам. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Появление точек иностранного общепита, их меню.		
	Практическое занятие № 20. Военный конфликт в Южной Осетии. Анализ и характеристика основных причин военного конфликта	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05,ОК 06
Тема 5.3 **Избрание В.В. Путина Президентом РФ**	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Начало конституционной реформы (2020). Изменения в российском обществе в конце XX – начале XXI в. Государственные программы демографического возрождения России. Пропаганда спорта и здорового образа жизни. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Разнообразие товаров импорта в конце XX – начале XXI в		
	Практическое занятие № 21. Общая характеристика положения России на момент прихода к власти В.В.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 06

	Путина. Выявление и анализ основных черт экономического, геополитического положения РФ		
Тема 5.4 **Внешняя политика РФ в конце XX – начале XXI в**.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Восстановление лидирующих позиций России в международных отношениях. Участие в международной борьбе с терроризмом и в урегулировании локальных конфликтов. Союзное государство России и Беларуси. Сотрудничество России со странами ШОС (Шанхайской организации сотрудничества) и БРИКС. Минские соглашения по Донбассу и гуманитарная поддержка Донецкой Народной Республики (ДНР) и Луганской Народной Республики (ЛНР). Введение США и их союзниками политических и экономических санкций против России.		
	Практическое занятие № 22. Государственный переворот на Украине 2014 г. и позиция России. Анализ основных причин и результатов переворота Характеристика и хронология воссоединения Крыма и Севастополя с Россией.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Практическое занятие № 23. Экономическое развитие России в 2014-2025 г.г. ***Профессионально-ориентированное содержание*** Анализ экономических санкций против России.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Практическое занятие № 24. **Специальная военная операция на Украине.** Анализ основных предпосылок и причин начала СВО ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Выявление разновидностей современных сухих пайков армии РФ. Гуманитарная помощь. Народный фронт.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
Раздел 6. Мир во второй половине XX в.		**18**	
Тема 6.1 **Мир и международные отношения в годы холодной войны** **(с опорой на материал о внешней политике СССР).**	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05
	Причины «холодной войны». «Народная демократия» и установление коммунистических режимов в Восточной Европе. Советско-югославский конфликт. Берлинский кризис.		

	Карибский кризис.		
	Практическое занятие №25 Особый путь Югославии Выполнение заданий, направленных на формирование знаний обосновных фактах, процессах, явлениях, терминах, персоналиях экономической сферы социалистического и капиталистического лагеря.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05
	Практическое занятие №26 Война во Вьетнаме, поражение США и их союзников Выполнение заданий , направленных на формирование умений проводить поиск исторической информации в письменных источниках.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05
Тема 6.2 **Страны Западной Европы, Северной Америки, Азии во второй половине XX века.**	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05
	Экономическая и политическая ситуация в первые послевоенные годы. Превращение США в лидера «западного мира». Германское «экономическое чудо». Установление V республики во Франции. Лейбористы и консерваторы в Великобритании. Начало европейской интеграции (ЕЭС). Информационная революция.		
	Практическое занятие№27 Страны Восточной Европы во второй половине XX в. Анализ и сопоставление причин демократических революции в странах Восточной Европы.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05
	Практическое занятие №28 Кубинская революция. Выявление основных причин, предпосылок революции. Характеристика современных дипломатических отношения с Россией	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05
	Практическое занятие №29 Война в Корее. Анализ основных причин, событий, хода военных действий.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05
	Практическое занятие №30 Дипломатические отношения с Японией. Анализ проблемы принадлежности Курильских островов.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Научные открытия (физика, химия, биология, медицина и др.) и технический прогресс в первой трети XX в. и послевоенный период. Развитие ракетной техники, создание ядерного оружия в годы . Второй мировой		

	войны. Использование ядерной энергии в мирных целях. Достижения в области космонавтики (СССР, США). Интернет. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Научные достижения на службе экономики: бытовая и ресторанная техника, электроника.		
Тема 6.3 Зачет	**Промежуточная аттестация**	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05
	Всего:	**112**	
	Теоретические занятия	**52**	
	Практические занятия	**60**	
	Итого	**112**	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
– демонстрационные учебно-наглядные пособия
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, промежуточной аттестации и др.);
- 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), энциклопедии, справочники, научная, научно-популярная литература по вопросам исторического образования;
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; выход в локальную сеть);

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

1. Мединский, В.Р. История. Всеобщая история. 1914 год – начало XXI века: учебное издание / В.Р. Мединский, А.О. Чубарьян. – М.: Академия, 2024. – 496 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный

2. Мединский, В.Р. История. Всеобщая история. 1914 год – начало XXI века: учебное издание / В.Р. Мединский, А.О. Чубарьян. – М.: Академия, 2024. – 496 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный

Дополнительная литература:

3. Барыкина, И.Е., История. Новейшее время: учебник / И.Е. Барыкина, В.М. Кузнецов, И.А. Тропов. – М.: КноРус, 2025. – 382 с. – ISBN 978-5-406-14181-6. – URL: https://book.ru/book/956885. – Текст: электронный.

4. Лаптева, Е.В., История России. Советский период (1917-1991 гг.): учебник / Е.В. Лаптева, Л.Н. Рябчикова, Е.А. Ялозина. – М.: Русайнс, 2024. –

183 с. – ISBN 978-5-466-04321-1. – URL: https://book.ru/book/953001. – Текст: электронный.

5. Сёмин, В.П., История России. Хрестоматия. Часть 1: учебное пособие / В.П. Сёмин, Н.В. Ляпунова, В.И. Шарый, К.О. Мухлаев. – М.: Русайнс, 2024. – 463 с. – ISBN 978-5-466-04801-8. – URL: https://book.ru/book/952179. – Текст: электронный.

6. Сёмин, В.П., История России. Хрестоматия. Часть 2: учебное пособие / В.П. Сёмин, Н.В. Ляпунова, В.И. Шарый, К.О. Мухлаев. – М.: Русайнс, 2024. – 504 с. – ISBN 978-5-466-04802-5. – URL: https://book.ru/book/952180. – Текст: электронный.

7. Мединский, В.Р. История. Всеобщая история. 1914-1945 годы. 10 класс. Базовый уровень. ЭФУ: Учебник / В.Р. Мединский, А.О. Чубарьян. – М.: Просвещение, 2023. – 10 с. – ISBN 978-5-09-109829-7. – URL: https://book.ru/book/951529. – Текст: электронный.

8. Сороко-Цюпа, О.С.. История. Всеобщая история. Новейшая история. 10 класс. Базовый и углублённый уровни. ЭФУ / О.С. Сороко-Цюпа.– М.: Просвещение, 2022. – 10 с. – ISBN 978-5-09-099393-7. – URL: https://book.ru/book/948989. – Текст: электронный.

9. История России 1914-1945 годы. 10 класс. Базовый уровень. ЭФУ / А.В. Шубин, М.Ю. Мягков, Ю.А. Никифоров, В.Р. Мединского. – М.: Просвещение, 2023. – 10 с. – ISBN 978-5-09-103446-2. – URL: https://book.ru/book/950721 (дата обращения: 21.03.2024). – Текст: электронный.

Электронные издания (ресурсы)

1. Библиотека Гумер – гуманитарные науки [Электронный ресурс]. – Режимдоступа: http://www.gumer.info/,свободный. –Загл.сэкрана.

2. Библиотекарь. Ру: электронная библиотека нехудожественной литературыпорусскойимировойистории,искусству,культуре,прикладнымнаукам[Электронныйресурс].–
Режимдоступа:http://www.bibliotekar.ru,свободный.– Загл.с экрана.

3. Вторая мировая война в русском Интернете [Электронный ресурс]. –Режимдоступа:http://www.world-war2.chat.ru,свободный.– Загл.сэкрана.

4. Европейские гравированные географические чертежи и карты России,изданныевXVI–XVIIIстолетиях[Электронныйресурс].–
Режимдоступа:http://www.old-rus-maps.ru,свободный.–Загл.сэкрана.

5. ЕдинаяколлекцияЦифровыхобразовательныхресурсов[Электронный ресурс].–Режимдоступа:http://school-collection.edu.ru/,свободный.– Загл.сэкрана.

6. Единоеокнодоступакинформационнымресурсам[Электронныйресурс]. –Режимдоступа:http://window.edu.ru/,свободный.–Загл.сэкрана.

7. Исторические источники по Отечественной истории до начала XVIII в. нарусском языке в Интернете (Электронная библиотека ИсторическогофакультетаМГУим.М.В.Ломоносова)[Электронныйресурс].– Режимдоступа: http://www.hist.msu.ru/ER/Etext/PICT/feudal.htm, свободный. – Загл. с экрана.

Средства электронного обучения, дистанционных образовательных технологий:

1. https://max.ru Информационно-коммуникационная платформа
2. https://book.ru/ Электронно-библиотечная система

.

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

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

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Типы оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Раздел 1. Темы 1.4-1.7 Раздел 2. Темы 2.1-2.3 Раздел 3. Тема 3.1-3.5 Раздел 4. Тема 4.1-4.3 Раздел 5. Тема 5.1-5.4 Раздел 6. Тема 6.1-6.3	Обсуждение по вопросам лекции Разработка глоссария Заполнение сравнительных таблиц Тестирование Устный опрос Диктант на использование аргументов, биологической терминологии и символики Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольные работы Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Раздел 1. Темы 1.4-1.7 Раздел 2. Темы 2.1-2.3 Раздел 3. Тема 3.1-3.5 Раздел 4. Тема 4.1-4.3 Раздел 5. Тема 5.1-5.4 Раздел 6. Тема 6.1-6.3	Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции Разработка ментальной карты в мини группах Представление результатов практических работ Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по

		перечню источников, рекомендованных преподавателем
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Раздел 2. Темы 2.2 Раздел 4. Тема 4.3	Обсуждение по вопросам лекции Представление результатов практических работ Защита творческих работ
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Раздел 1. Темы 1.4-1.7 Раздел 2. Темы 2.1-2.3 Раздел 3. Тема 3.1-3.5 Раздел 4. Тема 4.1-4.3 Раздел 5. Тема 5.1-5.4 Раздел 6. Тема 6.1-6.3	Обсуждение по вопросам лекции Разработка глоссария Заполнение сравнительных таблиц Тестирование Устный опрос Диктант на использование аргументов, биологической терминологии и символики Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольные работы Защита творческих работ Выполнение заданий промежуточной аттестации
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	Раздел 3. Тема 3.1-3.5 Раздел 5. Тема 5.1-5.4 Раздел 6. Тема 6.3	

Приложение 2.17
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 «Повар, кондитер»

Рабочая программа дисциплины «Обществознание»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Обществознание».....890

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины.....906

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины.....920

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины.....922

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Обществознание»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «Обществознание» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цель дисциплины

Основной целью изучения обществознания в организациях среднего профессионального образования 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.

Основное содержание рабочей программы дисциплины, расширено тематикой профессиональной направленности (профессионально ориентированным содержанием), необходимой для дальнейшего успешного освоения ОП СПО.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО.

Общие компетенции (далее – ОК) и профессиональные компетенции (далее – ПК) ФГОС СПО в соотнесении с личностными, метапредметными и предметными результатами обучения базового уровня (далее – ПРб) ФГОС СОО представлены в таблице:

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; У - 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;	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 цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; -- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в	определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; - владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний 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;

	познавательной и социальной практике	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности		сформировать знания об (о): - особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; - владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; - сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях; - уметь определять связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе

		социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	В области духовно-нравственного воспитания: -- сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний,	сформировать знания об (о): - особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; - владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; - готовность применять знания о финансах и бюджетном 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

	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	- 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;

	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 средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и	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	- 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

культурного контекста	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	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 российских духовно-нравственных	- 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,	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

ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	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; - ценностное отношение к государственным	деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулирования гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации; 2) уметь характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма

	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	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, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	- 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 причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского обществ

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании	- 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;

	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	

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы дисциплины	**100**
в т.ч.	
теоретические занятия	64
практические занятия	36
самостоятельная работа	-
Профессионально ориентированное содержание	**36**
Промежуточная аттестация	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Обществознание»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	*2*	*3*	*4*
	1 семестр	**34**	
Раздел 1. «Человек и общество»		**18**	
Тема 1.1. Социальная сущность человека.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 05
	Понятие «человек». Теории происхождения человека. Соотношение понятий «человек», «индивид», «индивидуальность», «личность». Свойства личности. Социализация личности. Дефекты социализации личности и их криминальные последствия.		
	Практическое занятие № 1. Социальный статус и социальные роли личности. ***Профессионально ориентированное содержание*** Обсуждение вопросов: - Ролевые ожидания в профессиональной деятельности повара, кондитера (работа в команде). - Ролевые конфликты в профессии повара, кондитера (работа в команде).	2	
Тема 1.2. Социальное поведение.	Содержание учебного материала	2	ОК 06
	Понятие социального поведения. Социальные нормы и их виды. Ценности и их классификация. Виды социального поведения. Формы социального поведения. Социальный контроль, его функции и механизмы. Девиантное поведение и его формы.		
Тема 1.3.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02

Общество как социальный организм.	Понятие общества. Особенности социальной системы, ее отличия от природных систем. Признаки общества. Типы обществ и их критерии. Социальная структура общества. Социальные институты и организации.		
	Практическое занятие № 2. Социальная стратификация и социальная мобильность. ***Профессионально ориентированное содержание*** - определение понятия профессиональной мобильности; - анализ возможных перемещений в структуре профессиональной деятельности повара, кондитера.	2	
Тема 1.4. Общество как динамичная система.	Содержание учебного материала		
	Законы общества и законы природы: общее и особенное. Понятие общественного прогресса. Критерии общественного прогресса. Противоречивый характер прогресса. Прогресс, регресс, стагнация. Многообразие путей и форм общественного развития. Эволюция, реформа, революция.	2	ОК 02
Тема 1.5. Нации и межнациональные отношения.	Содержание учебного материала		
	Основные подходы к пониманию нации. Национальность и этнос. Этапы формирования наций. Миграционные процессы в современном мире. Межэтнические отношения: уровни, типы, формы. Цель и задачи национальной политики. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 06
	Практическое занятие № 3. Социальный конфликт. ***Профессионально ориентированное содержание*** Подготовка сообщения по теме: Профессиональная конкуренция в структуре социального конфликта.	2	
	Практическое занятие № 4. Решение тестовых заданий.	2	

Раздел 2. Культура как социальное явление.		**16**	
Тема 2.1. Понятие культуры.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 05
	Происхождение и содержание понятия «культура». Структура культуры. Виды культуры. Функции культуры. Языки и символы культуры. ***Профессионально ориентированное содержание*** - обсуждение в формате Диспута вопроса: Роль и значение культуры в профессиональной деятельности повара, кондитера. Привести аргументы (работа в коллективе); - составление сравнительной таблицы: Соотношение культурной (творческой) деятельности и профессиональной деятельности повара, кондитера.		
Тема 2.2. Инкультурация как процесс развития личности.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 05
	Практическое занятие № 5. ***Профессионально ориентированное содержание*** Обсуждение вопроса в формате Диспута на тему: Инкультурация и профессиональное становление повара, кондитера: точки соприкосновения (работа команд).		
Тема 2.3. Типология культур.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 05
	Этнические и национальные типы культуры. Региональная типология культур (Восток-Запад, Север-Юг). Россия и ее тип культуры.		
	Практическое занятие № 6. Русская национальная культура. ***Профессионально ориентированное содержание*** - Изучение истории русской кухни. - Обсуждение вопроса: Русская кухня как отражение национальной культуры русского народа (работа в коллективе).	2	
Тема 2.4.	Содержание учебного материала	2	ОК 02

Современная мировая культура.	Черты современной мировой культуры. Интеграция. Ассимиляция Аккультурация. Вестернизация, европоцентризм мировой культурной традиции. Тенденции современной культуры. Межкультурная коммуникация и диалог культур.		
Тема 2.5. Формы культуры.	Содержание учебного материала		
	Элитарная культура, ее особенности и функции. Народная культура, ее особенности и функции. Массовая культура, ее особенности и функции.	2	
	Практическое занятие № 7. Субкультура и контркультура. ***Профессионально ориентированное содержание*** - Обсуждение вопроса: Профессиональная культура повара, кондитера: ее особенности и главные составляющие (работа в команде). - Составление нравственного Кодекса повара, кондитера.	2	ОК 01, ОК 04, ОК 05, ОК 06
	Практическое занятие № 8. Решение тестовых заданий.		
2 семестр		**66**	
Раздел 3. «Экономическая жизнь общества»		**36**	
Тема 3.1. Экономика как наука и сфера общественной жизни.	Содержание учебного материала		
	Происхождение и содержание понятия «экономика». Объект и предмет изучения экономики. Методы экономической науки. Структура экономики. Роль экономики в жизни общества. ***Профессионально ориентированное содержание*** Анализ и оценка экономических ресурсов как факторов пищевой промышленности, пищевого производства и общественного питания; ограниченность ресурсов.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 09
Тема 3.2.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02,

Рынок труда.	Понятие «рынок труда». Факторы, определяющие уровень спроса на труд. Факторы, определяющие уровень предложения труда. Заработная плата и стимулирование труда. Государственная политика Российской Федерации в области занятости. Особенности труда молодежи. Безработица. ***Профессионально ориентированное содержание*** Анализ статистических данных по востребованности профессии повар, кондитер на российском рынке труда (работа с интернет-источниками) и в г. Магнитогорске.		ОК 09
Тема 3.3. Экономическое содержание собственности.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 05
	Понятие собственности. Право собственности. Формы собственности. Разгосударствление. Приватизация. Национализация. Экономические системы. ***Профессионально ориентированное содержание*** Решение ситуационных задач: формы собственности для организации собственного кафе или ресторана (работа в команде).		
Тема 3.4. Рынок и рыночный механизм.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 09
	Понятие рынка. Классификация рынков. Рыночный спрос. Закон спроса. Рыночное предложение. Закон предложения. Рыночная цена. Конкуренция и монополия. Государственное регулирование рынков. ***Профессионально ориентированное содержание*** Анализ состояния и тенденции развития рынка общественного питания в России. Анализ состояния и тенденции развития рынка общественного питания в г. Магнитогорске.		

Тема 3.5. Измерители экономической деятельности.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 09
	Понятие валового внутреннего продукта (ВВП). Виды ВВП. Методы подсчета ВВП Понятие валового национального продукта (ВНП). Национальный доход. Экономический рост и пути его достижения. Факторы экономического роста. ***Профессионально ориентированное содержание*** Оценка объема ВВП, ВНП в пищевой промышленности России (за последние 5 лет).		
Тема 3.6. Экономический цикл.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 09
	Понятие экономического цикла. Фазы экономического цикла. Причины экономических циклов. Типы экономического роста. Макроэкономические показатели и качество жизни. ***Профессионально ориентированное содержание*** Анализ состояния современной российской пищевой промышленности: фаза экономического цикла (подъем, пик, спад, дно).		
Тема 3.7. Государственный бюджет и государственный долг.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 03, ОК 09
	Понятие государственного бюджета. Доходная и расходная часть государственного бюджета. Сальдо государственного бюджета. Бюджетный дефицит. Бюджетный профицит. Источники финансирования государственного бюджета. Принцип сбалансированности государственного бюджета. Контроль за исполнением бюджета. Понятие государственного долга. Структура государственного долга Российской Федерации, виды и срочность долговых обязательств Российской Федерации. Последствия накопления государственного долга. ***Профессионально ориентированное содержание*** Анализ распределения госбюджета на пищевую промышленность в РФ за последние 5 лет.		

Тема 3.8 Деньги и ценные бумаги.	Содержание учебного материала		
	Понятие «деньги». Признаки денег. Виды денег. Функции денег. Закон денежного обращения. Денежные агрегаты. Денежно-кредитная политика. Понятие «ценные бумаги». Признаки ценных бумаг. Функции ценных бумаг.	2	ОК 03, ОК 04, ОК 05
	Практическое занятие № 9. Инфляция: причины, формы, виды, последствия. ***Профессионально ориентированное содержание*** Обсуждение вопроса в формате Круглого стола: Инфляция и ее влияние на сферу общественного питания (работа в коллективе).	2	
Тема 3.9. Валюта и валютный курс.	Содержание учебного материала		
	Понятие валюты. Классификация и виды валют. Валютная система и ее структура. Конвертируемость валют. Режим валютного курса. Валютные войны.	2	ОК 03
Тема 3.10. Налоговая политика.	Содержание учебного материала		
	Понятия «налоги», «налоговая политика», «налоговая система». Виды налогов. Индивидуальный подоходный налог. Налог на добавленную стоимость. Акцизы. Функции налогов. Система налогов и сборов в Российской Федерации. Налоговые льготы и вычеты. Цифровизация экономики в Российской Федерации. Налоговый кодекс Российской Федерации, Часть 1, Статья 3. Основные начала законодательства о налогах и сборах.	2	ОК 02, ОК 03, ОК 09

Тема 3.11. Финансовые институты и банковская система.	Содержание учебного материала	2	ОК 03
	Понятия «финансовые институты», «банк», «банковская система». Классификация финансовых институтов и их характеристика. Структура банковской системы. Задачи и функции Центрального банка Российской Федерации. Цифровые финансовые услуги. Финансовые технологии и финансовая безопасность.		
Тема 3.12. Мировая экономика.	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	Понятие «мировая экономика». Интеграция и международное разделение труда. Экспорт и импорт товаров и услуг. Торговая политика и валютный курс. Протекционизм и свободная торговля. Тарифные и нетарифные барьеры. Выгоды и убытки от участия в международной торговле. Государственное регулирование внешней торговли.		
Тема 3.13. Бизнес и предпринимательство.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 03, ОК 06, ОК 09
	Понятия бизнеса и предпринимательства, их соотношение. Признаки бизнеса. Основные организационные формы бизнеса. Виды бизнеса. Источники финансирования бизнеса. Поддержка малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации.		
	Практическое занятие № 10. Бизнес и предпринимательство в России. ***Профессионально ориентированное содержание*** - анализ тенденций и перспектив развития новых видов бизнеса в сфере индустрии питания г. Магнитогорска; - анализ и оценка ситуации: Импортозамещение в пищевой промышленности: достижения и проблемы.	2	
Тема 3.14. Глобальные экономические	Содержание учебного материала	2	ОК 04, ОК 07
	Понятие глобальных экономических проблем. Признаки глобальных экономических проблем. Классификация глобальных экономических проблем (экономика-экология, экономика-		

проблемы современности.	социум) и их характеристики. Особенности решения глобальных экономических проблем.		
	Практическое занятие № 11. Экономическая безопасность. ***Профессионально ориентированное содержание*** Обсуждение вопроса в формате Круглого стола: Продовольственная безопасность как глобальная проблема мировой экономики (работа в коллективе).	2	
	Практическое занятие № 12. Решение тестовых заданий.	2	
Раздел 4. «Политическая жизнь общества»		**18**	
Тема 4.1. Политика как социальное явление.	Содержание учебного материала		
	Происхождение и содержание понятия «политика». Сущность политики. Свойства политики. Классификация политики. Субъекты политики. Структура политики. Функции политики. ***Профессионально ориентированное содержание*** Написание сочинения-рассуждения на тему «Моя политическая активность».	2	ОК 01, ОК
Тема 4.2. Политическая власть.	Содержание учебного материала		
	Понятия «власть», «политическая власть». Теории власти. Структура власти (субъект, объект, источники, ресурсы). Черты политической власти. Формы политической власти. Функции политической власти.	2	ОК 02
Тема 4.3.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02

Политическая система.	Понятие политической системы. Субъекты политической системы. Структура политической системы. Классификация политических систем. Функции политической системы. Институты политической системы. Политическая система Российской Федерации на современном этапе. ***Профессионально ориентированное содержание*** Составление конспекта: Профессиональный союз работников торговли, общественного питания, потребительской кооперации и предпринимательства Российской Федерации «Торговое единство» как общественная организация и общественно-политическая сила.		
Тема 4.4. Государство как политический институт.	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	Понятие «государство». Теории происхождения государства. Признаки государства. Стадии развития государств. Функции государства. Государственный аппарат.		
Тема 4.5. Типология форм государства.	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	Понятие «форма государства». Формы государственного правления. Формы государственного устройства. Политический режим и его виды.		
Тема 4.6. Правовое государство и гражданское общество.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 09
	Практическое занятие № 13. ***Профессионально ориентированное содержание*** Изучение вопроса и составление краткого конспекта: Цель и задачи общественной организации: Профессиональный союз работников торговли, общественного питания, потребительской кооперации и предпринимательства Российской Федерации «Торговое единство» (работа с интернет-источниками).		
Тема 4.7. Федеративное устройство Российской Федерации.	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	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 4.8. Политические партии и избирательная система.	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	Понятие «политическая партия». Виды политических партий. Структура политической партии. Функции политической партии. Партийные системы и их типы. Политическая элита и политическое лидерство. Понятие избирательной системы. Типы избирательных систем. Избирательный процесс. Избирательная система Российской Федерации.		
	Практическое занятие № 14. Решение тестовых заданий.	2	ОК 01
Раздел 5. «Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации»		**12**	
Тема 5.1. Право как социальное явление. Источники права.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 03, ОК 09
	Практическое занятие № 15. ***Профессионально ориентированное содержание*** Изучение нормативно-правовых актов в сфере общественного питания (работа с интернет-источниками).		
Тема 5.2. Основы конституционного строя Российской Федерации.	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 03, ОК 09
	История Конституции РФ. Конституционный строй и его основные принципы. Гражданство РФ и его принципы. Основания приобретения и прекращения гражданства РФ. Личные (гражданские), политические, социально-экономические и культурные права и свободы человека и гражданина РФ. Конституционные обязанности гражданина РФ. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени.		
Тема 5.3.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 03

Правонарушения и юридическая ответственность.	Понятие правонарушения. Признаки правонарушения. Состав правонарушения. Понятие преступления и его признаки. Понятие юридической ответственности. Признаки юридической ответственности. Принципы юридической ответственности. Основания юридической ответственности. Виды юридической ответственности. ***Профессионально ориентированное содержание*** Составление конспекта: Оказание услуг общественного питания и юридическая ответственность за нарушение прав потребителей.		
Тема 5.4. Правоохранительные органы и судебная система.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09
	Практическое занятие № 16. ***Профессионально ориентированное содержание*** - обсуждение вопроса: Продовольственная безопасность и роль правоохранительных органов в ее обеспечении (работа в команде); - составление таблицы: Судебная система и общепит: ключевые аспекты взаимодействия.		
Тема 5.5. Кодексы Российской федерации.	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 03, ОК 09
	Практическое занятие № 17. ***Профессионально ориентированное содержание*** - обсуждение вопроса в формате дискуссии: Налоговый режим для частных предприятий общественного питания: что выбрать? - составление таблицы: Основные экологические проблемы общепита и их решения; - разработка структуры презентации: Международная ассоциация пищевой безопасности (International F&B Safety Association): история создания, цель и задачи.		
	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 03, ОК 05 ОК 09
	Практическое занятие № 18. Зачет. Решение тестовых заданий промежуточной аттестации.		
Промежуточная аттестация в форме зачета			
	Всего:	**100**	
	Теоретическое обучение	64	

Практические занятия	36	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- демонстрационные учебно-наглядные пособия
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, промежуточной аттестации и др.);
- 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), энциклопедии, справочники, научная, научно-популярная литература по вопросам социального образования;
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; выход в локальную сеть).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

1. Важенин, А.Г. Обществознание: В 2 ч.: Ч. 1: учебное издание / Важенин А.Г. – М.: Академия, 2024. – 304 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный
2. Губин, В.Д. Обществознание: учебник / В.Д. Губин, М.Б. Буланова, В. П. Филатов. – М.: КноРус, 2025. – 208 с. – ISBN 978-5-406-14356-8. — URL: https://book.ru/book/957046. – Текст: электронный.
3. Шиповская, Л.П. Обществознание: учебное пособие / Л.П. Шиповская. – М.: КноРус, 2023. – 196 с. – ISBN 978-5-406-10264-0. – URL: https://book.ru/book/944930. – Текст: электронный.

Дополнительные источники:

1. Обществознание: учебник для среднего профессионального образования / Б. И. Федоров [и др.] ; под редакцией Б. И. Федорова. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2020. – 410 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-13751-4.

2. Обществознание. 10 класс: учеб. для общеоразоват. организаций: базовый уровень / [Л.Н. Боголюбов, Ю.И. Аверьянов, А.В. Белявский и др.] – М.: Просвещение, 2018. – 350 с. - ISBN 978-5-09-053280-8.

3. Обществознание. 11 класс: учеб. для общеоразоват. организаций: базовый уровень / [Л.Н. Боголюбов и др.] – М.: Просвещение, 2019. – 334 с. - ISBN 978-5-09-070429-8.

4. Обществознание: учеб.: в 3 т. Т. 1: Человек и общество. - под общ. ред. М.В. Пашкова.- СПб.: СПбГУ, 2021. – 272 с. - ISBN: 978-5-288-06145-5.

Интернет-источники

1. www.openclass.ru (Открытый класс: сетевые образовательные сообщества).
2. www.school-collection.edu.ru (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).
3. www.festival.1september.ru (Фестиваль педагогических идей «Открытый урок»).
4. www.base.garant.ru («ГАРАНТ» — информационно-правовой портал).
5. www.istrodina.com (Российский исторический иллюстрированный журнал «Родина»).
6. www.eor.it.ru/eor (учебный портал по использованию ЭОР).
7. www.gramota.ru (Справочная служба).
8. www.gramma.ru/EXM (Экзамены.Нормативные документы).

Средства электронного обучения, дистанционных образовательных технологий:

1. https://max.ru Информационно-коммуникационная платформа
2. https://book.ru/ Электронно-библиотечная система

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

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

Общая/профессиональная компетенции	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Раздел 1.** Темы: 1.1, 1.3, 1.5, 1.6. **Раздел 2.** Темы: 2.1, 2.2, 2.3, 2.5 **Раздел 3.** Темы: 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.13. **Раздел 4.** Темы: 4.1, 4.3, 4.6. **Раздел 5.** 5.1, 5.3, 5.4, 5.5.	Обсуждение по вопросам лекции и дополнительной учебной информации. Разработка глоссария. Заполнение сравнительных таблиц. Тестирование. Устный опрос. Представление результатов практических работ. Выполнение заданий промежуточной аттестации.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**Раздел 1.** Темы: 1.3, 1.4, 1.5, 2.4. **Раздел 3.** Темы: 3.1, 3.2, 3.4, 3.5, 3.6, 3.10. **Раздел 4.** Темы: 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7, 4.8. **Раздел 5.** Темы: 5.2, 5.5.	Обсуждение по вопросам лекции и дополнительной учебной информации. Разработка глоссария. Заполнение сравнительных таблиц. Тестирование. Устный опрос. Представление результатов практических работ.
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	**Раздел 3.** Темы: 3.7, 3.8, 3.9, 3.10, 3.11, 3.13. **Раздел 5.** Темы: 5.1, 5.2, 5.3, 5.5.	Обсуждение по вопросам лекции и дополнительной учебной информации. Разработка глоссария. Заполнение сравнительных таблиц. Тестирование. Устный опрос. Представление результатов практических работ. Анализ нормативно-правовых документов.
ОК 04. Эффективно	**Раздел 1.**	Обсуждение по вопросам

взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Тема 1.1. **Раздел 2.** Темы: 2.1, 2.2, 2.3, 2.5. **Раздел 3.** Темы: 3.3, 3.8, 3.14. **Раздел 5.** Тема 5.4.	лекции и дополнительной учебной информации. Разработка глоссария. Устный опрос. Заполнение сравнительных таблиц. Представление результатов практических работ.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Раздел 1.** Тема 1.1. **Раздел 2.** Темы: 2.1, 2.2, 2.3, 2.5. **Раздел 3.** Темы: 3.3, 3.8, 3.14. **Раздел 5.** Тема 5.4.	Обсуждение по вопросам лекции и дополнительной учебной информации. Разработка глоссария. Устный опрос. Заполнение сравнительных таблиц. Представление результатов практических работ.
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	**Раздел 1. «Человек и общество».** Темы 1.2, 1.5. **Раздел 2.** Тема 2.5. **Раздел 3.** Тема 3.13.	Обсуждение по вопросам лекции и дополнительной учебной информации. Разработка глоссария. Устный опрос. Представление результатов практических работ.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Раздел 3.** Тема 3.14. **Раздел 5.** Тема 5.4.	Обсуждение по вопросам лекции и дополнительной учебной информации. Разработка глоссария. Устный опрос. Представление результатов практических работ.
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Раздел 3.** Темы: 3.1, 3.2, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.10, 3.13. **Раздел 4.** Тема 4.6. **Раздел 5.** Темы: 5.1, 5.2, 5.4, 5.5.	Анализ нормативных документов. Выполнение практических заданий.

Приложение 2.18
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 «Повар, кондитер»

Рабочая программа дисциплины
«География»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «География»....926

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины 941

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины 953

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины 955

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «География»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Общеобразовательная дисциплина «География» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар,кондитер»

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цель 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.

Основное содержание рабочей программы дисциплины, расширено тематикой профессиональной направленности (профессионально

ориентированным содержанием), необходимой для дальнейшего успешного освоения ОП СПО.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Общие компетенции (далее – ОК) и профессиональные компетенции (далее – ПК) ФГОС СПО в соотнесении с личностными, метапредметными и предметными результатами обучения базового уровня (далее – ПРб) ФГОС СОО представлены в таблице:

Код и наименование формируемых компетенций	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; - 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	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

	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	географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний; 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 информации, и информационные технологии для выполнения	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего	ПРб 2. Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики,

задач профессиональной деятельности	места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности	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 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

	личности	закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления; определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	В области духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация:	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;

	- 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	критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач

ОК 04.Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	ПРб 4. Владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач
ОК 05.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта,	ПРб 2. Освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации

Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	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	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 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-	- осознание обучающимися российской гражданской	ПРб 1. Понимать роль и место современной

патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российскихдуховно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной,	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 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

	гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	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
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред	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

	окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;	процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний; 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;	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

	- 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	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 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

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы дисциплины	**78**
в т.ч.	
теоретические занятия	30
практические занятия	48
Профессионально ориентированное содержание	48
Промежуточная аттестация	*2*

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «География»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
	1 семестр	**34**	
Раздел 1. География как наука		**2**	
Тема 1.1. Традиционные и новые методы в географии.	Содержание учебного материала	2	ОК 01,ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09
	Теоретическое обучение 1. Традиционные и новые методы исследований в географических науках, их использование в разных сферах человеческой деятельности. Современные направления географических исследований. Источники географической информации, геоинформационные системы. Географические прогнозы как результат географических исследований. 2. Элементы географической культуры: географическая картина мира, географическое мышление, язык географии. Их значимость для представителей разных профессий ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Кулинарное искусство стран мира.		
Раздел №2 Общая характеристика мира		**10**	
Тема 2.1 Политическое устройство мира	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05
	Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности. 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. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Особенности питания в странах разного социально-экономического уровня		

	Практическое занятие №1 Государственное устройство стран мира. Анализ государственного устройства стран мира, географии современных международных и региональных конфликтов. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Перечисление видов и основных особенности кухонь мира(европейская, паназиатская, русская кухня) в виде таблицы.	2	
Тема 2.2 **География мировых природных ресурсов**	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 05, ОК 07, ОК 09
	Взаимодействие человеческого общества и природной среды, его особенности на современном этапе. Экологизация хозяйственной деятельности человека. Географическая среда. Различные типы природопользования. Антропогенные природные комплексы. Геоэкологические проблемы. Природные условия и природные ресурсы. Виды природных ресурсов. Ресурсообеспеченность. Размещение различных видов природных ресурсов на территории мировой суши. Ресурсы Мирового океана. Территориальные сочетания природных ресурсов. Природно-ресурсный потенциал.		
Тема 2.3 **География населения мира**	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05,ОК 07, ОК 09
	Численность и воспроизводство населения мира. Определение понятия «Демография», «Этнология», «Депопуляция» Типы воспроизводства. Демографическая политика. Теория демографического перехода. Качество населения как новое комплексное понятие. Половой состав. Возрастной состав. Религиозный состав.		
	Профессионально-ориентированное содержание: Особенности национальной кухни и религиозные представления населения		

	Практическое занятие №2 Размещение и плотность населения Определение понятий «Миграция», «Урбанизация», «Геоурбанистика» Анализ особенностей городского и сельского населения Составление тематической схемы «Урбанизация. Масштабы и темпы урбанизации в различных регионах и странах мира»	2	
Раздел №3 Мировое хозяйство		**22**	
Тема 3.1 **Состав и структура Мирового хозяйства**	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09
	Мировое хозяйство: определение и состав. Основные этапы развития мирового хозяйства. Факторы размещения производства и их влияние на современное развитие мирового хозяйства. Отраслевая, территориальная и функциональная структура мирового хозяйства. Международное географическое разделение труда. Отрасли международной специализации. Условия формирования международной специализации стран и роль географических факторов в её формировании. Аграрные, индустриальные и постиндустриальные страны. Роль и место России в международном географическом разделении труда		
	Практическое занятие №3 Научно-технический прогресс и его современные особенности. Анализ исторических этапов развития мирового производства с использованием различных источников информации	2	
	Практическое занятие №4 География отраслей первичной сферы мирового хозяйства Сельское хозяйство и его экономические особенности. Виды сельхозкультур экспорта Заполнение таблицы « Основные сельскохозяйственные районы мира и сельскохозяйственные культуры». ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Анализ видов экспортных сельхозкультур, используемых в кулинарии (составление развернутого ответа с использованием различных источников информации)	2	

	Практическое занятие №5 География отраслей вторичной сферы мирового хозяйства ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Анализ географических особенностей мирового потребления минерального топлива, развития мировой электроэнергетики, черной и цветной металлургии, машиностроения, химической, лесной (перерабатывающие отрасли) и легкой промышленности. Заполнение таблицы «Структура мирового хозяйства».	2	
	Практическое занятие №6 Топливно-энергетическая промышленность Анализ роста производства и потребления топлива Заполнение таблицы «Типы отраслевой структуры мирового хозяйства». ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Составление развернутого ответа с использованием различных источников информации по теме «Три этапа развития топливно-энергетической промышленности»	2	
	Практическое занятие №7 Газовая промышленность мира, основные черты географии. Анализ главные газодобывающие страны, главные сухопутные и морские грузопотоки природного газа. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Заполнение таблицы «Типы отраслевой структуры мирового хозяйства. Газовая промышленность». Обозначение на контурной карте главных газодобывающих стран. Экспорт и импорт продукции.	2	
	Практическое занятие №8 Электроэнергетика. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Обозначение на контурной карте крупных ТЭС, ГЭС и АЭС. Приведение примеров ведущих стран-производителей ГЭС и ТЭС.	2	

	Практическое занятие №9 Машиностроение мира: особенности отраслевой и территориальной структуры. Анализ трех главных машиностроительных региона. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Составление систематизирующей таблицы «Группировка стран мира по уровню развития машиностроения. Лидеры продаж автомобилей».	2	
	Практическое занятие №10 Лесная и деревообрабатывающая промышленность мира: два пояса её размещения. Лесная и деревообрабатывающая промышленность России Обозначение на контурной карте центры деревообрабатывающей промышленности. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Анализ экспорта и импорта древесины.	2	
	Практическое занятие №11 Химическая промышленность мира Анализ отличительных черт отраслевой и территориальной структуры мировой химической промышленности. Обозначение на контурной карте главных центров химической промышленности. Выявление основных черт размещения химической промышленности. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** ГМО,виды и вред Пищевые добавки. Их использование в кулинарии	2	
	Практическое занятие №12 География отраслей третичной сферы мирового хозяйства Анализ дифференциации стран мира по уровню развития медицинских, образовательных, туристских, деловых и информационных услуг. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Характеристика, основные особенности индустрии питания.	2	
2 семестр		**44**	
Раздел 4.Региональная характеристика мира		**36**	
Тема 4.1 Регионы мира. География	Содержание учебного материала Место и роль Зарубежной Европы в мире.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05,

населения Зарубежной Европы	Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения . Отрасли международной специализации. Германия и Великобритания как ведущие страны Зарубежной Европы. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население.		ОК 09
	Практическое занятие №13 Хозяйство Зарубежной Европы Выявление места региона в мировом хозяйстве. Анализ промышленности Зарубежной Европы. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Особенности кулинарного искусства стран Европы	2	
	Практическое занятие №14 Субрегионы Зарубежной Европы. Франция Заполнение таблицы «Субрегионы Зарубежной Европы. Франция». Нанесение на контурной карте сельскохозяйственные районы, транспорт, магистрали, порты одной из стран Зарубежной Европы. Характеристика ЭГП Франции по плану ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Особенности французской кухни Рецептура французских блюд	2	
	Практическое занятие №15 Субрегионы Зарубежной Европы. ФРГ Заполнение таблицы «Субрегионы Зарубежной Европы. ФРГ». Нанесение на контурную карту сельскохозяйственные районы, транспорт, магистрали, порты одной из стран Зарубежной Европы. Характеристика ЭГП ФРГ по плану.	2	

	Практическое занятие №16 Субрегионы зарубежной Европы. Великобритания. Заполнение таблицы «Субрегионы Зарубежной Европы. Великобритания». Нанесение на контурную карту сельскохозяйственные районы, транспорт, магистрали, порты одной из стран Зарубежной Европы. Характеристика ЭГП Великобритании по плану. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Особенности традиционной английской кухни	2	
Тема 4.2 **Общая характеристика Зарубежной Азии**	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05
	Место и роль Зарубежной Азии в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Природные условия и ресурсы. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения. Население: численность, воспроизводство, миграции, национальный состав. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Традиционная азиатская кухня. Рецептура блюд.		
	Практическое занятие №17 Хозяйство Зарубежной Азии ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Особенности приготовления мусульманской пищи (Главные районы возделывания зерновых, тропических и субтропических культур, пастбищного животноводства) Обозначение на контурной карте крупнейших сельскохозяйственных районов.	2	

	Практическое занятие №18 Общая характеристика Японии. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал. Население: численность, воспроизводство, демографическая политика. Ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура. Структура экспорта и импорта Китая, его главные торговые партнеры. Транспортная система. Внешние экономические связи Японии. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Перечень особенностей японской кухни.	2	
Тема 4.3 **Общая характеристика Индии.**	Содержание учебного материала Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал. Население: численность, воспроизводство, демографическая политика. Ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура. Структура экспорта и импорта Китая, его главные торговые партнеры. Транспортная система. Внешние экономические связи Индии. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Перечень особенностей индийской кухни.	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05
Тема 4.4 **Общая характеристика Китая**	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05

	Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал. Население: численность, воспроизводство, демографическая политика. Ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура. Структура экспорта и импорта Китая, его главные торговые партнеры. Транспортная система. Внешние экономические связи Китая. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Перечень особенностей китайской кухни.		
Тема 4.5 **География населения и хозяйства Африки**	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05,ОК 06
	Место и роль Африки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Природные условия и ресурсы. Характерные черты природноресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки.		
	Практическое занятие №19 Субрегионы Северной и Тропической Африки Описание арабского типа города. Выполнение сравнительной характеристики стран Северной и Тропической Африки.	2	
	Практическое занятие №20 ЮАР - страна с двойной экономикой. Выявление отличительных особенностей экономики страны по сравнению с другими странами Африки. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Выявление особенностей традиционной африканской кухни	2	
Тема 4.6 **География населения и хозяйства Северной Америки.**	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05
	Место и роль Северной Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства.		

	Отрасли международной специализации.		
	Практическое занятие №21 Общая характеристика США. Анализ характерных черт ЭГП: территория, границы, положение. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Калорийность блюд и особенности приготовления блюд американской кухни	2	
Тема 4.7 **Общая характеристика Латинской Америки**	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05
	Характерные черты ЭГП: территория, границы, положение. Природные условия и ресурсы: богатство и разнообразие. Население: численность, воспроизводство, миграции, национальный состав. Латиноамериканский тип города. «Ложная урбанизация». Государственный строй.		
	Практическое занятие №22 Общая характеристика Бразилии Бразилия – тропический гигант. Выявление характерных черт ЭГП: территория, границы, положение. Анализ географии отдыха и туризма: главные районы. Традиционная кухня Бразилии.Основные блюда Выполнение описания города Бразилиа по плану. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Латиноамериканская кухня Особенности и основные блюда	2	
	Практическое занятие №23 Общая характеристика Австралии и Океании Анализ места и роли Австралии и Океании в мире. Характеристика особенности географического положения региона, особенности природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Выявление на контурной карте отраслевой и территориальной структуры хозяйства Австралии и Новой Зеландии. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Особенности и основные блюда Австралии.	2	

	Раздел №5 Россия на современном этапе развития	**8**	
Тема 5.1 Россия на политической карте мира	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09
	Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России. Место России в мировом хозяйстве и международном географическом разделении труда. Ее участие в международной торговле товарами и других формах внешнеэкономических связей. Особенности территориальной структуры хозяйства. География отраслей международной специализации. Характеристика геополитического и геоэкономического положение страны ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Особенности традиционной русской кухни.		
Тема 5.2 Понятие о глобальных проблемах человечества	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 07,
	Определение понятий «глобальная проблема», «глобализация». Сущность, причины возникновения и пути решения глобальных проблем. Взаимосвязь глобальных проблем. Современные глобальные проблемы Классификация глобальных проблем. Экологический кризис Основные принципы устойчивого развития РФ.		
	Практическая работа №24 Основные принципы устойчивого развития РФ. Анализ основных тенденций и принципов устойчивого развития Российской Федерации.	2	
	Зачет	2	
Промежуточная аттестация в форме зачета			
	Всего:	**78**	
	Теоретические занятия	30	
	Практические занятия	48	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- демонстрационные учебно-наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, атласов, карта мира, контурных карт и др.);
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, промежуточной аттестации и др.);
- 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), энциклопедии, справочники, научная, научно-популярная литература по вопросам биологичексого образования;
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; выход в локальную сеть);

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

1. Баранчиков, Е.В. География: учеб. пособие для студентов, обучающихся по профессиям и специальностям сред. проф. образования: учебное издание / Баранчиков Е.В. – М.: Академия, 2024. – 352 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный

2. Лукьянова, Н.С. География: учебное пособие / Н. С. Лукьянова. – М.: КноРус, 2024. – 250 с. – ISBN 978-5-406-12524-3. – URL: https://book.ru/book/952129. – Текст: электронный.

Дополнительные источники:

3. Баранчиков, Е.В., Петрусюк, О.А. География для профессий и специальностей социально- экономического профиля: учебно-методический комплекс для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2020.

4. Баранчиков, Е.В. География: Практикум: ЭФУП: учебное издание / Баранчиков Е.В. – М.: Академия, 2024. - с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный

5. Крылов, П.М. Социально-экономическая география: учебное пособие / П.М. Крылов. – М.: КноРус, 2025. – 350 с. – ISBN 978-5-406-14327-8. – URL: https://book.ru/book/956992. – Текст: электронный.

Интернет-ресурсы

1. www.wikipedia.org (сайт Общедоступной мультиязычной универсальной интернет-энциклопедии).
2. www.faostat3.fao.org (сайт Международной сельскохозяйственной и продовольственной организации при ООН (ФАО).
3. www.minerals.usgs.gov/minerals/pubs/county (сайт Геологической службы США).
4. www.school-collection.edu.ru («Единая коллекции цифровых образовательных ресурсов»).
5. www.simvolika.rsl.ru (сайт «Гербы городов Российской Федерации»)

Средства электронного обучения, дистанционных образовательных технологий:

1. https://max.ru Информационно-коммуникационная платформа
2. https://book.ru/ Электронно-библиотечная система

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Раздел 1 Тема 1.1 Раздел 2 Тема 2.3 Раздел 3 Тема 3.1 Раздел 4 Тема 4.1	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. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Раздел 1 Тема 1.1 Раздел 2 Тема 2.1-2.3 Раздел 3 Тема 3.1 Раздел 4 Тема 4.1-4.7 Раздел 5 Тема 5.1,5.2	Обсуждение по вопросам лекции Разработка глоссария Заполнение сравнительных таблиц Тестирование Устный опрос Диктант на использование аргументов терминологии и символики Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольные работы Защита творческих работ

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	Раздел 1. Тема 1.1 Раздел 2. Тема 2.1 Раздел 4. Тема 4.1-4.7 Раздел 5. Тема 5.1	Представление результатов практических работ Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Раздел 3. Тема 3.1	Обсуждение по вопросам лекции Представление результатов практических работ
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Раздел 1 Тема 1.1 Раздел 2 Тема 2.1-2.3 Раздел 3 Тема 3.1 Раздел 4 Тема 4.1-4.7 Раздел 5 Тема 5.1,5.2	Обсуждение по вопросам лекции Представление результатов практических работ
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	Раздел 5 Тема 5.1,5.2	Представление результатов практических работ Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого	Раздел 2. Тема 2.2, 2.3 Раздел 3 Тема 3.1	Представление результатов практических работ Представление устных сообщений с презентацией,

производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Раздел 1 Тема 1.1 Раздел 2 Тема 2.2, 2.3 Раздел 3 Тема 3.1 Раздел 4 Тема 4.1 Раздел 5 Тема 5.1	Представление результатов практических работ Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем

Приложение 2.19

к ОПОП-П по профессии
43.01.09 «Повар, кондитер»

Рабочая программа дисциплины
«Физическая культура»

СОДЕРЖАНИЕ

1.Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Физическая культура» 960

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины 965

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины 979

4.Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины 981

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

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цель 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.

Основное содержание рабочей программы дисциплины, расширено тематикой профессиональной направленности (профессионально ориентированным содержанием), необходимой для дальнейшего успешного освоения ОП СПО.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Общие компетенции (далее – ОК) и профессиональные компетенции (далее – ПК) ФГОС СПО в соотнесении с личностными, метапредметными и предметными результатами обучения базового уровня (далее – ПРб) ФГОС СОО представлены в таблице:

Код и наименование формируемых компетенций	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; - развивать креативное мышление при	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;

	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 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	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

	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	двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере
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-	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

	оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью; Овладения универсальными регулятивными действиями: - самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом 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 приобретённый опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний; - постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;	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 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)

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы дисциплины	**78**
в т.ч.	
теоретические занятия	30
практические занятия	48
Профессионально ориентированное содержание	**-**
Промежуточная аттестация (1, 2 семестры – зачет)	*4*

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Физическая культура»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	**2**	**3**	**4**
1 семестр		**34**	
Раздел 1. Основы физической культуры и здорового образа жизни		**6**	ОК 01, ОК 08
Тема 1.1. Основы физической культуры и здорового образа жизни	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01, ОК 08
	Физическая культура в общекультурном, профессиональном развитии человека Социально-биологические основы физической культуры Основы здорового образа жизни студента Физическая культура в обеспечении здоровья Техника безопасности на занятиях физическими упражнениями Правила посещения спортзала.		
	Практическое занятие № 1 Выполнение физических упражнений направленных на определение уровня физической подготовленности -наклон -челночный бег 3х10м -бег 60м ***Профессионально ориентированное содержание*** *Выполнение упражнений по профилактике профессиональных заболеваний средствами физической культуры*	2	
	Практическое занятие №2 Выполнение физических упражнений, направленных на определение уровня физической подготовленности -подтягивание, отжимание -планка -пресс ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Выполнение упражнений по профилактике профессиональных заболеваний средствами*	2	

	физической культуры		
Раздел 2. Спортивно- оздоровительная деятельность		**72**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Тема 2.1. **Легкая атлетика**	Легкая атлетика Баскетбол Настольный теннис Лыжная подготовка Волейбол Бадминтон Футбол		ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практическое занятие №3 Техника безопасности Разновидности прыжков -специально прыжковые упражнения Прыжки со скакалкой -на месте -в движении -в паре ***Профессионально ориентированное содержание*** *Подбор, составление и проведение комплексов профнаправленных упражнений*	**2**	
	Практическое занятие №4 Прыжки в высоту -с места -с разбега Прыжки в длину -с места - с разбега ***Профессионально ориентированное содержание*** *Подбор, составление и проведение комплексов профнаправленных упражнений*	**2**	

	Практическое занятие №5 Разновидности бега (старт, стартовый разгон ,бег по дистанции, финиширование) -специально беговые упражнения Бег на короткие дистанции -разновидности старта(низкий, высокий) ***Профессионально ориентированное содержание*** *Подбор, составление и проведение комплексов профнаправленных упражнений*	**2**	
	Практическое занятие №6 Бег на средние дистанции -кроссовый бег (бег по пересеченной местности) ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью*	**2**	
	Практическое занятие №7 Бег на длинные дистанции -тест Купера -бег 2000м(девушки), 3000м(юноши) ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью*	**2**	

	Практическое занятие №8 Эстафетный бег ,техника передачи эстафетной палочки , правила соревнований -встречная эстафета -линейная эстафета -круговая эстафета(4х100м) ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью*	**2**	
	Практическое занятие №9 Разновидности метаний (разбег, фаза финального усилия, полет ,приземление) -метание мяча -метание гранаты Метание мяча на дальность -с места -с шага -с разбега Метание мяча в горизонтальную цель - с места - игра « дартс» ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью*	**2**	
Тема 2.2.	Содержание учебного материала		

Баскетбол	**Практическое занятие №10** Техника 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. Разновидности стоек, виды перемещений. Разновидности передач -от груди -из-за головы -от плеча - снизу -с отскоком ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью*	**2**	
	Практическое занятие №11 ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры* Правила игры. Игра по упрощенным правилам на площадках разных размеров. Игра по правилам Передача в парах, в тройках -на месте - со сменой мест Подвижные игры и эстафеты с элементами баскетбола Передачи в движении -в шаге -легким бегом -боком	**2**	
	Практическое занятие №12 ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности*	**2**	

	Разновидность введение мяча -правой рукой ,левой рукой ,с руки на руку Введение с изменением направления -с изменением направления - введение с поворотом на 180,360 градусов -правым, левым боком ,спиной Введение с изменением отскока - по отскоку мяча (высокий, средний ,низкий) - дриблинг		
	Практическое занятие №13 ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Развитие физических способностей средствами баскетбола* Разновидности бросков -по удаленности от щита (из под кольца, штрафной, трехочковый) - по технике выполнения (одной рукой от мяча, двумя руками из-за головы, крюк ,снизу, от груди) -по технике перемещения (с места, в прыжке, после введения) - по расположению игрока(параллельно к кольцу, под углом , прямолинейно) Броски мяча с места. Штрафной бросок. - по удаленности от щита - по технике выполнения - по расположению игрока	**2**	
	Практическое занятие №14 ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Развитие физических способностей средствами баскетбола* Броски мяча с равноудаленных точек - по удаленности от щита - по технике выполнения - по расположению игрока	**2**	

	Практическое занятие №15 ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры* Выполнений комбинации изученных элементов -ведение два шага ,бросок - штрафной бросок, введение, передача и др. Сочетания приемов, подвижные игры с элементами баскетбола	**2**	
	Практическое занятие №16 Зачет	**2**	
2 семестр		**44**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Тема 2.3. **Настольный теннис**	Техника безопасности Совершенствование элементов Тактика и техника игры Правила и судейство игр.		ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практическое занятие №17 Совершенствование элементов Подача, прием, передача. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью*	**2**	
	Практическое занятие №18 Подрезка мяча. - имитация движений -закрытой -открытой Накаты. Прием мяча после подачи. - имитация движения - в паре ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с*	**2**	

	учебной и производственной деятельностью		
	Практическое занятие №19 Тактика одиночной и парной игры - правила -судейство игр ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью*	**2**	
Тема 2.4. ***Лыжная подготовка***	Техника безопасности Попеременные и одновременные хода Прикладные виды на лыжах Просмотров фильмов по зимним видам спорта Написание реферата:« Выдающиеся лыжники, биатлонисты мира»		ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практическое занятие №20 Попеременные хода - попеременный двушажный ход Одновременные хода - безшажный - одношажный -двухшажный Свободный стиль -коньковый ход ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью*	**2**	
	Практическое занятие №21 Прохождение дистанции 3 км (девушки); 5 км (юноши) -в попеременном темпе - с равномерной скоростью -распределение дыхания и сил по дистанции ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с*	**2**	

	учебной и производственной деятельностью		
	Практическое занятие №22 Лыжные гонки . -масстарт -с раздельным стартом ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью*	**2**	
Тема 2.5. ***Волейбол***	Техника безопасности Совершенствование элементов Тактика и техника игры Правила соревнований Судейство игр Жесты судей		ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практическое занятие №23 Совершенствование элементов Прием. Передача (в движении) - в парах - в тройках ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью*	**2**	
	Практическое занятие №24 Прием мяча от сетки -от стены -от сетки -в игре Прием мяча после подачи -от стены - в паре -в игре ***Профессионально-ориентированное содержание:***	**2**	

	Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью		
	Практическое занятие №25 Подачи на точность -в заданную зону -на конкретного игрока -в игре ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью*	**2**	
	Практическое занятие №26 Тактика нападения. Нападающий удар -имитация -на месте -с разбега -в паре Тактика защиты. Блок -имитация движения -в паре -в игре - игра с заданием ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью*	**2**	
	Практическое занятие №27 Приемы игры в нападении, защите. -скидка мяча -обманные действия -страховка и самостраховка - игра с заданием ***Профессионально-ориентированное содержание:***	**2**	

	Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью		
	Практическое занятие №28 Индивидуальные и групповые действия -в паре -в игре - игра с заданием Двухсторонняя игра с судейством ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью*	**2**	
Тема 2.6. ***Бадминтон***	Техника безопасности Совершенствование элементов Парная игра Одиночная игра Правила игры , судейство		ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практическое занятие №29 Учебно- тренировочная игра - с заданием -в паре ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью*	**2**	
	Практическое занятие №30 Одиночная и парная игра -судейство игр ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью*	**2**	

Тема 2.7. ***Гимнастика***	**Практическое занятие №31** Лечебная гимнастика -остеоходроз -варикоз ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью*	**2**	ОК 01, ОК 08
	Практическое занятие №32 Дыхательная гимнастика -по методу Бутейко -по Стрельниковой ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью*	**2**	
	Практическое занятие №33 Восточная гимнастика -ушу - цигун ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью*	**2**	
Тема 2.8. ***Национальные виды спорта***	**Практическое занятие №34** Игра в лапту ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью*	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практическое занятие №35 Игра в городки	**2**	

	Профессионально-ориентированное содержание: *Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью*		
Тема 2.9. ***Общая физическая подготовка***	**Практическое занятие №36** Круговая тренировка ***Профессионально-ориентированное содержание:*** *Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью*	**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практическое занятие №37 ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Определение упражнения физической подготовки *Выполнение упражнений, ориентированных на поддержание работоспособности в процессе производственной деятельности, профилактику заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью*	**2**	
	Практическое занятие №38 **Зачет**	**2**	
Промежуточная аттестация в форме зачета			
	Всего:	**78**	
	Теоретическое обучение	30	
	Практические занятия	48	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Спортивный зал, оснащенный спортивным инвентарём и оборудованием, обеспечивающим достижение результатов освоения дисциплины;

Перечень оборудования и инвентаря спортивных сооружений:

– Гантели
– Тренажёры
– Баскетбольные, волейбольные, футбольные, теннисные, набивные мячи
– Скакалки
– Гимнастические коврики
– Гимнастические скамейки
– Секундомеры
– Ракетки для бадминтона и настольного тенниса
– Степ платформы
– Фитболы
– Теннисные столы
– Волейбольная площадка с оборудованием
– Баскетбольная площадка с оборудованием
– Туристическое снаряжение
– Обручи
– Гимнастические маты
– Оборудование для спортивной гимнастики (конь, брусья, бревно, перекладина)
– Гимнастические палки
– Рулетка

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

1. Лях, В.И. Физическая культура. Базовый уровень. ЭФУ. СПО: Учебник / В.И. Лях – М.: Просвещение, 2023. – 10с. – ISBN 978-5-09-108286-9. – URL: https://book.ru/book/955816

Дополнительные источники

1. Бишаева, А.А., Профессионально-оздоровительная физическая культура студента: учебное пособие / А. А. Бишаева. – М.: КноРус, 2021. – 299 с. – ISBN 978-5-406-02565-9. – URL: https://book.ru/book/936250

2. Вайнер, Э.Н., Лечебная физическая культура: учебник / Э.Н. Вайнер. – М.: КноРус, 2024. – 346 с. – ISBN 978-5-406-11588-6. – URL: https://book.ru/book/950520

3. Виленский, М.Я., Физическая культура : учебник / М.Я. Виленский, А.Г. Горшков. – М.: КноРус, 2024. – 214 с. – ISBN 978-5-406-12454-3. – URL: https://book.ru/book/951559

4. Виленский, М.Я., Физическая культура и здоровый образ жизни студента: учебное пособие / М.Я. Виленский, А.Г. Горшков. – М.: КноРус, 2022. – 239 с. – ISBN 978-5-406-09309-2.

Средства электронного обучения, дистанционных образовательных технологий:

1. https://max.ru Информационно-коммуникационная платформа
2. https://book.ru/ Электронно-библиотечная система

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. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Раздел 1 Тема1.1 Раздел 2 Темы 2.1, 2.2., 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9	– составление словаря терминов, либо кроссворда – защита презентации/доклада-презентации – выполнение самостоятельной работы – составление комплекса физических упражнений для самостоятельных занятий с учетом индивидуальных особенностей, – заполнение дневника самоконтроля
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Раздел 2 Темы 2.1, 2.2., 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.8, 2.9	– составление кроссворда – фронтальный опрос – контрольное тестирование – составление комплекса упражнений – оценивание практической работы – тестирование
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Раздел 1 Тема 1.1 Раздел 2 Темы 2.1, 2.2., 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9	– демонстрация комплекса ОРУ, – сдача контрольных нормативов – сдача контрольных нормативов (контрольное упражнение) – тестирование (контрольная работа по теории)

Приложение 2.20

к ОПОП-П по профессии
43.01.09 «Повар, кондитер»

Рабочая программа дисциплины
«Основы безопасности и защиты Родины»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины» 969

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины 993

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины 996

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины ...1000

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 в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели дисциплины

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.

Основное содержание рабочей программы дисциплины, расширено тематикой профессиональной направленности (профессионально ориентированным содержанием), необходимой для дальнейшего успешного освоения ОП СПО.

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 1; ОК 2; ОК 3; ОК 4; ОК 6; ОК 7; ОК 8 и ПК, представленных в актуализированных ФГОС СПО по специальности.

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: • базовыми логическими действиями: - 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 • базовыми исследовательскими действиями: - 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;	**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.

	- 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: ● работой с информацией: - владение навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создание текстов в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивание достоверности, легитимности информации, ее соответствия правовым и морально-этическим нормам; - использование средств 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; - владение 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	**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.

	осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	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; ● 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	**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 государства, обеспечении законности и правопорядка.

	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.	
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 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.	**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

	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 российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Осознание обучающимися российской гражданской идентичности. Целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы. В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою	**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 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

	Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	противодействовать им; знание порядка действий при объявлении разного уровня террористической опасности, при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции
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	**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.

	социальной деятельности.	**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	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	**ПРб 13.** Владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; сформированность представлений об инфекционных и неинфекционных заболеваниях, способах профилактики;

необходимого уровня физической подготовленности	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. 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.	сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого- социального и военного характера; умение применять табельные и подручные средства для само- и взаимопомощи; **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.

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы дисциплины	**78**
в т.ч.	
теоретические занятия	30
практические занятия	48
лабораторные занятия	**-**
самостоятельная работа	**-**
Профессионально ориентированное содержание	**48**
Промежуточная аттестация в форме зачета	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины»

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
1 семестр		**34**	
Раздел 1. Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства		**6**	**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
	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 Обзорная экскурсия на предприятия или объекты экономики региона. (виртуальная)	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	Изучаемая отрасль Сервис и Туризм (по профессии 43.01.09 Повар, кондитер") в России, ее перспективы и развитие. Объекты экономики страны, региона, изучаемой направленности (рестораны, кафе, кондитерские цеха и хлебокомбинат). Сфера профессиональной деятельность, родственные профессии, классификация профессии, требования к индивидуальным особенностям специалиста, медицинские противопоказания, требования к профессиональной подготовке, область применения, требуемое профобразование, карьерный рост ***Профессионально ориентированное содержание*** 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		

Тема 1.3. Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций	Содержание учебного материала	2	ОК 01; ОК 03; ОК 06
	Практическое занятие №1 Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), структура, режимы функционирования. Территориальный и функциональный принцип организации РСЧС. Её задачи и примеры их решения. ***Профессионально ориентированное содержание*** Права и обязанности граждан в области защиты от чрезвычайных ситуаций в общепите. Задачи гражданской обороны. Права и обязанности граждан Российской Федерации в области гражданской обороны		
Раздел 2. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе		**4**	**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
	Понятие «культура безопасности», его значение в жизни человека, общества и государства. Соотношение понятий «опасность», «безопасность», «риск» (угроза). ***Профессионально ориентированное содержание*** Соотношение понятий «опасная ситуация», «чрезвычайная ситуация». Представление об уровнях взаимодействия человека и окружающей среды. Понятие «виктимность», «виктимное поведение», «безопасное поведение». Практика упражнений на развитие безопасного поведения в специальности «Технология продуктов питания из растительного сырья"».		
Тема 2.2 Общие принципы (правила) безопасного поведения.	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07
	Общие принципы (правила) безопасного поведения. ***Профессионально ориентированное содержание*** Индивидуальный, групповой, общественно-государственный уровень решения задачи обеспечения безопасности в отрасли сервис и туризм. Влияние действий и поступков человека на его безопасность и благополучие в местах общественного питания. Действия, позволяющие предвидеть опасность в местах общественного питания. Действия, позволяющие избежать опасности в местах общественного питания. Действия в опасной и чрезвычайной ситуации в местах общественного питания. - Анализ возможных травм в профессиональной деятельности повара, кондитера.		

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
	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. ***Профессионально ориентированное содержание*** - Анализ возможных травм в профессиональной деятельности повара, кондитера Предупреждение бытовых травм. Правила безопасного поведения в ситуациях, связанных с опасностью получить травму (спортивные занятия, использование различных инструментов, стремянок, лестниц и другое). - Составление и оформление памятки: Алгоритм действий при при ушибах переломах, кровотечениях в местах общественного питания.		
Тема 3.2. Пожарная безопасность в быту	Содержание учебного материала	2	ОК 07
	Практическое занятие №2 ***Профессионально ориентированное содержание*** Основные правила пожарной безопасности в быту и общественного питания. 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	Содержание учебного материала	2	ОК 01; ОК 04

поведение в местах общего пользования	**Практическое занятие №3** Правила безопасного поведения в местах общего пользования (подъезд, лифт, придомовая территория, детская площадка, площадка для выгула собак и др.). Коммуникация с соседями. Меры по предупреждению преступлений. ***Профессионально ориентированное содержание*** Правила безопасного поведения в ситуации коммунальной аварии быту и в местах общественного питания. Порядок вызова аварийных служб и взаимодействие с ними. - Составление справочника: номера телефонов аварийных служб.		
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 №4 История появления правил дорожного движения и причины их изменчивости. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности на транспорте. Безопасность пешехода в разных условиях (движение по обочине; движение в тёмное время суток; движение с использованием средств индивидуальной мобильности). Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях разного характера (при отсутствии пострадавших; с одним или несколькими пострадавшими; при опасности возгорания; с большим количеством участников) ***Профессионально ориентированное содержание*** - Обсуждение вопроса: Безопасность дорожного движения при доставке кондитерских изделий		
Тема 4.2. Правила	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 07

безопасного поведения на разных видах транспорта	**Практическое занятие №5** Основные источники опасности на железнодорожном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности в метро. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на водном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на авиационном транспорте. ***Профессионально ориентированное содержание:*** Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации Обсуждение вопроса: Источники опасности в зоне общественного питания. Обсуждение вопроса: Правила безопасности в зоне общественного питания. Решение ситуационных задач		
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 №6 Общественные места и их классификация. Основные источники опасности в общественных местах закрытого и открытого типа. Общие правила безопасного поведения. ***Профессионально ориентированное содержание:*** 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 в местах общественного питания)		
Тема 5.2. Действия при	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 06

угрозе или совершении террористического акта, пожара в общественных местах, обрушении конструкций	**Практическое занятие №7** ***Профессионально ориентированное содержание:*** Меры безопасности и порядок поведения при угрозе, в условиях совершения террористического акта в местах общественного питания. Порядок действий при угрозе возникновения пожара в различных общественных местах, на объектах с массовым пребыванием людей (лечебные, образовательные, культурные, торгово-развлекательные учреждения и местах общественного питания). Меры безопасности и порядок действий при угрозе обрушения зданий и отдельных конструкций в местах общественного питания.		
Раздел 6. Безопасность в природной среде		**6**	**ОК 01; ОК 07; ОК 08**
Тема 6.1. Основные правила безопасного поведения в природной среде	Содержание учебного материала	2	ОК 07; ОК 08
	Источники опасности в природной среде. Основные правила безопасного поведения в лесу, в горах, на водоёмах. Общие правила безопасности в походе. Особенности обеспечения безопасности в лыжном походе. Особенности обеспечения безопасности в водном походе. Особенности обеспечения безопасности в горном походе.		
Тема 6.2 Ориентирование на местности.	Содержание учебного материала	2	ОК 07; ОК 08
	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 6.3. Природные	Содержание учебного материала	2	ОК 01; ОК 07

чрезвычайные ситуации	**Практическое занятие №8** 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. ***Профессионально ориентированное содержание:*** Общие правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного характера в местах общественного питания. 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 Изучение статистики (по России, Челябинской обл., г. Магнитогорска) по ЧС природного характера, повлекшим разного рода последствиям на предприятиях общественного питания. Обсуждение вопроса: Какие профессиональные знания повара помогут выжить в условиях природных ЧС?		
Раздел 7. Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи		**8**	**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
	Инфекционные заболевания 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 ***Профессионально ориентированное содержание:*** - Работа с документом: Приказ Минздрава России от 21.03.2014 № 125н (ред. от 03.02.2021) «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям». - Составление перечня обязательных прививок для работников сферы общественного питания.		
Тема 7.2. Неинфекционные заболевания: факторы риска и меры профилактики	Содержание учебного материала	2	ОК 06; ОК 08
	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.). ***Профессионально ориентированное содержание:*** - Написание эссе: Санитарные требования к личной гигиене работников общественного питания.		
2 СЕМЕСТР		**44**	
Тема 7.3. Психическое	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06;

здоровье и психологическое благополучие	**Практическое занятие-тренинг №9** Психическое здоровье и психологическое благополучие. Критерии психического здоровья и психологического благополучия. Основные факторы, влияющие на психическое здоровье и психологическое благополучие. Основные направления сохранения и укрепления психического здоровья (раннее выявление психических расстройств; минимизация влияния хронического стресса: оптимизация условий жизни, работы, учёбы; профилактика злоупотребления алкоголя и употребления наркотических средств; помощь людям, перенёсшим психотравмирующую ситуацию). Меры, направленные на сохранение и укрепление психического здоровья **Профессионально-ориентированное содержание:** - Пройти психологический тест: Устойчива ли моя психика? - Подбор физических упражнений на укрепление психического здоровья. - Составление таблицы: Психологические характеристики специальности «Повар, кондитер».		ОК 08
Тема 7.4 Мероприятия и	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06;

алгоритм оказания первой помощи при возникновении несчастного случая на производстве	**Практическое занятие-тренинг №10** 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 - Работа с документом: Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» Ст.2, Ст.3, Ст.8, Ст.10. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** - Обсуждение вопросов: Является ли предприятие общественного питания зоной возможных факторов риска для жизни и здоровья людей? Каков характер этих факторов? - Сочинение-рассуждение: Должен ли работник предприятия общественного питания обладать навыками оказания первой помощи пострадавшему? Приведите аргументы.		ОК 08
Раздел 8. Безопасность в социуме		**10**	**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 №11 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. - Прохождение психологического теста: Конфликтный ли я человек? ***Профессионально-ориентированное содержание:*** - Анализ возможных конфликтных ситуаций в профессиональной деятельности повара, кондитера. - Обсуждение вопроса: Нужны ли эмоции в профессиональной деятельности повара, кондитера? Приведите аргументы. Помогают они или мешают в профессии повара?		

Тема 8.2. Способы разрешения конфликтных ситуаций.	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06
	Практическое занятие №12 ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Способы разрешения конфликтных ситуаций в местах общественного питания. Основные формы участия третьей стороны в процессе урегулирования и разрешения конфликта. Ведение переговоров при разрешении конфликта. Опасные проявления конфликтов. Способы противодействия проявлению насилия		
Тема 8.3. Конструктивные и деструктивные способы психологического воздействия	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06;
	Практическое занятие №13 Определение понятия «общение». особенности общения людей, принципы и показатели эффективного общения. Общие представления о понятиях «социальная группа», «большая группа», «малая группа». ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Способы психологического воздействия в местах общественного питания. 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.		
Тема 8.4 Манипуляция в общении.	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06;
	Практическое занятие №14 Манипуляция в общении. Цели, технологии и способы противодействия. Манипулятивное воздействие в группе. Манипулятивные приёмы. Манипуляция и мошенничество ***Профессионально-ориентированное содержание:*** - Анализ возможных манипуляций в профессиональной деятельности повара, кондитера. - Обсуждение вопроса: Нужны ли манипуляции в профессиональной деятельности повара, кондитера? Приведите аргументы. Помогают они или мешают в данной деятельности?		
Тема 8.5.	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06;

Психологические механизмы воздействия на большие группы людей	**Практическое занятие №15** Психологическое влияние в больших группах. Способы воздействия на человека в большой группе (заражение; убеждение; внушение; подражание). Деструктивные и псевдопсихологические технологии. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Противодействие вовлечению молодёжи в противозаконную и антиобщественную деятельность		ОК 07; ОК 08
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 №16 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 ***Профессионально-ориентированное содержание:*** - Обсуждение вопроса: Как применить возможности цифровой среды в сфере общественного питания, в профессиональной деятельности повара, кондитера.		
Тема 9.2. Опасности, связанные с	Содержание учебного материала	2	ОК 2; ОК 03; ОК 06

коммуникацией в цифровой среде	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. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Профилактика и противодействие вовлечению в деструктивные сообщества в профессиональной деятельности повара кондитера. Правила коммуникации в цифровой среде		
Тема 9.3. Достоверность информации в цифровой среде	Содержание учебного материала **Практическое занятие №17** 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. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Ответственность за действия в Интернете в. Запрещённый контент. Защита прав в цифровом пространстве сфере общественного питания - обсуждение вопроса: Как применить возможности цифровой среды в сфере общественного питания?	2	ОК 2; ОК 03; ОК 06
Раздел 10. Основы противодействия экстремизму и терроризму		**6**	**ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08**
Тема 10.1. Экстремизм и	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04;

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		ОК 06; ОК 08
Тема 10.2. Правила безопасного поведения при угрозе и совершении террористического акта	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04
	Практическое занятие №18 Формы совершения террористических актов. Уровни террористической угрозы. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Правила поведения и порядок действий при угрозе или совершении террористического акта, проведении контртеррористической операции в местах общественного питания.		
Тема 10.3 Противодействие экстремизму и терроризму	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04
	Противодействие экстремизму и терроризму 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		**16**	**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 06; ОК 07
	Роль Вооружённых Сил Российской Федерации и других войск, воинских формирований и органов повышения мобилизационной готовности Российской Федерации в обеспечении национальной безопасности. Воинские звания и военная форма одежды. Сущность единоначалия. Командиры (начальники) и подчинённые. Старшие и младшие. Приказ (приказание), порядок его отдачи и выполнения.		
Тема 11.2 Особенности	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04;

прохождение службы	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		ОК 06; ОК 07
Тема 11.3. Виды, назначение и характеристики современного оружия	Содержание учебного материала **Практическое занятие №19** Стрелковое оружие. Назначение и тактико-технические характеристики современных видов стрелкового оружия (АК-12, ПЯ, ПЛ). Перспективы и тенденции развития современного стрелкового оружия ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Обсуждение вопроса: Для чего повару кондитеру знать о стрелковом оружии, умение пользоваться им?	2	ОК 01; ОК 06; ОК 08
Тема 11.4 Виды оружия массового поражения и поражающие факторы. Средства индивидуальной и коллективной защиты	Содержание учебного материала **Практическое занятие №20** 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 ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Обсуждение вопроса: Для чего повару кондитеру знать об оружиях массового поражения?	2	ОК 07; ОК 08
Тема 11.5. Беспилотные системы и радиосвязь	Содержание учебного материала **Практическое занятие №21** История возникновения и развития беспилотных авиасистем (БАС). Виды, предназначение, тактико-технические характеристики и общее устройство беспилотных летательных аппаратов (БПЛА). Способы боевого применения БПЛА. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Обсуждение вопроса: Где и для каких целей может использовать повар кондитер БПЛА?	2	ОК 02

Тема 11.6 Конструктивные особенности БПЛА квадрокоптерного типа.	Содержание учебного материала	2	ОК 07; ОК 08
	Практическое занятие №22 Морские беспилотные аппараты (автономные необитаемые подводные аппараты (АНПА), безэкипажные катеры (БЭК). История возникновения и развития радиосвязи. ***Профессионально-ориентированное содержание:*** Радиосвязь, назначение и основные требования. Предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций		
Тема 11.7 Тематическая экскурсия с показом учебных классов	Содержание учебного материала	2	ОК 07; ОК 08
	Практическое занятие №23 **Профессионально ориентированное содержание** 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) Работа с документом: Федеральный Закон от 28 марта 1998 г. N 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (последняя редакция). - Прохождение психологического теста: Готов ли я к военной службе? ***Профессионально-ориентированное содержание:*** - Подготовить сообщение на тему: Армейский повар к службе готов!		
Тема 11.8 Составление статьи-отчета об экскурсии в ВЧ	Содержание учебного материала	2	ОК 07; ОК 08
	Практическое занятие №24 **Профессионально ориентированное содержание** Составление статьи-отчета об экскурсии в ВЧ (по плану); Статья-отчёт об экскурсии в музей воинской славы (по плану); Разработка моего распорядка дня на военных сборах в ВЧ.		
	Зачет	2	
Промежуточная аттестация по дисциплине в форме зачёт			
	Всего:	**78**	
	Теоретическое обучение	30	

Практические занятия	48	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- демонстрационные учебно-наглядные пособия
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, промежуточной аттестации и др.);
- 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)
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением)

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

1. Тебенькова, Е. А. Основы безопасности и защиты Родины: учебник / Е.А. Тебенькова, И. Н. Семенов. – М.: КноРус, 2025. – 222 с. – ISBN 978-5-406-13935-6. – URL: https://book.ru/book

2. Первая помощь основы преподавания первой помощи основы ухода за больным. для СПО. ЭФУ: Учебник / Л.И. Дежурный, Г.В. Неудахин, Л.Б. Шубина [и др.] – М.: Просвещение, 2024. – 10 с. – ISBN 978-5-09-118071-8. – URL: https://book.ru/book/956165. – Текст: электронный.

3. Шойгу, Ю.С. Основы безопасности жизнедеятельности. В 2 ч. Ч. 1. Базовый уровень. ЭФУ: Учебник / Ю.С. Шойгу.– М.: Просвещение, 2024. – 10 с. – ISBN 978-5-09-115827-4. – URL: https://book.ru/book/956163 – Текст : электронный.

Дополнительные источники:

1. Федеральный закон от 28.03.1998 № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (в ред. от 04.03.2013, с изм. от 21.03.1013) // СЗ РФ. – 1998. – № 13. – Ст. 1475.

2. Федеральный закон от 21.12.1994 № 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и

техногенного характера» (в ред. от 11.02.2013) // СЗ РФ. – 1994. – № 35. – Ст. 3648.

3. Федеральный закон от 21.07.1997 № 116-ФЗ «О промышленной безопасности опасных производственных объектов» (в ред. от 04.03.2013) // СЗ РФ. – 1997. – № 30. – Ст. 3588.

4. Федеральный закон от 25.07.2002 № 113-ФЗ «Об альтернативной гражданской службе» (в ред. от 30.11.2011) // СЗ РФ. – 2002. – № 30. – Ст. 3030.

5. Федеральный закон от 31.05.1996 № 61-ФЗ «Об обороне» (в ред. от 05.04.2013) // СЗ РФ. – 1996. – № 23. – Ст. 2750.

6. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (в ред. от 25.06.2012, с изм. от 05.03.2013) // СЗ РФ. – 2002. – № 2. – Ст. 133.

7. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (в ред. от 25.06.2012) // СЗ РФ. – 2011. – N 48. – Ст. 6724.

8. Косолапова, Н.В., Прокопенко, Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. – М.: Академия, 2020. – 368 с.

9. 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

10. 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

Интернет-источники:

1. http://www.mchs.gov.ru (сайт МЧС РФ).
2. http://www.mvd.ru (сайт МВД РФ).
3. http://www.mil.ru (сайт Минобороны).
4. http://www.fsb.ru (сайт ФСБ РФ).
5. http://www.dic.academic.ru (Академик. Словари и энциклопедии).
6. http://www.booksgid.com (BooksGid. Электронная библиотека).

7. http://www.globalteka.ru/index.html (Глобалтека. Глобальная библиотека научных ресурсов).

8. http://www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам).

9. http://www.iprbookshop.ru (Электронно-библиотечная система IPRbooks).

10. http://www.school.edu.ru/default.asp (Российский образовательный портал. Доступность, качество, эффективность).

11. http://www.ru/book (Электронная библиотечная система).

12. http://www.pobediteli.ru (проект «ПОБЕДИТЕЛИ: Солдаты Великой войны»).

13. http://www.monino.ru (Музей Военно-Воздушных Сил).

14. http://www.simvolika.rsl.ru (Государственные символы России. История и реальность).

15. http://www.militera.lib.ru (Военная литература).

16. http://anty-crim.boxmail.biz Искусство выживания.

17. http://www.hsea.ru Первая медицинская помощь.

18. http://www.meduhod.ru Портал детской безопасности.

19. http://www.spas-extreme.ru Россия без наркотиков.

20. http://www.obzh.info Информационный веб-сайт (обучение и воспитание основам безопасности жизнедеятельности).

21. http://www.school-obz.org/ Информационно-методическое издание по основам безопасности жизнедеятельности.

22. http://kombat.com.ua/stat.html Статьи по выживанию в различных экстремальных условиях.

23. http://www.novgorod.fio.ru/projects/Project1132/index.htm Автономное существование в природе – детям.

24. http://www.mnr.gov.ru Министерство природных ресурсов и экологии Российской Федерации (Минприроды России).

25. https://www.gosnadzor.ru Федеральная служба по экологическому, технологическому и атомному надзору (Ростехнадзор).

26. http://www.mchs.gov.ru Министерство Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий (МЧС России).

27. http://www.mzsrrf.ru Министерство здравоохранения и социального развития Российской Федерации (Минздравсоцразвития России).

28. http://www.rostrud.info Федеральная служба по труду и занятости (Роструд).

29. http://www.gsen.ru Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор).

30. http://www.safety.ru ОАО НТЦ «Промышленная безопасность».

31. http://www.risot.safework.ru Российская Информационная Система Охраны Труда (РИСОТ).

32. http://www.mspbsng.org Межгосударственный совет по промышленной безопасности.

33. http://www.ilo.org Международная организация труда (МОТ)

Средства электронного обучения, дистанционных образовательных технологий:

1. https://max.ru Информационно-коммуникационная платформа
2. https://book.ru/ Электронно-библиотечная система

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р1 , Тема 1.3 Р3 , Тема 3.3 Р4 , Тема 4.1 Р6 , Тема 6.2,6.3 Р11, Тема 11.3	- Кейс-задание; – Старт-задание; - Фронтальный опрос; - Задание-исследование; - Задание-эксперимент; – Тест-задание; - Ситуационные задачи
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р9 , Тема 9.1,9.2,11.1, 11.2, 11.5	Обсуждение по вопросам лекции Разработка глоссария Заполнение сравнительных таблиц Тестирование Устный опрос Диктант на использование аргументов, терминологии и символики Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ
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	Р1 , Тема 1.1,1.2, 1.3 Р2 , Тема 2.1 Р5 , Тема 5.2 Р8 , Тема 8.1, 8.2 Р9 , Тема 9.1,9.2,9.3 Р10, Тема 10.1,102,10.3 Р11, Тема 11.1,11.2	Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции Разработка ментальной карты в мини группах Представление результатов практических работ Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и	Р2 , Тема 2.1 Р3 , Тема 3.3, 6.2,6.3,11.3 Р4 , Тема 4.1,4.2	Обсуждение по вопросам лекции Представление

команде	Р7 , Тема 7.1,7.3,7.4 Р8 , Тема 8.1,8.3,8.4,8.5 Р10, Тема 10.1,10.2,10.3	результатов практических работ
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	Р1 , Тема 1.1,1.2,1.3 Р2 , Тема 2.2 Р3 , Тема 3.1 Р4 , Тема 4.1 Р5 , Тема 5.1,5.2 Р7 , Тема 7.1,7.2,7.3,7.4 Р8 , Тема 8.1,8.2,8.3,8.4,8.5 Р9 , Тема 9.1,9.2,9.3 Р10, Тема 10.1 Р11, Тема 11.1,11.2,11.3	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Р1 , Тема 1.1,1.2 Р2 , Тема 2.1,2.2 Р3 , Тема 3.1 Р4 , Тема 4.1,4.2 Р6 , Тема 6.1,6.2,6.3 Р8 , Тема 8.1 Р11, Тема 11.4,11.6,11.7,11.8	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Р1 , Тема 1.1,1.2 Р6 , Тема 6.1 Р7, Тема 7.1,7.2,7.3,7.4 Р8 , Тема 8.5 Р10, Тема 10.1 Р11, Тема 11.3,11.4,11.6,11.7,11.8	

Приложение 2.21
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 «Повар, кондитер»

Рабочая программа дисциплины
«Химия»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Химия» 1019

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины 1028

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины 1045

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины 1047

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Химия»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

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

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цели и задачи 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.

Основное содержание рабочей программы дисциплины, расширено тематикой профессиональной направленности (профессионально ориентированным содержанием), необходимой для дальнейшего успешного освоения ОП СПО.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение общеобразовательная дисциплина «Химия» имеет при формировании и развитии ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07, представленных в актуализированных ФГОС СПО по профессии/специальности.

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. 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;	Дисциплинарные результатыдолжны отражать: ПРу 01.сформированность представлений: о материальном единстве мира, закономерностях и познаваемости явлений природы; о месте и значении химии в системе естественных наук и ее роли в обеспечении устойчивого развития человечества: в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии, в обеспечении рационального природопользования, в формировании мировоззрения и общей культуры человека, а также экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;; ПРу 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 реакции, химическое равновесие), теории и

	– выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; – анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; – уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности.	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; Пру 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 предметов для более осознанного понимания и объяснения сущности материального единства мира; использовать системные химические знания для объяснения и прогнозирования явлений, имеющих естественнонаучную природу; Пру 04.сформированность умений использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия веществ, относящихся к изученным классам органических и неорганических соединений; использовать химическую символику для составления формул неорганических веществ, молекулярных и структурных (развернутых, сокращенных и скелетных) формул органических веществ; составлять уравнения химических реакций и раскрывать их сущность: окислительно-восстановительных реакций посредством составления электронного баланса этих реакций; реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений; реакций гидролиза, реакций комплексообразования (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия); подтверждать характерные

		химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций; ПРу 05.сформированность умений классифицировать неорганические и органические вещества и химические реакции, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации изучаемых химических объектов; характеризовать состав и важнейшие свойства веществ, принадлежащих к определенным классам и группам соединений (простые вещества, оксиды, гидроксиды, соли; углеводороды, простые эфиры, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты, сложные эфиры, жиры, углеводы, амины, аминокислоты, белки); применять знания о составе и свойствах веществ для экспериментальной проверки гипотез относительно закономерностей протекания химических реакций и прогнозирования возможностей их осуществления; ПРу 07.сформированность умений характеризовать электронное строение атомов (в основном и возбужденном состоянии) и ионов химических элементов 1 - 4 периодов Периодической системы Д.И. Менделеева и их валентные возможности, используя понятия "s", "p", "d-электронные" орбитали, энергетические уровни; объяснять закономерности изменения свойств химических элементов и образуемых ими соединений по периодам и группам;.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач	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	Дисциплинарные (предметные) результатыи должны отражать: ПРу 06.сформированность умений подтверждать на конкретных примерах характер зависимости реакционной способности органических соединений от кратности и типа ковалентной связи (" " и ""), взаимного влияния атомов и групп атомов в молекулах; а также от особенностей реализации различных механизмов протекания реакций); ПРу 07. сформированность умений характеризовать

профессиональной деятельности	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 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.	электронное строение атомов (в основном и возбужденном состоянии) и ионов химических элементов 1 - 4 периодов Периодической системы Д.И. Менделеева и их валентные возможности, используя понятия "s", "p", "d-электронные" орбитали, энергетические уровни; объяснять закономерности изменения свойств химических элементов и образуемых ими соединений по периодам и группам; ПРу 08.владение системой знаний о методах научного познания явлений природы, используемых в естественных науках и умениями применять эти знания при экспериментальном исследовании веществ и для объяснения химических явлений, имеющих место в природе практической деятельности человека и в повседневной жизни; ПРу 09.сформированность умений проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин (массы, объема газов, количества вещества), характеризующих вещества с количественной стороны: расчеты по нахождению химической формулы вещества; расчеты массы (объема, количества вещества) продукта реакции, если одно из исходных веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества или дано в избытке (имеет примеси); расчеты массовой или объемной доли выхода продукта реакции; расчеты теплового эффекта реакций, объемных отношений газов; Пру 10. сформированность умений прогнозировать, анализировать и оценивать с позиций экологической безопасности последствия бытовой и производственной деятельности человека, связанной с переработкой веществ; использовать полученные знания для принятия грамотных решений проблем в ситуациях, связанных с химией;
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и	Личностные результаты должны отражать в части: гражданского воспитания:	Дисциплинарные (предметные) результатыи должны отражать:

работать в коллективе и команде	– 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 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 08.владение системой знаний о методах научного познания явлений природы, используемых в естественных науках и умениями применять эти знания при экспериментальном исследовании веществ и для объяснения химических явлений, имеющих место в природе практической деятельности человека и в повседневной жизни.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого	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	Дисциплинарные (предметные) результатыи должны отражать: ПРу 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;

производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	устойчивого развития человечества; – активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; – умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их. 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.	ПРу 13.сформированность умений осознавать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации, и пояснять на примерах способы уменьшения и предотвращения их вредного воздействия на организм человека.
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	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; ценности научного познания: – осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными базовымиисследовательскими действиями:	Дисциплинарные (предметные) результаты и должны отражать: ПРу 01сформированность представлений: о материальном единстве мира, закономерностях и познаваемости явлений природы; о месте и значении химии в системе естественных наук и ее роли в обеспечении устойчивого развития человечества: в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии, в обеспечении рационального природопользования, в формировании мировоззрения и общей культуры человека, а также экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; ПРу 11. сформированность умений самостоятельно планировать и проводить химический эксперимент

	– способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; – анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; – осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду; – уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;	(получение и изучение свойств неорганических и органических веществ, качественные реакции углеводородов различных классов и кислородсодержащих органических веществ, решение экспериментальных задач по распознаванию неорганических и органических веществ) с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цели исследования, предоставлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность; Пру 12. сформированность умений 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 в соответствии с поставленной учебной задачей;

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы дисциплины	**134**
в т.ч.	
теоретические занятия	46
практические занятия	88
лабораторные занятия	-
самостоятельная работа	-
Профессионально ориентированное содержание	88
Промежуточная аттестация экзамен	**6**
Индивидуальный проект	**22**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Химия»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессиональноориентированное), лабораторные и практические занятия	Объём часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
1 семестр		**34**	
Раздел 1. Теоретические основы химии. Общая и неорганическая химия.		**68**	
Тема 1.1. Химия – наука о веществах.	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ПК 1.1
	Химический элемент. Способы существования химических элементов: атомы, простые и сложные вещества. Закон постоянства состава веществ.Измерение вещества.Атомная единица массы. Количество вещества и единицы его измерения: моль, ммоль, кмоль. Молярная масса.		
	Основные количественные законы в химии и расчеты по уравнениям химических реакций в организации процесса приготовления полуфабрикатов. Относительные атомная и молекулярная массы. Молярная масса. Количество вещества. Массовая доля вещества. Закон Авогадро. Молярный объем газов. Относительная плотность газов.	2	
	Практическое занятие №1 ***Профессионально ориентированное содержание*** Расчеты по уравнениям химических реакций с использованием массовой доли вещества, объема (нормальные условия) газов, количества вещества.	2	
Тема 1.2 Агрегатные состояния вещества	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ПК 1.1
	Твердое (кристаллическое и аморфное), жидкое и газообразное агрегатные состояния вещества. Закон Авогадро и его следствия. Молярный объем веществ в газообразном состоянии. Объединенный газовый закон и уравнение Менделеева-Клапейрона. Смеси веществ. Массовая и объемная доли компонентов смеси.		
	Практическое занятие №2 ***Профессионально ориентированное содержание*** Изготовление моделей молекул некоторых неорганических веществ. Очистка веществ фильтрованием и дистилляцией. Очистка веществ перекристаллизацией	2	

Тема 1.3. Строение атома.	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ПК 1.1.
	Атом – сложная частица. Доказательства сложности строения атома: катодные и рентгеновские лучи, фотоэффект, радиоактивность, электролиз. История учения о развитии атома. Современные представления о строении атома.		
	Практическое занятие №3 ***Профессионально ориентированное содержание*** Наблюдение спектров испускания и поглощения соединений химических элементов с помощью спектроскопа (работа в мини-группах).	2	
	Практическое занятие №4 ***Профессионально ориентированное содержание*** Решение химических задач по теме «Строение атома».	2	
Тема 1.4.Периодический закон и периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева.	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02
	Открытие периодического закона. Предпосылки: накопление фактологического материала, работы предшественников, съезд химиков в Карлсруэ, личностные качества Д. И. Менделеева. Открытие Д. И. Менделеевым Периодического закона. Изотопы. Современное понятие химического элемента. Закономерность Г.Мозли. Современная формулировка Периодического закона. Периодическая система и строение атома. Физический смысл порядкового номера элементов, номеров группы и периода. Периодическое изменение свойств элементов: радиуса атома; энергии ионизации; электроотрицательности. Причины изменения металлических и неметаллических свойств элементов в группах и периодах, в том числе больших и сверхбольших. Значение Периодического закона и Периодической системы химических элементов Д. И. Менделеева для развития науки и понимания химической картины мира.		
	Практическое занятие №5 ***Профессионально-ориентированноесодержание*** Решение химических задач по теме: «Периодический закон Д.И.Менделеева»	2	

	Практическое занятие №6 ***Профессионально-ориентированноесодержание*** Решение задач по теме: «Причины изменения металлических и неметаллических свойств».	2	
Тема 1.5Строение вещества.	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02
	Понятие о химической связи. Типы химических связей: ковалентная, ионная, металлическая и водородная. Ковалентная химическая связь. Полярность связи и полярность молекулы. Способ перекрывания электронных орбиталей и классификация ковалентных связей по этому признаку: σ- и π-связи. Кратность ковалентных связей и классификация их по этому признаку: одинарные, двойные, тройные, полуторные.		
	Практическое занятие 7 ***Профессионально-ориентированноесодержание*** Сравнение свойств простых веществ, оксидов и гидроксидов элементов III периода (работа в мини-группах).	2	
Тема 1.6Типы кристаллических решеток.	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ОК 07
	Физические свойства веществ с этими кристаллическими решетками. Ионная химическая связь. Крайний случай ковалентной полярной связи. Механизм образования ионной связи. Ионные кристаллические решетки и свойства веществ с такими кристаллами. Металлическая химическая связь. Особый тип химической связи, существующий в металлах и сплавах. Ее отличия и сходство с ковалентной и ионной связями. Свойства металлической связи. Металлические кристаллические решетки и свойства веществ с такими кристаллами.		
Тема 1.7	Содержание учебного материала	2	ОК 01

Водородная химическая связь.	Механизм образования такой связи. Ее классификация: межмолекулярная и внутримолекулярная водородные связи. Молекулярные кристаллические решетки для этого типа связи. Физические свойства веществ с водородной связью. Биологическая роль водородных связей в организации структур биополимеров. Единая природа химических связей: наличие различных типов связей в одном веществе, переход одного типа связи в другой и т. п. Комплексообразование. Понятие о комплексных соединениях, координационное число комплексообразователя, внутренняя и внешняя сфера комплексов.		ОК 02 ОК 07
	Практическое занятие №8 ***Профессионально-ориентированноесодержание*** Решениехимическихзадачпотеме: «Гибридизацияэлектронныхорбиталейигеометриямолекул».	2	
	Контрольно-проверочный урок № 1 по определению уровня освоения умений и знаний, полученных на учебных занятиях.	2	
2 семестр		**22**	
Тема 1.8Теория строения химических соединений А.М. Бутлерова.	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Практическое занятие №9 ***Профессионально-ориентированное содержание*** Предпосылки создания теории химического строения органических веществ А.М. Бутлерова. Основные положения теории химического строения А.М. Бутлерова. Решение практикоориентированных задач по теме «Взаимодействие многоатомных спиртов с фелинговой жидкостью.» Качественные реакции на ионы Fe 2+ и Fe 3+ (работа в мини-группах)		
	Практическоезанятие№10 ***Профессионально-ориентированноесодержание*** Решение химических задач по теме: «Органические и неорганические полимеры».	2	

	Практическоезанятие№11 ***Профессионально-ориентированноесодержание*** Решение химических задач по теме: «Ознакомление с образцами пластмасс, волокон, каучуков, минералов и горных пород»	2	
	Практическоезанятие№12 ***Профессионально-ориентированноесодержание*** Решение химических задач по теме: «Понятие о дисперсных системах».	2	
Тема 1.9. Химические реакции.	Содержание учебного материала		ОК 01 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1
	Практическое занятие №13 ***Профессионально-ориентированноесодержание*** **Практическая работа № 13.** **Классификация химических реакций в неорганической и органической химии.** Законы сохранения массы вещества, сохранения и превращения энергии при химических реакциях. Окислительно-восстановительные реакции (уравнения окисления-восстановления, степень окисления, окислитель и восстановитель, окислительно-восстановительные реакции в природе, производственных процессах и жизнедеятельности организмов). Решение химических задач по теме: «Классификация химических реакций в органической и неорганической химии».	2	
	Практическое занятие №14 ***Профессионально-ориентированноесодержание*** Решение химических задач по теме: «Вероятность протекания химических реакций».	2	
	Практическое занятие №15 ***Профессионально-ориентированноесодержание*** Получение кислорода разложением пероксида водорода и (или) перманганата калия (работа в мини-группах).	2	
	Практическое занятие №16 ***Профессионально-ориентированноесодержание*** Решение химических задач по теме: «Скорость химических реакций». Определение скорости реакции, ее зависимость от различных факторов: природы реагирующих	2	

	веществ, концентрации реагирующих веществ, температуры и площади реакционной поверхности. Тепловые эффекты химических реакций: экзо- и эндотермические реакции.		
	Практическое занятие №17 ***Профессионально-ориентированноесодержание*** Решение химических задач по теме: «Обратимость химических реакций. Принцип Ле Шателье». Обратимые реакции. Химическое равновесие. Факторы, влияющие на состояние химического равновесия (концентрация реагентов или продуктов реакции, давление, температура). Принцип Ле Шателье.	2	
	Практическое занятие №18 ***Профессионально-ориентированноесодержание*** Решение химических задач по теме: «Понятие о растворах. Растворимость. Теория электролитической диссоциации»	2	
	Практическое занятие №19 ***Профессионально-ориентированноесодержание*** Реакции, идущие с образованием осадка, газа или воды для органических и неорганических кислот (работа в мини-группах).	2	
	3 семестр	**34**	
Тема 1.10 Гидролиз.	Содержание учебного материала	2	ОК 02 ОК 07
	Гидролиз органических веществ. Гидролиз неорганических веществ.		
Тема 1.11 Вещества и их свойства.	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ПК 1.1
	Практическое занятие №20 ***Профессионально-ориентированноесодержание*** Решение задач по теме: «Классификация неорганических веществ».		

	Практическое занятие №21 ***Профессионально-ориентированноесодержание*** Решениезадачпотеме: «Металлы. Коррозияметаллов».	2	
	Практическое занятие №22 ***Профессионально-ориентированноесодержание*** Решение задач по теме: «Неметаллы».	2	
	Практическое занятие №23 ***Профессионально-ориентированноесодержание*** Решение задач по теме: «Генетическая связь между классами органических и неорганических веществ».	2	
Раздел 2. Органическая химия		**66**	
Тема 2.1.Предмет органической химии. Теория строения органических соединений.	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02
	Предмет органической химии. Понятие об органическом веществе и органической химии. Теория строения органических соединений А.М. Бутлерова. Основные положения теории строения А.М. Бутлерова. Значение теории А.М. Бутлерова для развития органической химии и химических прогнозов.Электронные и электронно-графические формулы атома углерода в основном и возбужденном состояниях. Различные типы гибридизации и форма строения орбиталей, взаимное отталкивание гибридных орбиталей и их расположение в пространстве в соответствии с минимумом энергии.		
	Строение атома углерода. Валентные состояния атома углерода. Электронные облака.Орбитали.Сигма связи.Пи связи.Гибридизация.Первое валентное состояние атома углерода.Второе валентное состояние атома углерода.Третье валентное состояние атома углерода. *Лабораторный опыт: Изготовление моделей молекул – представителей различных классов органических соединений.*	2	

	Практическое занятие №24 ***Профессионально-ориентированноесодержание*** Решение химических задач на **о**бнаружение углерода и водорода в органических соединениях (работа в мини-группах).	2	
	Практическое занятие №25 ***Профессионально-ориентированноесодержание*** Обнаружение галогенов» (проба Бейльштейна) (работа в мини-группах).	2	
Тема 2.2 Классификация органических соединений.	Типы химических связей в органических соединениях и способы их разрыва. Классификация реакций по изменению в структуре субстрата (присоединение, отщепление, замещение, изомеризация) и типу реагента (радикальные, нуклеофильные, электрофильные).	2	ОК 02 ОК 04
Тема 2.3 Основы номенклатуры органических соединений.	Основные типы номенклатуры органических соединений.Правила номенклатуры IUPAC. Тривиальные названия.	2	ОК 02 ОК 04
Тема 2.4 Изомерия и ее виды.	Понятие изомерии.Изомерия и ее виды. Структурная изомерия.Пространственная изомерия.Изомерия органических веществ и ее виды. Взаимное влияние атомов и атомных групп в органических молекулах.	2	ОК 02 ОК 04
Тема 2.5 Углеводороды.	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ПК 1.1
	Алканы.Циклоалканы.Понятие об углеводородах. Алканы как представители предельных углеводородов. Физические свойства алканов. Химические свойства алканов. Применение и способы получения алканов.Циклоалканы. Гомологический ряд и номенклатура циклоалканов, их общая формула. Понятие о напряжении цикла.Изомерия циклоалканов.		

	Практическое занятие №26 ***Профессионально-ориентированное содержание*** Решение задач на получение метана. Анализ свойств метана: горения, отношения к бромной воде и раствору перманганата калия с учётом профессиональной направленности.	2	
Тема 2.6 Алкены	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1
	Основные понятия химии высокомолекулярных соединений.Гомологический ряд алкенов.Изомерия этиленовых углеводородов: межклассовая, углеродного скелета, положения кратной связи.Физические и химические свойства алкенов Правило Марковникова и его электронное обоснование.Применение этилена и пропилена. Способы получения алкенов. *Лабораторный опыт:* *Обнаружение непредельных соединений в керосине, скипидаре.* *Ознакомление с образцами полиэтилена и полипропилен.* *Распознавание образцов алканов и алкенов*		
	Практическое занятие №27 ***Профессионально-ориентированное содержание*** Решение задач на получение этилена гидратацией спиртов. Определение взаимодействия этилена с бромной водой и раствором перманганата калия, сравнение пламени этилена с пламенем предельных углеводородов (метана, пропан – бутановой смеси).	2	
	Контрольно-проверочный урок № 2 по определению уровня освоения умений и знаний, полученных на учебных занятиях.	2	
4 семестр		**44**	

Тема 2.7 Алкадиены.Алкины.	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ПК 1.1
	Номенклатура диеновых углеводородов.Особенности химических свойств.Способы получения диеновых углеводородов: работы С.В. Лебедева, дегидрирование алканов. Каучуки натуральный и синтетические.Вулканизация каучука, резина и эбонит. Пластмассы.Строение и классификация полимеров. *Лабораторный опыт:* *Ознакомление с образцами пластмассы и полимеров.* *Распознавание образцов алкинов*		
	Практическое занятие №28 ***Профессионально-ориентированное содержание*** Практическая работа № 28. Решение химических задач по теме «Алкины»: – Окисление алкинов сильными окислителями. – Окисление алкинов в кислой среде. – Окисление алкинов в нейтральной среде. – Окисление ацетилена.	2	
Тема 2.8 Арены.	Гомологический ряд аренов. Развитие представлений о строении бензола. Современные представления об электронном и пространственном строении бензола. Гомологи бензола, их номенклатура, общая формула.Физические свойства аренов. Химические свойства аренов. Примеры реакций электрофильного замещения: галогенирования, алитирования (катализаторы Фриделя – Крафтса), нитрования, сульфирования. Реакции гидрирования и присоединения хлора к бензолу. Особенности химических свойств бензола.Взаимное влияние атомов на примере гомологов аренов. Ориентация в реакциях электрофильного замещения. Ориентанты I и II рода.Применение и получение аренов.Природные источники ароматических углеводородов. Ароматизация алканов и циклоалканов.Алкилирование бензола (реакция Фриделя-Крафтса).	2	ОК 01 ОК 02 ОК 07

	Практическое занятие №29 ***Профессионально-ориентированное содержание*** Решение химических задач по теме: «Нефть. Нефтепродукты».	2	
Тема 2.9. Гидроксильные соединения.	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ПК 1.1
	Практическое занятие №30 ***Профессионально-ориентированное содержание*** Решение химических задач по теме: «Спирты и фенолы».		
	Практическое занятие №31 ***Профессионально-ориентированное содержание*** Решение химических задач на определение растворимости спиртов в воде, на выявление окисления спиртов различного строения хромовой смесью. Решение химических задач на получение диэтилового эфира, получение глицерата меди (работа в мини-группах).	2	
Тема 2.10 Альдегиды и кетоны.	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1
	Изомерия и номенклатура альдегидов и кетонов. Физические свойства карбонильных соединений.Химические свойства альдегидов и кетонов.Реакции поликонденсации: образование фенолоформальдегидных смол.Применение и получение карбонильных соединений.Применение альдегидов и кетонов в быту и промышленности. Альдегиды и кетоны в природе (эфирные масла, ферромоны). Получение карбонильных соединений окислением спиртов, гидратацией алкинов, окислением углеводородов.Полимеризация альдегидов.Получение фенолформальдегидного полимера.Лабораторный опыт: Распознавание раствора ацетона и формалина.		

	Практическое занятие №32 ***Профессионально-ориентированное содержание*** Решение химических задач по теме: «Альдегиды».	2	
Тема 2.11 Карбоновые кислоты.	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 1.1
	Гомологический ряд предельных одноосновных карбоновых кислот. Номенклатура и изомерия карбоновых кислот. Физические и химические свойства карбоновых кислот. Способы получения карбоновых кислот. Применение карбоновых кислот.		
	Практическое занятие №33 ***Профессионально-ориентированное содержание*** Практическая работа № 33. Решение химических задач по теме: «Сложные эфиры».	2	
	Практическое занятие №34 ***Профессионально-ориентированное содержание*** Практическая работа № 34. Решение химических задач по теме: «Жиры».	2	
Тема 2.12 Понятие об углеводах	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ПК 1.1
	Классификация углеводов. Моносахариды.Глюкоза, строение ее молекулы и физические свойства. Таутомерия. Химические свойства глюкозы: различные типы брожения (спиртовое, молочнокислое), глюкоза как альдегидоспирт. Фруктоза как изомер глюкозы. Ознакомление с физическими свойствами глюкозы (аптечная упаковка, таблетки). *Лабораторный опыт:* *Кислотный гидролиз сахарозы.* *Знакомство с образцами полисахаридов.* *Обнаружение крахмала с помощью качественной реакции в меде, хлебе, йогурте, маргарине, макаронных изделиях, крупах.*		

	Практическое занятие №35 ***Профессионально-ориентированное содержание*** Решение химических задач по теме «Сахароза».	2	
	Практическое занятие №36 ***Профессионально-ориентированное содержание*** Решение химических задач по теме «Крахмал».	2	
	Практическое занятие №37 ***Профессионально-ориентированное содержание*** Решение химических задач по теме «Целлюлоза».	2	
Тема 2.13. Амины. Аминокислоты. Белки.	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ПК 1.1
	Практическое занятие №38 ***Профессионально-ориентированное содержание*** Решение химических задач по теме «Амины».		
	Практическое занятие №39 ***Профессионально-ориентированное содержание*** Решение химических задач по теме «Аминокислоты».	2	
	Практическое занятие №40 ***Профессионально-ориентированное содержание*** Первичная, вторичная, третичная и четвертичная структуры белков. Химические свойства белков. Биологические функции белков, их значение. Белки как компонент пищи. Проблема белкового голодания и пути ее решения.	2	

	Растворение белков в воде и их коагуляция. Строение белков. Классификация белков. Денатурация белков. Лабораторный опыт: Обнаружение белка в курином яйце и молоке. (работа в мини-группах).		
	Практическое занятие №41 ***Профессионально-ориентированноесодержание*** Решение химических задач по теме «Нуклеиновые кислоты».	2	
	Практическое занятие №42 ***Профессионально-ориентированноесодержание*** Решение задач по теме «Гормоны и ферменты».	2	
	Практическое занятие №43 ***Профессионально-ориентированноесодержание*** Решение задач по теме «Витамины и лекарства».	2	
	Практическое занятие №44 ***Профессионально-ориентированноесодержание*** Решение химических задач по теме: «Осуществление химических цепочек по органической химии».	2	
Промежуточная аттестация	**Экзамен**	**6**	
	Консультации	**12**	
	Всего:	**134**	
	Теоретическое обучение	44	
	Практические занятия	88	

Тематический план и содержание дисциплины «Индивидуальный проект по химии»

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала (основное и профессиональноориентированное), лабораторные и практические занятия**	**Объём часов**	**Формируемые компетенции**
1	2	3	4
2 семестр		**22**	
Тема 1.1. Понятие проектной деятельности	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	Основные характеристики проектной деятельности. Структура проектной деятельности. Проектирование, планирование, прогнозирование, моделирование, структурирование, соотношение понятий. Проект как продукт проектной деятельности.		
Тема 1.2. Специфика учебной проектной деятельности.	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	Цель и задачи учебной проектной деятельности. Этапы учебной проектной деятельности. Принципы учебной проектной деятельности.		
Тема 1.3. Логика проектной деятельности.	Содержание учебного материала.	2	ОК 02
	Тема, обоснование ее актуальности. Объект и предмет проектной деятельности. Цель и задачи проектной деятельности. Проблема. Выдвижение гипотезы и ее проверка. Описание процесса исследования. Выводы. Оценка полученных результатов и их значение. Внутренняя структура проекта (портфолио, презентация, реализация проекта). Доклад. Тезисы. Аннотация.		
Тема 1.4. Документальное оформление учебного проекта	Содержание учебного материала	18	ОК 02 ОК 03 ОК 05
	Структура документа: титульный лист, оглавление, введение, основная часть, заключение, список использованных источников, приложения. Формат, текстовый редактор, шрифт, интервал, поля, абзацный отступ. Объем работы и ее структурных элементов. Стиль письма. Оформление цитат и сносок об	2	

	использованных источников. Оформление использованных источников. Оформление таблиц, диаграмм, карт, графиков, рисунков.	2	
	Практическое занятие № 1. Информационное обеспечение проектной деятельности. Составление опорного конспекта: «Роль библиотеки в информационном обеспечении образовательного процесса. Как правильно пользоваться библиотекой».		
	Практическое занятие № 2. Анализ и обоснование общенаучных методов исследования с учетом выбранной темы проекта.	2	
	Практическое занятие № 3. Анализ и обоснование эмпирических, практических, статистических методов исследования с учетом выбранной темы проекта.	2	
	Практическое занятие № 4. Выбор и формулировка темы проекта. Обоснование актуальности темы проекта. Формулирование цели проекта. Постановка задач проекта. Определение методов исследования.	2	
	Практическое занятие № 5. Анализ источников информации по теме проекта (документальные, информационные, статистические). Составление библиографического списка.	2	
	Практическое занятие № 6. Разработка электронной презентации.	2	
	Практическое занятие № 7. Подготовка структуры публичного выступления.	2	
	Зачет (защита проекта)	2	
	Всего:	**22**	
	Теоретическое обучение	8	
	Практические занятия	14	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- демонстрационные учебно-наглядные пособия;
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, промежуточной аттестации и др.);
- 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), энциклопедии, справочники, научная, научно-популярная литература по вопросам химического образования;
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; выход в локальную сеть);

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

1. Химия: Естественно-научный профиль: учебное издание / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, Е.Е. Остроумова, С.А. Сладков. – М.: Академия, 2024. – 400 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный

2. Габриелян, О.С. Химия: Практикум: ЭФУП: учебное издание / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, С.А. Сладков. – М.: Академия, 2024. – 0 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный

3. Габриелян, О.С. Химия: Тесты, задачи и упражнения: учебное издание / О.С. Габриелян, Г.Г. Лысова. – М.: Академия, 2024. – 336 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academiamoscow». – Текст: электронный

Дополнительные источники:

4. Габриелян, О.С. Химия. Технологический профиль. Электронная рабочая тетрадь: учебное издание / Габриелян О.С., Остроумов И.Г. – М.: Академия, 2024. – 0с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный

5. Габриелян, О.С. Химия. Электронное наглядное пособие: учебное издание / Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Сладков С.А. – М.: Академия, 2024. – 0 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный

6. Денисова, О.И., Общая и неорганическая химия: учебник / О. И. Денисова. – М.: Русайнс, 2024. – 360 с. – ISBN 978-5-466-07785-8. – URL: https://book.ru/book/956863 (дата обращения: 06.02.2025). – Текст: электронный.

7. Корнилов, К. Н., Физическая и коллоидная химия: учебник / К.Н. Корнилов. – М.: Русайнс, 2024. – 181 с. – ISBN 978-5-466-08280-7. – URL: https://book.ru/book/956255. – Текст: электронный.

Интернет-источники

1.pvg.mk.ru - олимпиада «Покори Воробьёвы горы»

2.hemi.wallst.ru - «Химия. Образовательный сайт для школьников»

3.www.alhimikov.net - Образовательный сайт для школьников

4.chem.msu.su - Электронная библиотека по химии

5.www.enauki.ru – интернет-издание для учителей «Естественные науки»

6.1september.ru - методическая газета "Первое сентября"

7.hvsh.ru - журнал «Химия в школе»

8.www.hij.ru/ -«Химия и жизнь»

9.chemistry-chemists.com/index.html - электронный журнал «Химики и химия»

Средства электронного обучения, дистанционных образовательных технологий:

1. https://max.ru Информационно-коммуникационная платформа
2. https://book.ru/ Электронно-библиотечная система

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. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Раздел 1. Темы 1.1; 1.3; 1.4; 1.5; 1.6; 1,7; 1,8; 1.9; 1.11 Раздел 2. Темы 2.1.; 2.5; 2,6; 2.7; 2.8; 2.9: 2.10; 2.11; 2.12; 2.13	Тестирование Устный опрос Решение расчётных задач Наблюдение за ходом выполнения практико-ориентированных заданий Представление результатов практических работ Проведение химического эксперимента Выполнение контрольных работ по разделам дисциплины Оценка самостоятельно выполненных заданий Защита решения кейс-задач (с учетом будущей профессиональной деятельности) Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Раздел 1. Темы 1.1, 1.3; 1.4; 1.5; 1.6; 1.7; 1.10; 1.11. Раздел 2. Темы 2.1; 2.2; 2.3; 2,4; 2.5; 2.6; 2.7; 2.8; 2.9; 2.10; 2.11; 2.12; 2.13.	Обсуждение по вопросам лекции Разработка глоссария Заполнение сравнительных таблиц Тестирование Устный опрос Диктант на использование аргументов, биологической терминологии и символики Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических

		работ Контрольные работы Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Раздел 1. Темы 1.8; 1.9; Раздел 2. Темы 2.2; 2.3; 2.4.	Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции Разработка ментальной карты в мини группах Представление результатов практических работ Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Раздел 1. Темы 1.6; 1.7; 1.9; 1.10. Раздел 2. Темы 2.6; 2.8; 2.10; 2.11.	Обсуждение по вопросам лекции Представление результатов практических работ Защита творческих работ
ПК 1.1	Раздел 1. Темы 1.1; 1.3; 1.9; 1.11. Раздел 2. Темы 2,5; 2.6; 2.7; 2.9; 2.10; 2.11; 2.12; 2.13.	Представление результатов практических работ

Приложение 2.22
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 «Повар, кондитер»

Рабочая программа дисциплины «Биология»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Биология»..... 1051

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины 1058

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины 1087

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины ... 1089

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Биология»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

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

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1. Цель 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 естественнонаучной 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.

Основное содержание рабочей программы дисциплины, расширено тематикой профессиональной направленности (профессионально ориентированным содержанием), необходимой для дальнейшего успешного освоения ОП СПО.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Общие компетенции (далее – ОК) и профессиональные компетенции (далее – ПК) ФГОС СПО в соотнесении с личностными, метапредметными и предметными результатами обучения базового уровня (далее – ПРб) ФГОС СОО представлены в таблице:

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. 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	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 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	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. 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; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам	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.
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:	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

	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	
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 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	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; 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

	обсуждать результаты совместной работы.	жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования.

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Объем образовательной программы дисциплины	**134**
в т.ч.	
теоретические занятия	46
практические занятия	88
самостоятельная работа	-
Профессионально ориентированное содержание	**88**
Консультации	**12**
Экзамен	**6**

2.2. Тематический план и содержание дисциплины «Биология»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
	1 семестр	**34**	
Раздел 1. Биология как наука. Живые системы и их организация.		**10**	
Тема 1.1. Биология в структуре научного знания.	Содержание учебного материала		
	Происхождение и содержание понятия «биология». Этапы развития биологии. Живые системы (биосистемы) как предмет изучения биологии. Методы познания живой природы (наблюдение, эксперимент, описание, измерение, классификация, моделирование, статистическая обработка данных). Значение биологии в практической деятельности человека (медицина, сельское хозяйство, промышленность, охрана природы). Роль биологии в формировании современной научной картины мира.	2	
	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие № 1. ***Профессионально ориентированное содержание*** - Написание сочинения-рассуждения на тему: «Зачем повару, кондитеру наука биология»? - Составление таблицы: Растения как источник питательных веществ.	2	ОК 01, ОК 02
	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие № 2. - Составление конспекта: 1. Система биологических наук. 2. Связь биологии с общественными, техническими и другими естественными науками, философией, религией, этикой, эстетикой и правом. ***Профессионально ориентированное содержание*** - Подготовка сообщения по теме: Роль и значение биологии в пищевой промышленности.	2	
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02

Общая характеристика жизни.	**Практическое занятие № 3.** - Составление конспекта: 1. Жизнь как активная форма существования материи. 2. Признаки живой материи. 3. Отличие живых систем от неорганической природы. 4. Свойства живых организмов. 5. Уровни организации биосистем: молекулярно-генетический, клеточный, организменный, популяционно-видовой, экосистемный (био-геоценотический), биосферный. ***Профессионально ориентированное содержание*** Обсуждение в формате дискуссии: - «Живые» продукты: миф или реальность? - Живое питание и сыроедение: за или против?		
Тема 1.3. Контрольно-проверочный урок по темам 1-ого раздела.	Содержание учебного материала **Практическое занятие № 4.** Выполнение тестовых заданий, включая задания профессиональной направленности.	2	ОК 01, ОК 02
Раздел 2. Химический состав и строение клетки.		**14**	
Тема 2.1. Цитология – наука о клетке.	Содержание учебного материала Предмет изучения цитологии. История возникновения цитологии как науки. Методы исследования клетки. Основные положения современной клеточной теории. Значение цитологии для человека.	2	ОК 01
	Практическое занятие № 5. - Разработка презентации на одну из тем: 1. Генетически модифицированные организмы. Порядок проведения экспертизы пищевых продуктов, полученных с применением генетически модифицированных организмов. 2. Молекулярно-генетическое тестирование пищевых продуктов и сельскохозяйственной продукции на наличие генетически модифицированных ингредиентов (ГМИ). 3. Система государственного санитарно-эпидемиологического надзора, гигиенической	2	

	экспертизы и маркировки генетически модифицированных источников пищи (ГМИ). Составление конспекта основных положений нормативно-правовых документов: 1. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ. 2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ.		
Тема 2.2. Структурно-функциональная организация клеток.	Содержание учебного материала Клетка как целостная живая система. Общие признаки клеток: замкнутая наружная мембрана, молекулы ДНК как генетический аппарат, система синтеза белка. Типы клеток: эукариотическая и прокариотическая. Особенности строения прокариотической клетки. Клеточная стенка бактерий. Строение эукариотической клетки. Основные отличия растительной, животной и грибной клетки. Поверхностные структуры клеток – клеточная стенка, гликокаликс, их функции. Плазматическая мембрана, ее свойства и функции. Цитоплазма и ее органоиды. Одномембранные органоиды клетки: ЭПС, аппарат Гольджи, лизосомы. Полуавтономные органоиды клетки: митохондрии, пластиды. Происхождение митохондрий и пластид. Виды пластид. Немембранные органоиды клетки: рибосомы, клеточный центр, центриоли, реснички, жгутики. Функции органоидов клетки. Включения. Ядро – регуляторный центр клетки. Строение ядра: ядерная оболочка, кариоплазма, хроматин, ядрышко. Хромосомы. Транспорт веществ в клетке.	2	ОК 01
Тема 2.3. Химический состав клетки.	Понятие химического состава клетки. Особенности химического состава клетки. Макро- и микроэлементы. Органические вещества и их характеристики и функции.	2	ОК 01, ОК 02

	Неорганические вещества и их характеристики и функции. Поддержание осмотического баланса в клетке.		
	Практическое занятие № 6. - Составление конспекта: Биологическая роль минеральных веществ в обеспечении жизнедеятельности организмов, проявления дисбаланса минеральных элементов. ***Профессионально ориентированное содержание*** - Составление таблицы: Содержание минеральных веществ в продуктах питания.	2	
Тема 2.4. Биологически важные химические соединения.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02
	Практическое занятие № 7. - Написание конспекта: 1. Вода и ее роль в жизнедеятельности клетки. 2. Минеральные вещества и их роль в клетке. 3. Углеводы: состав, свойства, функции. 4. Липиды: состав, свойства, функции. 5. Белки: строение, свойства, функции. 6. Нуклеиновые кислоты: строение, функции. 7. АТФ и другие органические соединения клетки. ***Профессионально ориентированное содержание*** - Работа с интернет-источниками (поиск информации): 1. Какие изменения происходят в белке при термической обработке? 2. Какие способы приготовления разрушают витамины, а какие – сохраняют? 3. Какова роль белков, жиров и углеводов в питании человека, и как повар может сохранить их ценность? 4. Какие жиры (насыщенные/ненасыщенные) лучше использовать для горячих блюд, а какие – для холодных?		
Тема 2.5. Контрольно-проверочный урок по темам 2-ого раздела.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02
	Практическое занятие № 8. Выполнение тестовых заданий, включая задания профессиональной направленности.		
Раздел 3. Жизнедеятельность клетки.		**10**	
Тема 3.1. Обмен веществ	Содержание учебного материала	2	ОК 01
	Обмен веществ, или метаболизм.		

и превращение энергии в клетке.	Ассимиляция (пластический обмен) и диссимиляция (энергетический обмен) – две стороны единого процесса метаболизма. Роль законов сохранения вещества и энергии в понимании метаболизма. Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный. Роль ферментов в обмене веществ и превращении энергии в клетке. Фотосинтез. Световая и темновая фазы фотосинтеза. Реакции фотосинтеза. Эффективность фотосинтеза. Значение фотосинтеза для жизни на Земле. Влияние условий среды на фотосинтез и способы повышения его продуктивности у культурных растений. Хемосинтез. Хемосинтезирующие бактерии. Значение хемосинтеза для жизни на Земле. Энергетический обмен в клетке. Расщепление веществ, выделение и аккумулирование энергии в клетке. Этапы энергетического обмена. Гликолиз. Окислительное фосфорилирование. Эффективность энергетического обмена.		
Тема 3.2. Биосинтез белка.	Содержание учебного материала **Практическое занятие № 9.** - Составление конспекта: 1. Реакции матричного синтеза. 2. Генетическая информация и ДНК. 3. Реализация генетической информации в клетке. 4. Генетический код и его свойства. 5. Транскрипция – матричный синтез РНК. 6. Трансляция – биосинтез белка. Этапы трансляции. 7.Кодирование аминокислот. 8. Роль рибосом в биосинтезе белка. ***Профессионально ориентированное содержание*** - Поиск информации (работа в командах):	2	ОК 01, ОК 04

	1. В чем разница между полноценными и неполноценными белками в рационе, и какие продукты содержат полный набор аминокислот для синтеза собственных белков организма? 2. Как ферменты (белковой природы) участвуют в расщеплении белков пищи до аминокислот, которые затем используются для биосинтеза? 3. Какова роль АТФ, вырабатываемой при обмене веществ, в обеспечении процессов биосинтеза белка в клетках?		
Тема 3.3. Вирусы.	Содержание учебного материала		
	Неклеточные формы жизни – вирусы. История открытия вирусов (Д. И. Ивановский). Особенности строения и жизненного цикла вирусов. Бактериофаги. Болезни растений, животных и человека, вызываемые вирусами. Вирус иммунодефицита человека (ВИЧ) – возбудитель СПИДа. Профилактика распространения вирусных заболеваний.	2	
	Практическое занятие № 10. ***Профессионально ориентированное содержание*** - Обсуждение вопросов в формате научно-практической конференции (Деловая игра) (работа в коллективе): 1. Пищевые продукты как источник вирусных инфекций. 2. Микробиологическая опасность бактерий, вирусов и паразитов в пище. 3. Принципы пищевой гигиены. 4. Микробиологические риски на пищевом производстве. 5. Гигиена и санитария в цепочке технологических процессов.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04
Тема 3.4. Контрольно-проверочный урок по темам 1-го семестра.	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие № 11. Выполнение тестовых заданий, включая задания профессиональной направленности.	2	ОК 01, ОК 02
2 семестр		**22**	
Раздел 4. Размножение и индивидуальное развитие организмов.		**12**	
Тема 4.1. Жизненный цикл клетки.	Содержание учебного материала		
	Практическое занятие № 12. - Составление конспекта: 1. Понятие жизненного цикла клетки. 2. Интерфаза и ее периоды. 4. Виды деления клетки.	2	ОК 01, ОК 04

	5. Гибель клетки. ***Профессионально ориентированное содержание*** - Выполнение заданий в формате викторины (работа в командах): 1. Как фаза роста клетки (интерфаза) влияет на качество овощей? 2. Как температура влияет на жизненный цикл клеток продуктов? 3. Как деление клеток (митоз) влияет на кулинарную обработку? 4. Что происходит с клеткой при замораживании?		
Тема 4.2. Формы размножения организмов.	Содержание учебного материала **Практическое занятие № 13.** - Составление конспекта: 1. Бесполое размножение и его особенности. 2. Виды бесполого размножения. 3. Искусственное клонирование организмов, его значение для селекции. 4. Половое размножение и его особенности. 5. Образование и развитие половых клеток. 6. Особенности строения яйцеклеток и сперматозоидов. 7. Оплодотворение. 8. Партеногенез. ***Профессионально ориентированное содержание*** Обсуждение вопросов (работа в коллективе): 1. Почему важно остановить процессы созревания (развития) плодов для длительного хранения? 2. Как процессы роста и развития влияют на биохимический состав продуктов (содержание сахаров, крахмала, витаминов)? 3. Как возраст животного влияет на жесткость и пищевую ценность мяса (развитие мышечной ткани)? 4. Имеют ли значение стадии развития яиц в рецептурах (белок, желток) и санитарных рисках? 5. Как скорость размножения бактерий зависит от температуры хранения продуктов? 6. Какие условия (влажность, питательная среда) способствуют размножению плесневых грибов на хлебобулочных изделиях?	2	ОК 01, ОК 04
Тема 4.3. Индивидуальное развитие	Содержание учебного материала **Практическое занятие № 14.** - Составление конспекта:	2	ОК 01, ОК 02

организмов.	1. Понятие онтогенеза. 2. Понятие эмбриогенеза. 3. Этапы эмбрионального развития у позвоночных животных. 4. Постэмбриональное развитие и его типы. 5. Влияние среды на развитие организмов; факторы, способные вызывать врожденные уродства. ***Профессионально ориентированное содержание*** - Разработка меню для детей школьного возраста (учет активного роста) и пожилых людей (учет замедления процессов обмена веществ). - Разработка меню для беременных (с учетом влияния питания на внутриутробное развитие).		
Тема 4.4. Инфекционные заболевания человека и их профилактика.	**Практическое занятие № 15.** - Составление конспекта: 1. Понятие инфекции. 2. Типы инфекционных заболеваний. 3. Инфекционные заболевания и эпидемии в истории человечества. 4. История изучения инфекционных заболеваний. 5. Пути передачи инфекционных заболеваний. 6. Факторы и группы риска. ***Профессионально ориентированное содержание*** - Составление таблицы: Острые кишечные инфекции (инкубационный период, признаки болезни, возбудитель, способ заражения). - Составление памятки: Основные санитарные правила при работе с сырыми и готовыми живыми продуктами (мясо, рыба).	2	ОК 01, ОК 02
	Практическое занятие № 16. Обсуждение вопросов в формате Круглого стола (работа в коллективе): - Вакцинация как профилактика инфекционных заболеваний. ***Профессионально ориентированное содержание*** - Составление таблицы: Обязательные прививки для работников сферы общепита. - Изучение нормативно-правовых документов, регулирующих мероприятия по реализации перечня обязательных прививок для работников общепита: МУ 3.3.1889-04 (о порядке проведения прививок для профилактики инфекций); МУ 3.3.1.1095-02 (о медицинских противопоказаниях к вакцинации).	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04
Тема 4.5.	**Практическое занятие № 17.**	2	ОК 01, ОК 02

Контрольно-проверочный урок по темам 4-ого раздела.	Выполнение тестовых заданий, включая задания профессиональной направленности.		
Раздел 5. Наследственность и изменчивость организмов.		**10**	
Тема 5.1. Закономерности наследования.	Содержание учебного материала	2	ОК 01
	Предмет и задачи генетики. Роль цитологии и эмбриологии в становлении генетики. Вклад российских и зарубежных ученых в развитие генетики. Методы генетики (гибридологический, цитогенетический, молекулярно-генетический). Основные генетические понятия. Генетическая символика, используемая в схемах скрещиваний. Закономерности наследования признаков, установленные Г. Менделем. Моногибридное скрещивание. Закон единообразия гибридов первого поколения. Правило доминирования. Закон расщепления признаков. Гипотеза чистоты гамет. Полное и неполное доминирование. Дигибридное скрещивание. Закон независимого наследования признаков. Цитогенетические основы дигибридного скрещивания. Анализирующее скрещивание. Использование анализирующего скрещивания для определения генотипа особи.		
Тема 5.2. Сцепленное наследование признаков.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04
	Практическое занятие № 18. - Составление конспекта: 1. Понятие сцепленного наследования признаков. 2. Работа Т. Моргана по сцепленному наследованию генов (основные идеи). 3. Хромосомная теория наследственности. 4. Хромосомное определение пола. 5. Наследование признаков, сцепленных с полом. ***Профессионально ориентированное содержание***		

	Обсуждение вопросов: 1. Почему у диких сортов овощей (например, моркови) цвет и вкус более стабильно передаются по наследству, чем у искусственно выведенных, с точки зрения сцепленного наследования? 2. Как использование техник «кроссинговера» (смешения ДНК продуктов) помогает при создании авторских блюд, например, при объединении азиатских специй с европейскими техниками приготовления?		
Тема 5.3. Закономерности изменчивости.	Содержание учебного материала Изменчивость. Виды изменчивости: ненаследственная и наследственная. Роль среды в ненаследственной изменчивости. Характеристика модификационной изменчивости. Вариационный ряд и вариационная кривая. Норма реакции признака. Количественные и качественные признаки и их норма реакции. Свойства модификационной изменчивости. Наследственная, или генотипическая изменчивость. Комбинативная изменчивость. Мейоз и половой процесс – основа комбинативной изменчивости. Мутационная изменчивость. Классификация мутаций: генные, хромосомные, геномные. Частота и причины мутаций. Мутагенные факторы. Закон гомологических рядов в наследственной изменчивости Н. И. Вавилова.	2	ОК 01
Тема 5.4. Генетика человека.	Содержание учебного материала **Практическое занятие № 19.** - Составление конспекта: 1. Генетика как наука. Основные понятия генетики. 1. Генетика человека: предмет, задачи, методы. 2. Наследственные болезни и их причины. 3. Принципы здорового образа жизни, диагностики, профилактики и лечения генетических болезней. ***Профессионально ориентированное содержание*** - Разработка презентации (одна из тем на выбор):	2	ОК 01, ОК 02

	1. Наследственные заболевания и диета. 2. Генетические факторы риска пищевой аллергии. 3. Генетика и вкусовое восприятие продуктов. 4. Генетика и пищевые заболевания.		
Тема 5.5. Контрольно-проверочный урок по темам 2-ого семестра.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02
	Практическое занятие № 20. Выполнение тестовых заданий, включая задания профессиональной направленности.		
Экзамен		**3**	
3 семестр		**34**	
Раздел 6. Эволюционная биология.		20	
Тема 6.1. Эволюционная биология в структуре биологических наук.	Содержание учебного материала	2	ОК 01
	Понятие эволюционной биологии. Методы эволюционной биологии. Теоретическая эволюционная биология. Экспериментальная эволюционная биология. Место и роль эволюционной биологии в системе научного знания. Эволюционная теория как фундаментальная основа современной биологии.		
Тема 6.2. История возникновения и развития эволюционных идей.	Содержание учебного материала	2	ОК 01
	Креационизм и его основные идеи. Трансформизм и его основные идеи. Предпосылки возникновения эволюционной теории и её место в биологии. Свидетельства эволюции (палеонтологические, биогеографические, эмбриологические, сравнительно-анатомические, молекулярно-биохимические). Эволюционная теория Ж.-Б.Ламарка и ее основные идеи. Эволюционная теория Ч.Дарвина и ее основные идеи. Синтетическая теория эволюции и ее основные идеи. Критика эволюционизма. Эволюционное учение и религия.		
	Практическое занятие № 21. ***Профессионально ориентированное содержание*** - Обсуждение вопросов (работа в коллективе): 1. Как изменение условий окружающей среды (экология, температурные режимы)	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04

	влияет на органолептические свойства сырья (вкус, аромат, текстуру)? 2. Как теория естественного отбора объясняет появление резистентности у бактерий (например, кишечной палочки) к температурной обработке или антисептикам на кухне? 3. Чем принципиально отличается искусственный отбор (создание новых культурных сортов кондитерской продукции) от естественного отбора, действующего в дикой природе? 4. Как синтетическая теория эволюции объясняет появление «супербактерий» или устойчивых плесеней на кондитерских изделиях, прошедших термическую обработку? - Составление таблицы: Эволюция пищеварительной системы человека и усвояемость продуктов.		
Тема 6.3. Современные эволюционные теории.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04
	Номогенез. Теория прерывистого равновесия. Сальтоцианизм (катастрофизм и неокатастрофизм). Теория нейтральной (недарвиновской) эволюции. Теория горизонтального переноса генов. Теория программированной трансформации.		
	Практическое занятие № 22. ***Профессионально ориентированное содержание*** - Обсуждение тем в формате дискуссии (работа в коллективе): 1. Как вы считаете, почему в абсолютно разных культурах (не связанных друг с другом) появились похожие десерты, например, жареное тесто с сиропом? Можно ли это считать кулинарным аналогом развития схожих признаков у разных видов? 2. Как современная селекция пшеницы или какао-бобов изменила классические рецептуры по сравнению с теми, что использовались 100 лет назад? Как повару адаптироваться к «эволюции» сырья? 3. Горизонтальный перенос «генов» в технике: В биологии это обмен генами между организмами. В кондитерском деле – заимствование техник из химии или физики (молекулярная кухня). Какие «чужеродные» техники сейчас сильнее всего меняют облик современного десерта? 4. Если рассматривать ресторанный рынок как экосистему, как десерты «эволюционируют», чтобы выжить в условиях тренда на здоровое питание (ЗОЖ, веганство, безглютен)? Какие «мутации» в рецепте оказались самыми	2	

	жизнеспособными? 5. Почему, с точки зрения эволюционной биологии, люди так любят сахар и жир (основу кондитерского дела), и как современному кондитеру обмануть эти древние механизмы, чтобы создать сложный, не приторный вкус? 6. Как изобретение новых технологий меняет «морфологию» современного десерта и навыки, необходимые кондитеру для выживания в профессии?		
Тема 6.4. Микроэволюция.	Содержание учебного материала		
	Понятие микроэволюции. Популяция как единица вида и эволюции. Движущие силы (факторы) эволюции видов в природе. Мутационный процесс и комбинативная изменчивость. Популяционные волны и дрейф генов. Изоляция и миграция. Естественный отбор – направляющий фактор эволюции. Формы естественного отбора. Приспособленность организмов как результат эволюции. Примеры приспособлений у организмов. Ароморфозы и идиоадаптации. Видообразование. Критерии вида. Основные формы видообразования: географическое, экологическое.	2	ОК 01
	Практическое занятие № 23. ***Профессионально ориентированное содержание*** - Подготовка сообщений (подобрать аргументы): 1. Как механизмы микроэволюции объясняют появление бактерий, устойчивых к антибиотикам и хлорсодержащим моющим средствам на кухне? 2. Почему при длительном использовании одного и того же дезинфицирующего средства его эффективность снижается? 3. Каким образом человек использует принципы искусственного отбора (направленной микроэволюции) для получения новых штаммов дрожжей с высокой бродильной активностью? 4. Какие изменения в популяции микробов могут произойти при нарушении температурного режима хранения кондитерских изделий? 5. Почему важно постоянно обновлять методы борьбы с патогенами (например,	2	ОК 01

	сальмонеллой), учитывая их высокую скорость эволюции? 6. Объясните роль температурного режима при хранении продуктов, чтобы предотвратить появление патогенных микроорганизмов.		
Тема 6.5. Макроэволюция.	Содержание учебного материала		
	Понятие «макроэволюция». Формы эволюции: филетическая, дивергентная, конвергентная, параллельная. Основные направления эволюции. Механизмы макроэволюции. Необратимость эволюции. Доказательства макроэволюции. Результаты макроэволюции.	2	ОК 01
	Практическое занятие № 24. ***Профессионально ориентированное содержание*** - Подготовка сообщения (одна на выбор): 1. Влияние среды обитания и эволюционных приспособлений к ней на вкусовые качества рыбы. 2. Роль макроэволюционных процессов в появлении разнообразных видов капусты (белокочанной, брокколи, цветной капусты, кольраби). 3. Как эволюция растений (появление цветка, плода) повлияла на разнообразие растительных продуктов? 4. Как в процессе макроэволюции у растений (сахарный тростник, свекла) закрепилась способность накапливать такие высокие концентрации сахарозы, и какую роль это играло в их выживании? 5. Какие ключевые изменения в строении зерна (эндосперма) произошли при переходе от диких трав к современным сортам пшеницы, и как это повлияло на клейковину (глютен)? 6. Как взаимодействие насекомых-опылителей и дерева какао повлияло на химический состав бобов, включая содержание жиров и ароматических соединений? 7. Почему в процессе эволюции плоды стали яркими и сладкими (с точки зрения распространения семян), и как селекция «ускорила» эти макроэволюционные процессы для нужд кондитера? 8. Какое значение в кулинарии имеют белки и лецитин, появившиеся в яйцах амниот в процессе выхода позвоночных на сушу? 9. Почему в ходе эволюции приматов развилась высокая чувствительность к сладкому	2	ОК 01, ОК 02

	и жирному, и как это сформировало современную «кондитерскую карту» мира?		
Тема 6.6. Контрольно-проверочный урок по темам 6-ого раздела.	Содержание учебного материала **Практическое занятие № 25.** Выполнение тестовых заданий, включая задания профессиональной направленности.	2	ОК 01, ОК 02
Раздел 7. Возникновение и развитие жизни на Земле.		**14**	
Тема 7.1. Теории возникновения жизни на земле.	Содержание учебного материала Креационизм. Теория спонтанного зарождения. Теория катастроф Ж. Кювье. Гипотеза стационарного состояния. Гипотеза панспермии Г. Рихтера. Гипотеза самозарождения жизни. Гипотеза биохимической эволюции Опарина-Холдейна.	2	ОК 01
Тема 7.2. Основные этапы зарождения жизни на Земле.	Содержание учебного материала Катархейский эон. Архейский эон. Палеозойская эра и её периоды: кембрийский, ордовикский, силурийский, девонский, каменноугольный, пермский. Мезозойская эра и её периоды: триасовый, юрский, меловой. Кайнозойская эра и её периоды: палеогеновый, неогеновый, антропогеновый. Основные этапы эволюции растительного и животного мира.	2	ОК 01
	Практическое занятие № 26. ***Профессионально ориентированное содержание*** Обсуждение вопросов (работа в коллективе): 1. Как изменение рациона первобытного человека (переход к приготовлению пищи) повлияло на развитие мозга и физиологию? 2. Какие микробиологические процессы (брожение, ферментация) использовались на ранних этапах развития цивилизации для сохранения продуктов? 3. Почему использование огня (термообработка) стало критическим этапом в зарождении кулинарии? Опишите влияние температуры на белки и микроорганизмы. 4. Какова последовательность появления основных групп растений. 5. Каковы основные направления эволюции растений, позволившие им выйти на сушу	2	ОК 01, ОК 04

	и стать основой рациона человека? 6. Как эволюция кровеносной и дыхательной систем у птиц и млекопитающих повлияла на их питательную ценность? 7. Какое влияние оказали ледниковые периоды на формирование фауны, используемой сейчас в пищу? 8. Назовите примеры идиоадаптации у растений, используемых в кондитерском производстве (например, изменение формы плодов). 9. Каковы последствия появления человека для эволюции видов животных и растений - Анализ исторических источников на тему первых кулинарных специализаций.		
Тема 7.3. Происхождение человека – антропогенез.	Содержание учебного материала	2	ОК 01
	Теории происхождения человека. Методы изучения антропогенеза. Сходства и различия человека и животных. Систематическое положение человека. Движущие силы (факторы) антропогенеза. Наследственная изменчивость и естественный отбор. Общественный образ жизни, изготовление орудий труда, мышление, речь.		
	Практическое занятие № 27. ***Профессионально ориентированное содержание*** Работа команд в формате викторины: 1.Как использование огня для приготовления пищи (в костре) повлияло на анотомическое строение предков человека? 2. Почему у Homo sapiens уменьшились коренные зубы по сравнению с австралопитеками? 3. Как переход к поеданию мяса (охота) повлиял на ускорение антропогенеза? 4. Какой этап эволюции человека связывают с первым систематическим использованием огня для жарки/варки? 5. В чем преимущество вареного крахмала (клейстера) для получения энергии по сравнению с сырым? 6. Чем питание древнейших людей (питекантропов) отличалось от рациона неоантропов (кроманьонцев)? 7. Почему трудовая деятельность (подготовка продуктов, создание орудий труда) считается социальным фактором эволюции? 8. Какие изменения в строении кисти руки позволили человеку не только создавать	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04

	орудия, но и заниматься сложными кондитерскими работами? 9. Какое эволюционное преимущество дала человеку вареная и жареная пища? 10. Почему переход от сыроедения к обработанной пище считается одним из главных социальных факторов эволюции? -Выполнение заданий:: 1. Опишите, каким бы был человек, если бы наши предки не научились пользоваться огнем? 2. Подготовьте доклад на тему: «Влияние термической обработки продуктов на эволюцию пищеварительной системы человека».		
Тема 7.4. Основные стадии эволюции человека.	Содержание учебного материала **Практическое занятие № 28.** - Составление краткого конспекта: 1. Основные стадии и ветви эволюции человека: австралопитеки, Человек умелый, Человек прямоходящий, Человек неандертальский, Человек разумный современного типа. 2. Человеческие расы. Основные большие расы: европеоидная (евразийская), негро-австралоидная (экваториальная), монголоидная (азиатско-американская). 3. Черты приспособленности представителей человеческих рас к условиям существования. 4. Единство человеческих рас. 5. Критика расизма. ***Профессионально ориентированное содержание*** - Разработка презентации на тему: «Изменения рациона человека от первичных организмов к культивируемым видам в процессе исторического развития». - Составление таблицы: Сходства и различия человека (на разных этапах его развития) и позвоночных животных в питании.	2	ОК 01
Тема 7.5. Контрольно-проверочный урок по темам 3 семестра.	Содержание учебного материала **Практическое занятие № 29.** Выполнение тестовых заданий, включая задания профессиональной направленности.	2	ОК 01, ОК 02
4 семестр		**44**	
Раздел 8. Экология и экологические системы.		**26**	
Тема 8.1.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02,

Экология как наука. Экологическая система.	Понятие экологии. Предмет исследования экологии. Задачи экологии. Этапы становления и развития экологии. Методы экологических исследований. Структура современной экологии. Экология в системе научного знания: связь с другими науками. Понятие об экосистеме и биогеоценозе. Свойства экосистем: устойчивость, гомеостаз, равновесие, живучесть, безопасность. Принципы функционирования экосистем. Биоценоз. Биома. Биотоп. Местообитание. Экологическая ниша. Пищевые цепи, экологические пирамиды. Продуктивность экосистем. Естественные и антропогенные экосистемы. Эволюция экосистем. Экологические сукцессии.		ОК 07
Тема 8.2. Природные экосистемы.	Содержание учебного материала **Практическое занятие № 30.** - Составление конспекта: 1. Экосистемы рек и озёр. 2. Экосистема хвойного или широколиственного леса. 3. Антропогенные экосистемы. 4. Агроэкосистемы. 5. Урбоэкосистемы. 6. Сохранение биологического разнообразия на Земле. ***Профессионально ориентированное содержание*** - Обсуждение вопросов (работа в команде, в коллективе): 1. При использовании дикорастущих растений (грибы, ягоды, травы), как соблюдать принципы устойчивого природопользования, не истощая экосистему? 2. Как оптимизировать работу кухонного оборудования для снижения энергопотребления?	2	ОК 01, ОК 04, ОК 07

	- Составление «экологичного меню», основанного на сезонных продуктах местного региона.		
Тема 8.3. Экологические факторы.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02
	Понятие экологических факторов. Классификация экологических факторов: абиотические, биотические и антропогенные. Действие экологических факторов на организмы. Абиотические факторы: свет, температура, влажность. Фотопериодизм. Приспособления организмов к действию абиотических факторов. Биологические ритмы. Биотические факторы. Виды биотических взаимодействий: конкуренция, хищничество. Паразитизм, мутуализм, комменсализм (квартиранство, нахлебничество), аменсализм, нейтрализм. Значение биотических взаимодействий для существования организмов в природных сообществах.		
	Практическое занятие № 31. ***Профессионально ориентированное содержание*** Работа в формате викторины (работа в командах): 1. Как температура воздуха в горячем цехе влияет на безопасность производимой продукции? 2. Каков оптимальный температурный режим хранения скоропортящихся продуктов для предотвращения размножения бактерий? 3. Как влияет высокая влажность на хранение сухих продуктов (мука, сахар, пряности) и каковы способы предотвращения порчи. 4. Почему некоторые продукты требуют защиты от прямого солнечного света (окисление жиров, разрушение витаминов)? 5. Назовите основные виды микроорганизмов, вызывающих порчу кулинарных изделий, и факторы, ограничивающие их рост. 6. Какие методы профилактики появления вредителей (насекомых, грызунов) на пищеблоке вы знаете? 7. Как внешняя среда (воздух, вода) влияет на микробиологическую чистоту готовых кондитерских изделий?	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04

	8. Как использование пестицидов и минеральных удобрений при выращивании овощей влияет на качество сырья для повара? 9. Какие пищевые добавки (Е-числа) считаются экологически безопасными, а какие — вредными? 10. Каково воздействие тяжелых металлов и нитратов на пищевые продукты? 11. Какие методы экологически безопасной переработки пищевых отходов применяются на предприятиях питания? 12. Каково влияние «фаст-фуда» и продуктов с высоким содержанием трансжиров на организм человека. 13. Что такое органические (эко-) продукты и каковы их преимущества перед обычными продуктами? 14. Как влияет маркировка пищевых продуктов на сознательный выбор потребителя? - Выполнение заданий: 1. В кондитерском цехе обнаружен конденсат на потолке. К каким экологическим и санитарным последствиям это может привести? 2. Повар перепутал температурный режим хранения рыбы. Опишите влияние температуры как фактора на скорость.		
Тема 8.4. Биосфера – глобальная экосистема.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 07
	Практическое занятие № 32. - Составление конспекта: 1. Учение В. И. Вернадского о биосфере. 2. Границы, состав и структура биосферы. 3. Динамическое равновесие и обратная связь в биосфере. 4. Круговороты веществ и биогеохимические циклы элементов. 5. Зональность биосферы. 6. Основные биомы суши. ***Профессионально ориентированное содержание*** - Написание эссе (выбор одной из тем): 1. Как токсичные вещества (тяжелые металлы), попавшие в биосферу, накапливаются в продуктах питания и попадают в организм человека? 2. В чем заключается экологическая выгода использования растительного белка перед животным? 3. В чем заключаются экологические риски использования генетически модифицированных продуктов?		

	4. Каково влияние пестицидов и минеральных удобрений на почвенные экосистемы, и почему важно выбирать экологически чистые продукты?		
Тема 8.5. Влияние антропогенных факторов на биосферу.	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 07
	Человечество в биосфере Земли. Антропогенные изменения в биосфере. Глобальные экологические проблемы. Сосуществование природы и человечества. Сохранение биоразнообразия как основа устойчивости биосферы. Основа рационального управления природными ресурсами и их использование. Достижения биологии и охрана природы.		
	Практическое занятие № 33. ***Профессионально ориентированное содержание*** **Отходы пищевого производства.** - Составление конспекта: 1. Понятие «пищевые отходы». 2. Основные категории пищевых отходов. 3. Классификация пищевых отходов. 4. Законодательное регулирование обращения с пищевыми отходами на производствах и предприятиях общепита. 5. Способы утилизации и переработки пищевых отходов. - Изучение Постановления Правительства РФ от 7 октября 2020 г. N 1612 «Об утверждении Положения о порядке изъятия из обращения, проведения экспертизы, временного хранения, утилизации или уничтожения некачественных и (или) опасных пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами».	2	
Тема 8.6. Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека.	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Практическое занятие № 34. - Составление конспекта: 1. Здоровье и его составляющие. 2. Факторы, положительно и отрицательно влияющие на организм человека. 3. Проблема техногенных воздействий на здоровье человека (электромагнитные поля, бытовая химия, избыточные шумы, радиация и т.п.). 4. Адаптация организма человека к факторам окружающей среды. 5. Принципы формирования здоровьесберегающего поведения. ***Профессионально ориентированное содержание***		

	- Обсуждение вопросов (работа в команде, работа в коллективе): 1. Как наличие пестицидов, тяжёлых металлов и антибиотиков в продуктах влияет на здоровье потребителей, и какие методы обработки минимизируют этот риск? 2. Какое воздействие оказывает использование пластиковой посуды и контейнеров на безопасность пищи (миграция токсинов)? Какие альтернативы (стекло, нержавеющая сталь) безопаснее для человека и экологии? 3. Как составить меню, соответствующее принципам правильного питания (например, ограничение трансжиров, сахара, соли)? - Составление кроссворда на тему: Рациональное питание и здоровье человека.		
Тема 8.7. Экологические характеристики популяции.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Практическое занятие № 35. - Составление конспекта: 1. Основные показатели популяции: численность, плотность, рождаемость, смертность, прирост, миграция. 2. Динамика численности популяции и её регуляция. ***Профессионально ориентированное содержание*** - Обсуждение вопросов в формате научно-практической конференции (работа в коллективе): 1. Как использование в меню тех видов рыб (например, трески или тунца), популяция которых быстро сокращается, влияет на их способность к восстановлению? 2. Как рациональное использование сырья снижает потребность в интенсивном производстве продуктов питания, сохраняя популяции? 3. Как методы кулинарной обработки и упаковки влияют на экологический след популяции человека и нагрузку на биосферу?		
Тема 8.8. Экология человека.	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 04
	Окружающая среда и здоровье человека. Эколого-зависимые заболевания. Раковые заболевания. Аллергические заболевания. Болезни дыхательных путей. Основные виды воздействия загрязняющих веществ на организм человека. Действие тяжелых металлов.		
	Практическое занятие № 36. ***Профессионально ориентированное содержание***	2	

	- Обсуждение вопросов (работа в коллективе): 1. Какие продукты, часто используемые в кулинарии, относятся к канцерогенам группы 1? 2. В чем опасность использования маргарина, трансжиров и рафинированных масел при высоких температурах? 3. Как длительная жарка, копчение и образование черной корочки (акриламид) влияют на риск рака пищевода и кишечника? 4. Какова связь между высоким потреблением сахара, кондитерских изделий и ожирением как фактором риска онкологии? 5. Почему профессия повара считается вредной в контексте онкологических заболеваний? 6. Какие продукты (полезные жиры, овощи) рекомендуется включать в меню для снижения риска развития рака? 7. Какие методы тепловой обработки являются наиболее безопасными с точки зрения профилактики рака? 8. Влияние использования продуктов с высокой степенью переработки (слизь, кислоты) на кислотно-щелочной баланс организма? 9. Как соблюдение санитарных норм и выбор качественных ингредиентов поваром помогает снизить онкологические риски для потребителей? 10. Как использовать средства индивидуальной защиты (перчатки, маски) для защиты от аллергенов? 11. Почему важно маркировать инвентарь (доски, ножи) при работе с аллергенами? 12. Чем можно заменить куриное яйцо в бисквите при аллергии на яичный белок? 13. Какие продукты входят в список самых распространенных аллергенов (8 основных)?		
Тема 8.9. Источники загрязнения среды обитания.	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 04, ОК 07
	Практическое занятие № 37. - Составление конспекта: 1. Классификация источников загрязнения среды обитания. 2. Источники загрязнения атмосферы. 3. Источники загрязнения гидросферы. 4. Загрязнение почвы. 5. Радиоактивное загрязнение. 6. Энергетические загрязнения.		

	7. Воздействие мусорных свалок на окружающую среду. ***Профессионально ориентированное содержание*** - Обсуждение вопросов (работа в коллективе): 1. Какие виды отходов (твердые, жидкие, пищевые) образуются в процессе работы кондитерского цеха? 2. Каков правильный порядок утилизации отработанного фритюрного жира, чтобы избежать загрязнения канализации? 3. Какие экологически безопасные альтернативы пластиковой упаковке можно использовать для готовой продукции? 4. Как влияет использование одноразовой посуды на рост свалок и какие меры по снижению ее количества вы знаете? 5. Какие компоненты профессиональных моющих и дезинфицирующих средств наиболее опасны для окружающей среды? 6. Как безопасно утилизировать тару из-под химических средств? 7. Какие методы очистки воды применяются на предприятиях общественного питания перед сбросом в канализацию? 8. Какие экологические риски связаны с производством популярных кондитерских ингредиентов (например, пальмового масла)?		
Тема 8.10. Контрольно-проверочный урок по темам 8 раздела.	Содержание учебного материала **Практическое занятие № 38.** Выполнение тестовых заданий, включая задания профессиональной направленности.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 07
Раздел 9. Селекция организмов, основы биотехнологии.		**18**	
Тема 9.1. Селекция как наука и процесс.	Содержание учебного материала Понятие селекции. Задачи селекции. Зарождение селекции и доместикация. Учение Н. И. Вавилова о центрах многообразия и происхождения культурных растений. Центры происхождения домашних животных. Сорт, порода, штамм. Современные методы селекции. Массовый и индивидуальный отборы в селекции растений и животных. Оценка экстерьера.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 07

	Близкородственное скрещивание – инбридинг. Чистая линия. Скрещивание чистых линий. Гетерозис, или гибридная сила. Неродственное скрещивание – аутбридинг. Отдалённая гибридизация и её успехи. Искусственный мутагенез и получение полиплоидов. Достижения селекции растений, животных и микроорганизмов.		
	Практическое занятие № 39. ***Профессионально ориентированное содержание*** - Поиск информации: 1. Как селекционные сорта пшеницы с повышенным содержанием клейковины влияют на качество дрожжевого теста? 2. Какими свойствами обладает мука из селекционных сортов мягкой пшеницы, используемая для песочного и бисквитного теста? 3. Какие селекционные признаки яблок (высокое содержание пектина, плотность) наиболее ценны для приготовления мармелада и конфитюра? 4. В чем преимущество использования современных сортов ягод (например, голубики или малины) с плотной кожицей при оформлении тортов? 5. Как селекция влияет на содержание сахаров и кислот в плодах, используемых для начинок? 6. Какие сорта картофеля или крахмалосодержащих культур предпочтительнее использовать для создания загустителей в десертах? 7. Как селекция какао-бобов влияет на ароматические и вкусовые качества шоколада?	2	
Тема 9.2. Генная инженерия.	Содержание учебного материала		
	Понятие генной инженерии. Этапы создания рекомбинантной ДНК и трансгенных организмов. Клеточная инженерия. Клеточные культуры. Микроклональное размножение растений. Клонирование высокопродуктивных сельскохозяйственных организмов. Экологические и этические проблемы. ГМО – генетически модифицированные организмы.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 07 ОК 02, ОК 07

	Практическое занятие № 40. ***Профессионально ориентированное содержание*** - Изучение и конспектирование основных положений нормативно-правовых документов: 1. Федеральный закон «О государственном регулировании в области генно-инженерной деятельности» от 05.07.1996 N 86-ФЗ. Ст.5, Ст.10, Ст.12, СТ.13. 2. Конвенция о биологическом разнообразии (Рио-де-Жанейро, 5 июня 1992 г.), подписана Россией 13 июня 1992 г., ратифицирована Федеральным законом от 17 февраля 1995 г. N 16-ФЗ. - Поиск информации: 1. Что такое генно-модифицированные организмы (ГМО) и чем они отличаются от продуктов традиционной селекции? 2. Существуют ли доказанные риски для здоровья человека при употреблении ГМ-продуктов? 3. Какие преимущества дают генетически модифицированные сорта растений (картофель, соя, кукуруза) для кулинарной обработки? 4. Приведите примеры использования генно-инженерных ферментов в хлебопечении и сыроделии (например, химозин). 5. Как применение ГМО помогает улучшить органолептические свойства блюд (вкус, текстура, срок хранения)? 6. Каковы требования к маркировке пищевой продукции, содержащей ГМ-компоненты?	2	
Тема 9.3. Биотехнология и промышленное производство.	Содержание учебного материала Биотехнология как отрасль производства. Структура промышленной биотехнологии. Биотехнология в промышленности и сельском хозяйстве. Биотехнология и окружающая среда. Биотехнология и микромир. Технологии промышленной биотехнологии. Принципы биотехнологического производства. Современные методы биотехнологии.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 07
	Практическое занятие № 41. ***Профессионально ориентированное содержание*** - Обсуждение вопросов в формате дискуссии (работа в коллективе):	2	ОК 02, ОК 04, ОК 07

	1. Генетически модифицированные ингредиенты: польза или вред; «за» или «против»? Привести аргументы. 2. Границы применения биотехнологии в пищевой промышленности: есть ли они? 3. Каковы основные требования к санитарному режиму при работе с живыми культурами микроорганизмов (закваскаами)? 4. Как использование биоконсервантов помогает продлить сроки годности готовых блюд? 5. Что такое пробиотики и пребиотики? Приведите примеры их использования в десертах и функциональном питании. 6. В чем заключается биотехнологическая сущность процесса приготовления кисломолочных продуктов (йогурт, сметана, творог)? Какие микроорганизмы используются?		
Тема 9.4. Этика биотехнологических и генетических экспериментов.	Содержание учебного материала **Практическое занятие № 42.** ***Профессионально ориентированное содержание*** - Обсуждение вопросов (работа в командах и коллективе): 1. Считаете ли вы, что вмешательство в генетический код продуктов лишает кулинарию её «души» и связи с природой, или это необходимый шаг для спасения планеты от голода? 2. Как вы относитесь к тому, что крупные корпорации патентуют генетический код определенных сортов ягод или злаков, ограничивая кондитеров в выборе сырья? 3. Какова ответственность кондитера при работе с инновационными биотехнологическими ингредиентами? 4. Имеет ли право кондитер скрывать использование биотехнологических добавок (ферментов, улучшителей теста), если они считаются «технологическим вспомогательным средством» и не указываются на этикетке? 5. Обязан ли кондитер сообщать гостям, что в десерте используются ингредиенты, полученные с помощью генной инженерии (например, ГМ-соя или кукурузный сироп), если по закону это не требуется? 6. Если генетически модифицированный фрукт обладает идеальной формой и цветом для декора, но «натуральный» аналог вкуснее, чему вы отдадите предпочтение и почему?	2	ОК 02, ОК 04, ОК 07
Тема 9.5. Пищевая	Содержание учебного материала **Практическое занятие № 43.**	2	ОК 02, ОК 07

биотехнология (пищевая биоиндустрия).	***Профессионально ориентированное содержание*** - Составление конспекта: 1. Понятие пищевой биотехнологии. 2. История пищевой биотехнологии. - Изучение и составление конспекта нормативного документа ГОСТ Р 57079-2016 Биотехнологии. Классификация биотехнологической продукции. Пищевая биотехнология. - Разработка презентации на одну из тем: 1. Пищевая биотехнология: ее роль и значение в современном мире. 2. Пищевые добавки и функциональные ингредиенты: их влияние на качество продуктов и здоровье человека. 3. Персонализированное питание и перспективы его развития.		
Тема 9.6. Контрольно-проверочный урок по темам 9 раздела.	Содержание учебного материала **Практическое занятие № 44.** Выполнение тестовых заданий, включая задания профессиональной направленности.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 07
Промежуточная аттестация в форме экзамена			
	Всего:	**134**	
	Теоретическое обучение	46	
	Практические занятия	88	
	Консультации	**12**	
	Экзамен	**6**	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- демонстрационные учебно-наглядные пособия
- дидактические материалы (задания для контрольных работ, для разных видов оценочных средств, промежуточной аттестации и др.);
- 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), энциклопедии, справочники, научная, научно-популярная литература по вопросам биологического образования;
- технические средства обучения (персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор; выход в локальную сеть).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

1. Константинов, В.М. Биология для профессий и специальностей технического и естественнонаучного профилей: учеб. пособие для студентов, обучающихся по профессиям и специальностям сред. проф. образования: учебное издание / Константинов В.М., Резанов А.Г., Фадеева Е.О. – М.: Академия, 2024. – 336 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный

2. Паршутина, Л.А. Естествознание. Биология. Практикум: учеб. пособие для студентов, обучающихся по профессиям и специальностям сред. проф. образования: учебное издание / Паршутина Л. А. – М.: Академия, 2024. – 272 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный

Дополнительные источники:

1. Пономарева, И.Н. Биология. 10 класс: учебник базовый уровень / И.Н. Пономарева, О.А. Корнилова, Т.Е.Лощилина. – М.: Посвещение, 2022. – 224 с.

2. Агафонова, И. Б. Биология. 10 класс: Базовый и углубленный уровни: учебник / И. Б. Агафонова, В. И. Сивоглазов. – М.: Дрофа, 2019. – 256 с.

3. Агафонова, И.Б.. Биология. Практикум ЭФУП для СПО. Базовый уровень. ЭФУ: Учебник / И.Б. Агафонова, В.И. Сивоглазов. – М.: Просвещение, 2024. – 10 с. – ISBN 978-5-09-118065-7. – URL: https://book.ru/book/956089

Интернет-ресурсы

1. www. sbio. info (Вся биология. Современная биология, статьи, новости, библиотека).
2. www. window. edu. ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Интернета по биологии).
3. www.5ballov. ru/test (Тест для абитуриентов по всему школьному курсу биологии).
4. www. vspu. ac. ru/deold/bio/bio. htm (Телекоммуникационные викторины по биологии — экологии на сервере Воронежского университета).
5. www.biology.ru (Биология в Открытом колледже. Сайт содержит электронный учебник по биологии, On-line тесты).
6. www.informika.ru (Электронный учебник, большой список интернет-ресурсов). www.nrc.edu.ru (Биологическая картина мира. Раздел компьютерного учебника, разрабо- танного в Московском государственном открытом университете).
7. www. nature. ok. ru (Редкие и исчезающие животные России — проект Экологического центра МГУ им. М. В. Ломоносова).
8. www. kozlenkoa. narod. ru (Для тех, кто учится сам и учит других; очно и дистанционно, биологии, химии, другим предметам).
9. www. schoolcity. by (Биология в вопросах и ответах).
10. www. bril2002. narod. ru (Биология для школьников. Краткая, компактная, но достаточно подробная информация по разделам: «Общая биология», «Ботаника», «Зоология», «Человек»)

Средства электронного обучения, дистанционных образовательных технологий:

1. https://max.ru Информационно-коммуникационная платформа
2. https://book.ru/ Электронно-библиотечная система

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

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

Общая/профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Раздел 1.** Темы: 1.1, 1.2, 1.3. **Раздел 2.** Темы: 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5. **Раздел 3.** Темы: 3.1, 3.2, 3.3. **Раздел 4.** Темы: 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5. **Раздел 5.** Темы: 5.1, 5.2, 5.3, 5.4. **Раздел 6.** Темы: 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6. **Раздел 7.** Темы: 7.1, 7.2, 7.3, 7.4. **Раздел 8.** Темы: 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.7, 8.10. **Раздел 9.** Темы: 9.1, 9.2, 9.3, 9.6.	Обсуждение по вопросам лекции. Разработка глоссария. Заполнение таблиц. Тестирование. Устный опрос. Представление результатов практических работ. Представление устных сообщений с презентацией. Написание сочинения-рассуждения. Составление памятки, меню. Выполнение заданий промежуточной аттестации.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**Раздел 1.** Темы: 1.1, 1.2, 1.3. **Раздел 2.** Темы: 2.3, 2.4, 2.5. **Раздел 3.** Тема 3.3. **Раздел 4.** Темы: 4.3, 4.4, 4.5. **Раздел 5.** Тема 5.4. **Раздел 6.** Тема 6.2, 6.5, 6.6. **Раздел 7.** Тема 7.3.	Обсуждение по вопросам лекции. Разработка глоссария. Заполнение таблиц. Тестирование. Устный опрос. Представление результатов практических работ. Представление устных сообщений с презентацией. Написание сочинения-рассуждения. Составление памятки, меню. Разработка тематического кроссворда. Выполнение заданий

	Раздел 8. Темы: 8.1, 8.3, 8.5, 8.6, 8.7, 8.8, 8.9, 8.10.. **Раздел 9.** Темы: 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5, 9.6.	промежуточной аттестации.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Раздел 3.** Темы: 3.2, 3.3. **Раздел 4.** Темы: 4.1, 4.2, 4.4. **Раздел 5.** Тема 5.2. **Раздел 6.** Темы: 6.2, 6.3. **Раздел 7.** Темы: 7.2, 7.3. **Раздел 8.** Тема 8.2, 8.3, 8.6, 8.7, 8.8, 8.9. **Раздел 9.** Темы: 9.3, 9.4..	Обсуждение по вопросам лекции и дополнительным тематическим вопросам. Представление устных сообщений. Представление результатов практических работ.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Раздел 8.** Темы: 8.1, 8.2, 8.4, 8.5, 8.6, 8.7, 8.9, 8.10. **Раздел 9.** Темы: 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5, 9.6.	Обсуждение по вопросам лекции и дополнительным тематическим вопросам. Разработка глоссария. Разработка тематического кроссворда. Тестирование. Устный опрос. Написание эссе. Составление меню. Представление устных сообщений с презентацией. Представление результатов практических работ.

Приложение 3
к ОПОП-П по профессии/специальности
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 «Русский язык»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Парты ученические ,15 шт..	Мебель	Основное	Стол ученический двухместный (школьная парта) состоит из металлического каркаса, столешницы и щита переднего. Столешница и передний щит выполнены из 16 мм ламинированной ДСП цвета «бежевый». Металлический каркас – сварной, из труб 25х25х1,5; покрытие - порошковая краска цвета «металлик». К левой и правой вертикальным стойкам каркаса крепятся двухрожковые крючки. Места установки крепежных изделий закрыты серыми пластиковыми заглушками. Все размеры изделия соответствуют ГОСТ 5994-93 «Парты. Типы и функциональные размеры». Габаритные размеры парты (ШхГхВ), мм: 1300х509х726 Размеры столешницы, мм: 1300х500 Масса нетто не более: 20кг	ОУДБ. 01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
2.	Стулья ученические, 30 шт..	Мебель	Основное	Стул ученический предназначен для оборудования учебных классов любых образовательных учреждений, а так же других помещений. Стул ученический изготовлен: Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимернопорошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОУДБ. 01
3.	Рабочий стол преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Стол для учителя изготовлен из ЛДСП толщиной 16 мм с кромкой ПВХ 0,45 мм. Особенности стола: Столешница из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 2 мм.	ОУДБ. 01
4.	Рабочий стул для преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОУДБ. 01
5.	Встроенные шкафы для хранения документов и местом для классной доски	Мебель	Основное	Предназначены для систематизации и длительного хранения служебной документации, архивов и личных вещей сотрудников.	ОУДБ. 01
6.	Доска классная меловая	Мебель	Основное	Многофункциональная школьная доска: высокий уровень износоустойчивости; отличная твёрдость рабочей поверхности (стойкость к механическим повреждениям); отсутствие отблесков; лёгкость стирания (сухой тип);	ОУДБ. 01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				экологичность; огнеупорность; неограниченный эксплуатационный срок.	
7.	Системный блок	ТС	Основное	В комплекте с системным блоком идет операционная система Windows 10 Pro, которая обеспечивает высокую производительность и надежность	ОУДБ. 01
8.	Монитор Proview	ТС	Специализированное	диагональ (подробно) 17 дюймов, ЖК-монитор, тип матрицы экрана: TN , макс. разрешение: 1280x1024, соотношение сторон 5:4, яркость: 300 кд/м², временя отклика 8-16 мс, частотой 60-75 Гц, интерфейсы видео: вход VGA, встроенные колонки	ОУДБ. 01
9.	АРМ преподавателя	ТС	Основное	Лицензионное программное обеспечение, образовательных контент, система защиты от вредоносной информации	ОУДБ. 01
10.	Телевизор Haier	ТС	Основное	Телевизор D-LED 50 (127 см) Haier (4K UltraHD, 3840x2160), Wi-Fi 5 ГГц, Bluetooth и Smart TV, частота: 60 Гц, HDR10/Dolby Vision, 20–30 Вт звук, голосовой поиск, HDMI 2.1	ОУДБ. 01
11.	Комплект учебно-методических материалов по дисциплине «Русский язык»	УМК	Основное	Комплект наглядных пособий подготовлен в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОУДБ. 01
12.	Учебные издания: 1. «Русский язык» Е. С. Антонова, Т. М. Воителева Учебник для СПО, Москва, Издательский центр «Академия» 2022 2. Русский язык: базовый уровень: учебное	УМК	Основное	Учебники разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО. Предназначены для студентов колледжей всех специальностей. Состоит из нескольких модулей: -Первый (обязательный) модуль рассматривает риторику как науку и искусство. Представлен тренировочный материал, который направлен на формирование риторических навыков обучающихся. -Второй (вариативный) модуль посвящён деловому	ОУДБ. 01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	пособие: в 2-х частях. - Москва: Просвещение, 2024. - (Учебник СПО). 3. Малявина, Т. П. Русский язык: практикум: учебное пособие / Т. П. Малявина. - Москва: Просвещение, 2024.			русскому языку. Охарактеризованы основные свойства деловой речи, представлены основы устной и письменной деловой коммуникации. -Третий модуль раскрывает особенности коммуникации в социальных сетях, своеобразие языка в интернете, специфику речевого этикета в интернет-коммуникации. -Четвёртый (вариативный) модуль уделяет внимание принципам и правилам межкультурной коммуникации в профессиональной среде. Для студентов образовательных учреждений СПО. Может быть использовано учащимися общеобразовательных организаций. Отлично выполняет функцию подготовки студентов к экзаменам.	
13.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов	ОУДБ. 01
14.	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	ОУДБ. 01
15.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а та	ОУДБ. 01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализ ированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				кже контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп учащихся.	
16.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практи ческих навыков студентов. Такие задания могут вклю чать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практ ики и другие виды активности, способствующие форм ированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	ОУДБ. 01
17.	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс к ратких и чётко сформулированных предложений и ук азаний для внедрения эффективных методов и форм о бучения и воспитания.	ОУДБ. 01

Кабинет «Литературы»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализ ированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Парты ученические ,15 шт..	Мебель	Основное	Стол ученический двухместный (школьная парта) состоит из металлического каркаса, столешницы и щита переднего. Столешница и передний щит выполнены из 16 мм ламинированной ДСП цвета «бежевый». Металлический каркас – сварной, из труб 25х25х1,5; покрытие - порошковая краска цвета «металлик». К левой и правой вертикальным стойкам каркаса	ОУДБ. 02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализ ированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				крепятся двухрожковые крючки. Места установки крепежных изделий закрыты серыми пластиковыми заглушками. Все размеры изделия соответствуют ГОСТ 5994-93 «Парты. Типы и функциональные размеры». Габаритные размеры парты (ШхГхВ), мм: 1300х509х726 Размеры столешницы, мм: 1300х500 Масса нетто не более: 20кг	
2.	Стулья ученические, 30 шт..	Мебель	Основное	Стул ученический предназначен для оборудования учебных классов любых образовательных учреждений, а так же других помещений. Стул ученический изготовлен: Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОУДБ. 02
3.	Рабочий стол преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Стол для учителя изготовлен из ЛДСП толщиной 16 мм с кромкой ПВХ 0,45 мм. Особенности стола: Столешница из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 2 мм.	ОУДБ. 02
4.	Рабочий стул для преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОУДБ. 02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
5.	Встроенные шкафы для хранения документов и местом для классной доски	Мебель	Основное	Предназначены для систематизации и длительного хранения служебной документации, архивов и личных вещей сотрудников.	ОУДБ. 02
6.	Доска классная меловая	Мебель	Основное	Многофункциональная школьная доска: высокий уровень износоустойчивости; отличная твёрдость рабочей поверхности (стойкость к механическим повреждениям); отсутствие отблесков; лёгкость стирания (сухой тип); магнитные свойства; экологичность; огнеупорность; неограниченный эксплуатационный срок.	ОУДБ. 02
7.	Шкаф для хранения документов	Мебель	Основное	Предназначен для систематизации и длительного хранения служебной документации, архивов и личных вещей сотрудников.	ОУДБ. 02
8.	Системный блок	ТС	Основное	В комплекте с системным блоком идет операционная система Windows 10 Pro, которая обеспечивает высокую производительность и надежность	ОУДБ. 02
9.	Монитор Proview	ТС	Специализированное	диагональ (подробно) 17 дюймов, ЖК-монитор, тип матрицы экрана: TN , макс. разрешение: 1280x1024, соотношение сторон 5:4, яркость: 300 кд/м², временя отклика 8-16 мс, частотой 60-75 Гц, интерфейсы видео: вход VGA, встроенные колонки	ОУДБ. 02
10.	АРМ преподавателя	ТС	Основное	Лицензионное программное обеспечение, образовательных контент, система защиты от вредоносной информации	ОУДБ. 02
11.	Телевизор Haier	ТС	Основное	Телевизор D-LED 50 (127 см) Haier (4K UltraHD, 3840x2160), Wi-Fi 5 ГГц, Bluetooth и Smart TV, частота: 60 Гц, HDR10/Dolby Vision, 20–30 Вт звук,	ОУДБ. 02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализ ированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				голосовой поиск, HDMI 2.1	
12.	Комплект учебно-методических материалов по дисциплине «Литература» -Учебные фильмы о жизни и творчестве писателей и поэтов русской литературы. -Портреты литературных деятелей	УМК	основное	Комплект наглядных пособий подготовлен в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОУДБ. 02
13.	Учебные издания: 1. Литература Под редакцией Г. А. Обернихиной Учебник для СПО, Москва, Издательский центр «Академия» 2022 2. Литература: базовый уровень: учебное пособие: в 2-х ч. / Т. Ф. Курдюмова, Е. Н. Колокольцев, О. Б. Марьина. - Москва: Просвещение, 2024.	УМК	Основное	Учебник разработан в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО. Содержит материалы по русской литературе конца XVIII-XIX веков. Подробно рассматривает творчество крупнейших писателей этого периода, даёт анализ наиболее значимых произведений. Задания двух уровней сложности ориентированы на самостоятельную работу с текстами художественных произведений, содержат разнообразные виды анализа текстов. Учебник является частью учебно-методического комплекта, включающего в себя также практикум и книгу для преподавателя. Рекомендован Федеральным государственным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГУ «ФИРО») для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы среднего (полного) общего образования в пределах основных профессиональных	ОУДБ.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализ ированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				образовательных программ НПО и СПО. Может быть использовано учащимися общеобразовательных организаций. Отлично выполняет функцию подготовки студентов к экзаменам.	
14.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов	ОУДБ. 02
15.	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформирова нности когнитивных умений. Также они оценивают о своение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на у становление правильной последовательности, просты е вопросы с коротким ответом, задания по воспроизве дению текста и другие.	ОУДБ. 02
16.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эфф ективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а та кже контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп учащихся.	ОУДБ. 02
17.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практи ческих навыков студентов. Такие задания могут вклю чать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практ ики и другие виды активности, способствующие форм	ОУДБ. 02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализ ированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				ированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	
18.	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно- методического издания, которое содержит комплекс к ратких и чётко сформулированных предложений и ук азаний для внедрения эффективных методов и форм о бучения и воспитания.	ОУДБ. 02

Кабинет «Иностранного языка»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализ ированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Парты ученические ,15 шт..	Мебель	Основное	Стол ученический двухместный (школьная парта) состоит из металлического каркаса, столешницы и щита переднего. Столешница и передний щит выполнены из 16 мм ламинированной ДСП цвета «бежевый». Металлический каркас – сварной, из труб 25х25х1,5; покрытие - порошковая краска цвета «металлик». К левой и правой вертикальным стойкам каркаса крепятся двухрожковые крючки. Места установки крепежных изделий закрыты серыми пластиковыми заглушками. Все размеры изделия соответствуют ГОСТ 5994-93 «Парты. Типы и функциональные размеры». Габаритные размеры парты (ШхГхВ), мм: 1300х509х726 Размеры столешницы, мм: 1300х500	ОУДБ. 03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Масса нетто не более: 20кг	
2.	Стулья ученические, 30 шт..	Мебель	Основное	Стул ученический предназначен для оборудования учебных классов любых образовательных учреждений, а так же других помещений. Стул ученический изготовлен: Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОУДБ. 03
3.	Рабочий стол преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Стол для учителя изготовлен из ЛДСП толщиной 16 мм с кромкой ПВХ 0,45 мм. Особенности стола: Столешница из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 2 мм.	ОУДБ. 03
4.	Компьютерный стол для преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Представляет собой удобную эргономичную и рабочую поверхность для размещения монитора, клавиатуры, мыши и других периферийных устройств. Стол имеет специальные вырезы для кабелей, чтобы упростить организацию проводов.	ОУДБ. 03
5.	Рабочий стул для преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОУДБ. 03
6.	Встроенные шкафы для хранения документов и	Мебель	Основное	Предназначены для систематизации и длительного хранения служебной документации, архивов и	ОУДБ. 03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	местом для классной доски			личных вещей сотрудников.	
7.	Доска классная меловая	Мебель	Основное	Многофункциональная школьная доска: высокий уровень износоустойчивости; отличная твёрдость рабочей поверхности (стойкость к механическим повреждениям); отсутствие отблесков; лёгкость стирания (сухой тип); экологичность; огнеупорность; неограниченный эксплуатационный срок.	ОУДБ. 03
8.	Системный блок Neos Depo	ТС	Основное	Процессор: Intel Core i3/i5 9-12-го поколения Оперативная память (RAM): от 8 ГБ до 16 ГБ DDR4/DDR5. Накопители: SSD (обычно 256–512 ГБ) или HDD. Графика: Встроенная Intel UHD Graphics 630/730 или интегрированная Radeon Vega. Корпус: MidiTower или компактные Slim/Ultra Slim (объем от 2 л). Порты: USB 3.0/3.2, HDMI, VGA, RJ-45 (Ethernet), аудиоразъемы. ОС: Предустановленная Windows 10/11 Pro или без ОС.	ОУДБ. 03
9.	Монитор LG	ТС	Специализированное	Тип монитора ЖК, Диагональ 17 ", Макс. Разрешение 1280x1024, Соотношение сторон 5:4, Тип матрицы экрана TN, Макс. частота обновления кадров 75 Гц, Особенности Поддержка стандарта ISO 13406-2, Экран: Шаг точки по горизонтали 0.264 мм, Шаг точки по вертикали 0.264 мм, Яркость 250 кд/м2, Контрастность 500:1, Время отклика 12 мс,	ОУДБ. 03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Максимальное количество цветов 16.2 млн., Горизонтальный угол обзора 160 градусов, Вертикальный угол обзора 160 градусов, Покрытие экрана матовое, Видимый размер экрана 17 ", Интерфейсы: Интерфейсы видео вход VGA, Питание Потребляемая мощность при работе 40 Вт, Потребляемая мощность в режиме ожидания 1 Вт, Потребляемая мощность в спящем режиме 1 Вт, Прочее Поддержка стандарта ISO 13406-2 есть, Экологический стандарт TCO'99, Ширина 386 мм, Высота 372 мм.	
10.	АРМ преподавателя	ТС	Основное	Лицензионное программное обеспечение, образовательных контент, система защиты от вредоносной информации	ОУДБ. 03
11.	Комплект учебно-методических материалов по дисциплине «Английский язык» Учебные наглядные пособия (плакат): - Учебный плакат «Алфавит» -Учебный плакат «Грамматика»	УМК	Основное	Комплект наглядных пособий подготовлен в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОУДБ. 03
12.	Учебные издания: 1. Безкоровайная Г.Т., Соколова Н.И., Койранская Е.А., Лаврик Г.В. PlanetofEnglish:	УМК	Основное	Учебные издания разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОУДБ. 03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	учебник английского языка для учреждений СПО. – М.: Изд. «Академия», 2021 2. М.В. Вакулина, А.А. Яценко Сборник правил и упражнений. «Английский язык на отлично». Издательство ООО «АСТ» Москва, 2022				
13.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов	ОУДБ.03
14.	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	ОУДБ.03
15.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов	ОУДБ. 03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				и возрастных групп учащихся.	
16.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практи ческих навыков студентов. Такие задания могут вклю чать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практ ики и другие виды активности, способствующие фор мированию компетенций и профессиональных навык ов обучающихся.	ОУДБ. 03
	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс к ратких и чётко сформулированных предложений и ук азаний для внедрения эффективных методов и форм о бучения и воспитания.	ОУДБ.03

Кабинет «Математики»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
17.	Парты ученические ,15 шт..	Мебель	Основное	Стол ученический двухместный (школьная парта) состоит из металлического каркаса, столешницы и щита переднего. Столешница и передний щит выполнены из 16 мм ламинированной ДСП цвета «бежевый». Металлический каркас – сварной, из труб 25х25х1,5; покрытие - порошковая краска цвета «металлик». К левой и правой вертикальным стойкам каркаса крепятся двухрожковые крючки.	ОУДБ. 04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Места установки крепежных изделий закрыты серыми пластиковыми заглушками. Все размеры изделия соответствуют ГОСТ 5994-93 «Парты. Типы и функциональные размеры». Габаритные размеры парты (ШхГхВ), мм: 1300х509х726 Размеры столешницы, мм: 1300х500 Масса нетто не более: 20кг	
18.	Стулья ученические, 30 шт..	Мебель	Основное	Стул ученический предназначен для оборудования учебных классов любых образовательных учреждений, а так же других помещений. Стул ученический изготовлен: Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОУДБ. 04
19.	Рабочий стол преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Стол для учителя изготовлен из ЛДСП толщиной 16 мм с кромкой ПВХ 0,45 мм. Особенности стола: Столешница из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 2 мм.	ОУДБ. 04
20.	Рабочий стул для преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОУДБ. 04
21.	Шкаф для хранения	Мебель	Основное	Предназначен для систематизации и длительного	ОУДБ. 04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	документов			хранения служебной документации, архивов и личных вещей сотрудников.	
22.	Доска классная меловая	Мебель	Основное	Многофункциональная школьная доска: высокий уровень износоустойчивости; отличная твёрдость рабочей поверхности (стойкость к механическим повреждениям); отсутствие отблесков; лёгкость стирания (сухой тип); магнитные свойства; экологичность; огнеупорность; неограниченный эксплуатационный срок.	ОУДБ. 04
23.	Чертежные принадлежности (инструменты)	Оборудование	Специализированное	используются для построения геометрических фигур, измерения углов и линий. В набор обычно входят циркуль, транспортир, линейка, угольник	ОУДБ. 04
24.	Системный блок FLASH	ТС	Основное	Системный блок FLASH — это игровой компьютер среднего/высокого уровня, базирующийся на процессоре AMD Ryzen 5 5600 и видеокарте NVIDIA GeForce RTX (обычно 5060, 8 ГБ). Он оснащен 16 ГБ оперативной памяти и SSD-накопителем на 480 ГБ, обеспечивая высокую скорость работы	ОУДБ. 04
25.	Монитор LG	ТС	Специализированное	Тип монитора ЖК, Диагональ 17 ", Макс. Разрешение 1280x1024, Соотношение сторон 5:4, Тип матрицы экрана TN, Макс. частота обновления кадров 75 Гц, Особенности Поддержка стандарта ISO 13406-2, Экран: Шаг точки по горизонтали 0.264 мм, Шаг точки по вертикали 0.264 мм, Яркость 250 кд/м2, Контрастность 500:1, Время отклика 12 мс, Максимальное количество цветов 16.2 млн., Горизонтальный угол обзора 160 градусов,	ОУДБ. 04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализ ированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Вертикальный угол обзора 160 градусов, Покрытие экрана матовое, Видимый размер экрана 17 ", Интерфейсы: Интерфейсы видео вход VGA, Питание Потребляемая мощность при работе 40 Вт, Потребляемая мощность в режиме ожидания 1 Вт, Потребляемая мощность в спящем режиме 1 Вт, Прочее Поддержка стандарта ISO 13406-2 есть, Экологический стандарт TCO'99, Ширина 386 мм, Высота 372 мм.	
26.	АРМ преподавателя	ТС	Основное	Лицензионное программное обеспечение, образовательных контент, система защиты от вредоносной информации	ОУДБ. 04
27.	Принтер Samsung	ТС	Основное	это устройство известное высокой скоростью печати (20-35 стр/мин), отличным разрешением (1200x1200 dpi) и надежностью. Основные характеристики: формат А4, память 8–128 МБ, интерфейс USB, месячная нагрузка 10-12 тыс. страниц, лотки на 150-250 листов.	ОУДБ. 04
28.	Проектор мультимедийный	ТС	Основное	Устройство для вывода изображений с внешних источников (ПК, видеоплееров) на большой экран. Основные характеристики включают высокую яркость (измеряется в ANSI-люменах), разрешение матрицы (FullHD, 4K), контрастность, используемую технологию (DLP, 3LCD), а также наличие необходимых портов	ОУДБ. 04
29.	Экран для проектора	ТС	Основное	Выдвижной настенный экран для проектора — это рулонное полотно в корпусе (белое матовое Matte White, Gain 1.0–1.1), Управление: Ручное (пружинный механизм с фиксацией) Характеризуется простотой установки на стену/потолок, универсальностью и	ОУДБ. 04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				углом обзора до 150°.	
30.	Комплект учебно-методических материалов по дисциплине «Математика» -Учебные фильмы «тригонометрия» -Наглядное пособие геометрические фигуры	УМК	Основное	Комплект наглядных пособий подготовлен в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОУДБ. 04
31.	Учебные издания: 1. Башмаков М. И. Математика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2023. 2. Башмаков М. И. Математика. Задачник: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2022.	УМК	Основное	Учебные издания разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОУДБ. 04
32.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов	ОУДБ. 04
33.	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	ОУДБ. 04
34.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях,	ОУДБ. 04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп учащихся.	
35.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	ОУДБ. 04
36.	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс краткких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ОУДБ. 04

Кабинет «Информатики»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
37.	Компьютерный стол ученический, 15 шт..	Мебель	Основное	Представляет собой удобную эргономичную и рабочую поверхность для размещения монитора, клавиатуры, мыши и других периферийных устройств.	ОУДБ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
38.	Стулья ученические, 30 шт..	Мебель	Основное	Стул ученический предназначен для оборудования учебных классов любых образовательных учреждений, а так же других помещений. Стул ученический изготовлен: Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОУДБ.05
39.	Компьютерный стол для преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Представляет собой удобную эргономичную и рабочую поверхность для размещения монитора, клавиатуры, мыши и других периферийных устройств. Стол имеет специальные вырезы для кабелей, чтобы упростить организацию проводов.	ОУДБ.05
40.	Рабочий стул для преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОУДБ.05
41.	Шкаф для хранения документов	Мебель	Основное	Предназначен для систематизации и длительного хранения служебной документации, архивов и личных вещей сотрудников.	ОУДБ.05
42.	Двухсторонняя передвижная маркерно-меловая доска	Мебель	Основное	мобильное учебное оборудование с комбинированной поверхностью (обычно белая маркерная/зеленая или черная меловая). Основные характеристики включают поворотный механизм на 360°, магнитные свойства, алюминиевую раму, мобильную стойку на колесах с	ОУДБ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				фиксаторами и удобную полочку для аксессуаров.	
43.	Системный блок на 16 рабочих мест	ТС	Основное	В комплекте с системным блоком идет операционная система Windows 10 Pro, которая обеспечивает высокую производительность и надежность	ОУДБ.05
44.	Монитор PHILIPS на 16 рабочих мест	ТС	Специализированное	19-дюймовые прямоугольныей монитор Philips, классический ЖК-дисплеи (LCD) с соотношением сторон 5:4 или 4:3, предназначенные для офисной работы. Основные характеристики: разрешение 1280 ×1024 (SXGA), матрица TN или PVA, разъемы VGA (D-Sub) и DVI, типичное время отклика 5-12 мс.	ОУДБ.05
45.	АРМ преподавателя	ТС	Основное	Лицензионное программное обеспечение, образовательных контент, система защиты от вредоносной информации	ОУДБ.05
46.	Проектор мультимедийный BENQ	ТС	Основное	Портативный DLP-проектор BENQ выводит наэкран красочное изображение без размытых контуров и «радужного эффекта». Диагональ варьируется от30 до300 дюймов. Цифровая технология Digital Light Processing гарантирует достоверное воспроизведение цветовой палитры, включающей более миллиарда оттенков. Световой поток 3600 люмен позволяет транслировать мультимедийный контент в условиях дневного и искусственного освещения. Детализация и четкость визуального ряда достигаются благодаря разрешению 1280x800 пикселей. Коэффициент контрастности 22000:1 обеспечит глубину темных сцен с оптимальным балансом черного и белого. Частота вертикальной развертки 120 Герц устраняет вредное для глаз мерцание при смене динамических кадров.	ОУДБ.05
47.	Экран для проектора	ТС	Основное	Выдвижной настенный экран для проектора — это	ОУДБ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				рулонное полотно в корпусе (белое матовое Matte White, Gain 1.0–1.1), Управление: Ручное (пружинный механизм с фиксацией) Характеризуется простотой установки на стену/потолок, универсальностью и углом обзора до 150°.	
48.	Принтер Canon	ТС	Основное	разрешением печати до 4800x1200 dpi, скорость печати ~8-9 стр./мин (ч/б), формат печати: A4, Letter, 20x25 см, 13x18 см, 10x15 см.	ОУДБ.05
49.	Сканер Epson Perfection V10	ТС	Основное	планшетный CCD-сканер формата A4 (216x297 мм) с разрешением 3200x9600 dpi и USB 2.0, предназначенный для качественного сканирования документов и фото. Оснащен тонким корпусом (41 мм) и крышкой, открывающейся на 180° для толстых книг. Глубина цвета составляет 48 бит.	ОУДБ.05
50.	Комплект учебно-методических материалов по дисциплине «Информатика»	УМК	Основное	Комплект наглядных пособий подготовлен в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОУДБ.05
51.	Учебные издания: 1. Цветкова, М.С. Информатика: учебное издание / Цветкова М.С., Хлобыстова И. Ю. – М.: Академия, 2024. – 416с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). - 978-5-0054-1762-6. 2. Семакин И., Хеннер Е. Информатика и ИКТ. Базовый уровень: учебник	УМК	Основное	Учебные издания разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОУДБ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализ ированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	для 10-11 классов. – М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2022. 3. Семакин И., Хеннер Е. Информатика и ИКТ. Базовый уровень: практикум для 10-11 классов. – М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2022.				
52.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов	ОУДБ.05
53.	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформирова нности когнитивных умений. Также они оценивают о своение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на у становление правильной последовательности, просты е вопросы с коротким ответом, задания по воспроизве дению текста и другие.	ОУДБ.05
54.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эфф ективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а та кже контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп учащихся.	ОУДБ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
55.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	ОУДБ.05
56.	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ОУДБ.05

Кабинет «Физики»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Парты ученические ,15 шт..	Мебель	Основное	Стол ученический двухместный (школьная парта) состоит из металлического каркаса, столешницы и щита переднего. Столешница и передний щит выполнены из 16 мм ламинированной ДСП цвета «бежевый». Металлический каркас – сварной, из труб 25х25х1,5; покрытие - порошковая краска цвета «металлик». К левой и правой вертикальным стойкам каркаса крепятся двухрожковые крючки. Места установки крепежных изделий закрыты серыми пластиковыми заглушками. Все размеры изделия соответствуют ГОСТ 5994-93	ОУДБ. 06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				«Парты. Типы и функциональные размеры». Габаритные размеры парты (ШхГхВ), мм: 1300х509х726 Размеры столешницы, мм: 1300х500 Масса нетто не более: 20кг	
2.	Стулья ученические, 30 шт..	Мебель	Основное	Стул ученический предназначен для оборудования учебных классов любых образовательных учреждений, а так же других помещений. Стул ученический изготовлен: Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОУДБ. 06
3.	Рабочий стол преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Стол для учителя изготовлен из ЛДСП толщиной 16 мм с кромкой ПВХ 0,45 мм. Особенности стола: Столешница из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 2 мм.	ОУДБ. 06
4.	Рабочий стул для преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОУДБ. 06
5.	Шкаф для хранения документов	Мебель	Основное	Предназначен для систематизации и длительного хранения служебной документации, архивов и личных вещей сотрудников.	ОУДБ. 06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
6.	Доска классная меловая	Мебель	Основное	Многофункциональная школьная доска: высокий уровень износоустойчивости; отличная твёрдость рабочей поверхности (стойкость к механическим повреждениям); отсутствие отблесков; лёгкость стирания (сухой тип); экологичность; огнеупорность; неограниченный эксплуатационный срок.	ОУДБ. 06
7.	Системный блок Aquarius	ТС	Основное	Процессоры: Intel Pentium, Celeron, Core i3/i5/i7/i9 (12-14 поколения), AMD Athlon/Ryzen. Оперативная память: DDR4 или современные DDR5 объемом до 64 ГБ и более. Накопители: Быстрые M.2 SSD, поддержка нескольких дисков, возможность установки Mobile Rack. Корпус и форм-фактор: Компактные SFF (Small Form Factor) с возможностью вертикальной/горизонтальной установки и VESA-креплением, либо Mini-Tower. Интерфейсы: Высокая концентрация портов (до 10x USB), поддержка до 3-х мониторов одновременно (HDMI, DP, DVI, VGA), локальная сеть 1-2.5 Гбит/с. Безопасность: Поддержка отечественных АПМДЗ, замок на корпусе, Kensington Lock	ОУДБ. 06
8.	Монитор Acer	ТС	Специализированное	диагональ (подробно): 17 ", тип матрицы экрана: TN, макс. разрешение: 1280x1024, время отклика: 8 мс, соотношение сторон: 5:4, яркость: 300 кд/м2, особенности: встроенные колонки, поддержка стандарта ISO 13406-2, интерфейсы видео: вход VGA.	ОУДБ. 06
9.	АРМ преподавателя	ТС	Основное	Лицензионное программное обеспечение, образовательных контент, система защиты от	ОУДБ. 06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				вредоносной информации	
10.	Проектор мультимедийный	ТС	Основное	Устройство для вывода изображений с внешних источников (ПК, видеоплееров) на большой экран. Основные характеристики включают высокую яркость (измеряется в ANSI-люменах), разрешение матрицы (FullHD, 4K), контрастность, используемую технологию (DLP, 3LCD), а также наличие необходимых портов	ОУДБ. 06
11.	Экран для проектора	ТС	Основное	Выдвижной настенный экран «Projecta» для проектора — это рулонное полотно в корпусе (белое матовое Matte White, Gain 1.0–1.1), Управление: Ручное (пружинный механизм с фиксацией) Характеризуется простотой установки на стену/потолок, универсальностью и углом обзора до 150°.	ОУДБ. 06
12.	Комплект учебно-методических материалов по дисциплине «Физика»	УМК	Основное	Комплект наглядных пособий подготовлен в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОУДБ. 06
13.	Учебные издания: 1. Мякишев Г.Я., Буховцев Б.Б. Физика. 10 класс. – М.: Просвещение,2021 г. 2. Мякишев Г.Я., Буховцев Б.Б. Физика. 11 класс. – М.: Просвещение,2021 г. 3. Рымкевич А.П. Сборник задач по физике. – М.: «Дрофа», 2021 г.	УМК	Основное	Учебные издания разработан в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОУДБ. 06
14.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов	ОУДБ. 06
15.	Вопросы и задания для	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических	ОУДБ. 06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	промежуточной аттестации.			понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	
16.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп учащихся.	ОУДБ. 06
17.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	ОУДБ. 06
18.	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ОУДБ. 06

Кабинет «Истории»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Парты ученические ,15 шт..	Мебель	Основное	Стол ученический двухместный (школьная парта) состоит из металлического каркаса, столешницы и щита переднего. Столешница и передний щит выполнены из 16 мм ламинированной ДСП цвета «бежевый». Металлический каркас – сварной, из труб 25х25х1,5; покрытие - порошковая краска цвета «металлик». К левой и правой вертикальным стойкам каркаса крепятся двухрожковые крючки. Места установки крепежных изделий закрыты серыми пластиковыми заглушками. Все размеры изделия соответствуют ГОСТ 5994-93 «Парты. Типы и функциональные размеры». Габаритные размеры парты (ШхГхВ), мм: 1300х509х726 Размеры столешницы, мм: 1300х500 Масса нетто не более: 20кг	ОУДБ. 07
2.	Стулья ученические, 30 шт..	Мебель	Основное	Стул ученический предназначен для оборудования учебных классов любых образовательных учреждений, а так же других помещений. Стул ученический изготовлен: Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОУДБ. 07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
3.	Рабочий стол преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Стол для учителя изготовлен из ЛДСП толщиной 16 мм с кромкой ПВХ 0,45 мм. Особенности стола: Столешница из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 2 мм.	ОУДБ. 07
4.	Рабочий стул для преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОУДБ. 07
5.	Шкаф для хранения документов	Мебель	Основное	Предназначен для систематизации и длительного хранения служебной документации, архивов и личных вещей сотрудников.	ОУДБ. 07
6.	Доска классная меловая	Мебель	Основное	Многофункциональная школьная доска: высокий уровень износоустойчивости; отличная твёрдость рабочей поверхности (стойкость к механическим повреждениям); отсутствие отблесков; лёгкость стирания (сухой тип); экологичность; огнеупорность; неограниченный эксплуатационный срок.	ОУДБ. 07
7.	Системный блок in win	ТС	Основное	Типоразмер: Mini-Tower (например, ENR022, CJ708BL) или Midi-Tower. Блок питания: Встроенный, мощность от 265 Вт (Slim) до 500 Вт (стандартные ATX). Материнская плата: Поддержка Mini-ITX, Micro-ATX (для моделей CJ708) или ATX. Процессоры (обычно): Intel Core i3-3220, i3-4170 и	ОУДБ. 07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				аналоги. Оперативная память: Обычно DDR3 или DDR4, от 4 до 8 ГБ. Хранилище: HDD 500 ГБ - 1 ТБ или SSD 250 ГБ. Корпус: Прочный металл (SECC), качественный пластик, наличие USB 3.0.	
8.	Монитор Proview	ТС	Специализированное	диагональ (подробно) 17 дюймов, ЖК-монитор, тип матрицы экрана: TN , макс. разрешение: 1280x1024, соотношение сторон 5:4, яркость: 300 кд/м², временя отклика 8-16 мс, частотой 60-75 Гц, интерфейсы видео: вход VGA, встроенные колонки	ОУДБ. 07
9.	АРМ преподавателя	ТС	Основное	Лицензионное программное обеспечение, образовательных контент, система защиты от вредоносной информации	ОУДБ. 07
10.	Телевизор Haier	ТС	Основное	Телевизор D-LED 50 (127 см) Haier (4K UltraHD, 3840x2160), Wi-Fi 5 ГГц, Bluetooth и Smart TV, частота: 60 Гц, HDR10/Dolby Vision, 20–30 Вт звук, голосовой поиск, HDMI 2.1	ОУДБ. 07
11.	Комплект учебно-методических материалов по дисциплине «Истории» Наглядное пособие: -Карта «Великая Отечественная война Советского Союза (1941-1945 гг.) -Карта «Политическая карта мира» - Портреты исторических	УМК	Основное	Комплект наглядных пособий подготовлен в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОУДБ. 07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	деятелей - Государственная символика				
12.	Учебные издания: 1. Загладин Н. В. Всеобщая история. – М., 2021. 2. История России, 1945 – 2008 г. / под ред. А. А. Данилова. – М., 2022. 3. История / под ред. А. В. Чудинова, А. В. Гладышева – М., 2023. 4. История России XX – начало XXI века / под ред. А. А. Левандовского. – М., 2023.	УМК	Основное	Учебные издания разработан в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОУДБ. 07
13.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов	ОУДБ. 07
14.	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	ОУДБ. 07
15.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а та	ОУДБ. 07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				кже контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп учащихся.	
16.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практи ческих навыков студентов. Такие задания могут вклю чать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практ ики и другие виды активности, способствующие форм ированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	ОУДБ. 07
17.	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс к ратких и чётко сформулированных предложений и ук азаний для внедрения эффективных методов и форм о бучения и воспитания.	ОУДБ. 07

Кабинет «Обществознания»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Парты ученические ,15 шт..	Мебель	основное	Стол ученический двухместный (школьная парта) состоит из металлического каркаса, столешницы и щита переднего. Столешница и передний щит выполнены из 16 мм ламинированной ДСП цвета «бежевый». Металлический каркас – сварной, из труб 25х25х1,5;	ОУДБ. 08

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				покрытие - порошковая краска цвета «металлик». К левой и правой вертикальным стойкам каркаса крепятся двухрожковые крючки. Места установки крепежных изделий закрыты серыми пластиковыми заглушками. Все размеры изделия соответствуют ГОСТ 5994-93 «Парты. Типы и функциональные размеры». Габаритные размеры парты (ШхГхВ), мм: 1300х509х726 Размеры столешницы, мм: 1300х500 Масса нетто не более: 20кг	
2.	Стулья ученические, 30 шт..	Мебель	Основное	Стул ученический предназначен для оборудования учебных классов любых образовательных учреждений, а так же других помещений. Стул ученический изготовлен: Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОУДБ. 08
3.	Рабочий стол преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Стол для учителя изготовлен из ЛДСП толщиной 16 мм с кромкой ПВХ 0,45 мм. Особенности стола: Столешница из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 2 мм.	ОУДБ. 08
4.	Рабочий стул для преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-	ОУДБ. 08

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	
5.	Доска классная меловая	Мебель	Основное	Многофункциональная школьная доска: высокий уровень износоустойчивости; отличная твёрдость рабочей поверхности (стойкость к механическим повреждениям); отсутствие отблесков; лёгкость стирания (сухой тип); магнитные свойства; экологичность; огнеупорность; неограниченный эксплуатационный срок.	ОУДБ. 08
6.	Системный блок Neos Depo	ТС	Основное	Процессор: Intel Core i3/i5 9-12-го поколения Оперативная память (RAM): от 8 ГБ до 16 ГБ DDR4/DDR5. Накопители: SSD (обычно 256–512 ГБ) или HDD. Графика: Встроенная Intel UHD Graphics 630/730 или интегрированная Radeon Vega. Корпус: MidiTower или компактные Slim/Ultra Slim (объем от 2 л). Порты: USB 3.0/3.2, HDMI, VGA, RJ-45 (Ethernet), аудиоразъемы. ОС: Предустановленная Windows 10/11 Pro или без ОС.	ОУДБ. 08
7.	Монитор Samsung	ТС	Специализированное	диагональ (подробно) 17 дюймов, Тип матрицы: IPS (точная цветопередача), VA (высокая контрастность) и современные QD-OLED. Разрешение: Full HD (1920×1080), Частота обновления: 60 Гц, Время отклика: 4–5 мс (GTG) для офисных моделей, Яркость: В среднем 250–300 кд/м².	ОУДБ. 08

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Особенности: Поддержка FreeSync/G-Sync	
8.	АРМ преподавателя	ТС	Основное	Лицензионное программное обеспечение, образовательных контент, система защиты от вредоносной информации	ОУДБ. 08
9.	Телевизор Irbis	ТС	Основное	Экран: 50" (127 см), 4K UHD, 3840x2160, технология панели Super MVA, Подсветка: Direct LED (равномерная подсветка всей площади), Частота обновления: 60 Гц, Смарт ТВ: Да, Android (AOSP), Яркость и контраст: 300 кд/м², контрастность 5000:1, Углы обзора: 178/178 градусов, Разъемы и связь: Wi-Fi, Bluetooth, порты HDMI, USB, Крепление VESA: 400×200 мм.	ОУДБ. 08
10.	Комплект учебно-методических материалов по дисциплине «Обществознание»	УМК	Основное	Комплект наглядных пособий подготовлен в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОУДБ. 08
11.	Учебные издания: 1. Важенин А. Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественнонаучного, гуманитарного профилей: учебник. — М., 2023; 2. Тальнишних Т.Г. «Основы экономической теории» - М.: Академия», 2023; 3. Болотина Т.В., Певцова Е.А., Миков П.В., Суслов А.Б., Смирнов В.В. Права	УМК	Основное	Учебные издания разработан в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОУДБ. 08

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	человека. – М., 2023				
12.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов	ОУДБ. 08
13.	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	ОУДБ. 08
14.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп учащихся.	ОУДБ. 08
15.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	ОУДБ. 08
16.	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс к	ОУДБ. 08

№	Наименование	Тип	Основное/ специализ ированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				ратких и чётко сформулированных предложений и ук азаний для внедрения эффективных методов и форм о бучения и воспитания.	

Кабинет «Географии»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализ ированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Парты ученические ,15 шт..	Мебель	Основное	Стол ученический двухместный (школьная парта) состоит из металлического каркаса, столешницы и щита переднего. Столешница и передний щит выполнены из 16 мм ламинированной ДСП цвета «бежевый». Металлический каркас – сварной, из труб 25х25х1,5; покрытие - порошковая краска цвета «металлик». К левой и правой вертикальным стойкам каркаса крепятся двухрожковые крючки. Места установки крепежных изделий закрыты серыми пластиковыми заглушками. Все размеры изделия соответствуют ГОСТ 5994-93 «Парты. Типы и функциональные размеры». Габаритные размеры парты (ШхГхВ), мм: 1300х509х726 Размеры столешницы, мм: 1300х500 Масса нетто не более: 20кг	ОУДБ. 09
2.	Стулья ученические, 30 шт..	Мебель	Основное	Стул ученический предназначен для оборудования учебных классов любых образовательных учреждений, а так же других помещений. Стул ученический изготовлен: Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16	ОУДБ. 09

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	
3.	Рабочий стол преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Стол для учителя изготовлен из ЛДСП толщиной 16 мм с кромкой ПВХ 0,45 мм. Особенности стола: Столешница из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 2 мм.	ОУДБ. 09
4.	Рабочий стул для преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОУДБ. 09
5.	Шкаф для хранения документов	Мебель	Основное	Предназначен для систематизации и длительного хранения служебной документации, архивов и личных вещей сотрудников.	ОУДБ. 09
6.	Доска классная меловая	Мебель	Основное	Многофункциональная школьная доска: высокий уровень износоустойчивости; отличная твёрдость рабочей поверхности (стойкость к механическим повреждениям); отсутствие отблесков; лёгкость стирания (сухой тип); экологичность; огнеупорность; неограниченный эксплуатационный срок.	ОУДБ. 09
7.	Системный блок in win	ТС	Основное	Типоразмер: Mini-Tower (например, ENR022, CJ708BL) или Midi-Tower.	ОУДБ. 09

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Блок питания: Встроенный, мощность от 265 Вт (Slim) до 500 Вт (стандартные ATX). Материнская плата: Поддержка Mini-ITX, Micro-ATX (для моделей CJ708) или ATX. Процессоры (обычно): Intel Core i3-3220, i3-4170 и аналоги. Оперативная память: Обычно DDR3 или DDR4, от 4 до 8 ГБ. Хранилище: HDD 500 ГБ - 1 ТБ или SSD 250 ГБ. Корпус: Прочный металл (SECC), качественный пластик, наличие USB 3.0.	
8.	Монитор Proview	ТС	Специализированное	диагональ (подробно) 17 дюймов, ЖК-монитор, тип матрицы экрана: TN , макс. разрешение: 1280x1024, соотношение сторон 5:4, яркость: 300 кд/м², временя отклика 8-16 мс, частотой 60-75 Гц, интерфейсы видео: вход VGA, встроенные колонки	ОУДБ. 09
9.	АРМ преподавателя	ТС	Основное	Лицензионное программное обеспечение, образовательных контент, система защиты от вредоносной информации	ОУДБ. 09
10.	Телевизор Haier	ТС	Основное	Телевизор D-LED 50 (127 см) Haier (4K UltraHD, 3840x2160), Wi-Fi 5 ГГц, Bluetooth и Smart TV, частота: 60 Гц, HDR10/Dolby Vision, 20–30 Вт звук, голосовой поиск, HDMI 2.1	ОУДБ. 09
11.	Комплект учебно-методических материалов по дисциплине «Географии» Наглядное пособие: -Карта «Великая Отечественная война	УМК	Основное	Комплект наглядных пособий подготовлен в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОУДБ. 09

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Советского Союза (1941-1945 гг.) -Карта «Политическая карта мира» - Карта мира				
12.	Учебные издания: 1. Баранчиков Е.В., Петрусюк О.А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебно-методический комплекс для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2022. 2. Баранчиков Е.А., Горохов С.А., Козаренко А.Е. и др. Под редакцией Баранчикова Е.В. География. Учебник для студ. образоват. учрежд. СПО. – М., 2021.	УМК	Основное	Учебные издания разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОУДБ.09
13.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов	ОУДБ. 09
14.	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизве	ОУДБ. 09

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				дению текста и другие.	
15.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп учащихся.	ОУДБ. 09
16.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	ОУДБ. 09
17.	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ОУДБ. 09

Кабинет «Физической культуры/Адаптивной физической культуры»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1.	Рабочий стол преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Стул UD_Селена (СМ-7/23) каркас черный, ткань серая Т-08. Стул офисный Селена - универсальная и популярная модель на российском рынке офисной мебели. Обивочная ткань - ткань С. Каркас металлический, покрыт черной порошковой износостойкой краской с эффектом муар. Законодательные и технические документы. Материал каркаса. металл. Материал обивки. ткань. Подлокотники	ОУДБ. 10
2.	Рабочий стул для преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Стол письменный с подвесными тумбами Ширина: 1600.00 мм Глубина: 700.00 мм Высота: 750.00 мм Доступность:	ОУДБ. 10
3.	Доска классная меловая	Мебель	Основное	Многофункциональная школьная доска: высокий уровень износоустойчивости; отличная твёрдость рабочей поверхности (стойкость к механическим повреждениям); отсутствие отблесков; лёгкость стирания (сухой тип); экологичность; огнеупорность; неограниченный эксплуатационный срок.	ОУДБ. 10
4.	Мат гимнастический	Спортивное оборудование	Основное	Габаритные размеры: 2,00 х 1,00 х 0,10 м. Материал: Тент. Наполнитель: поролон. Плотность поролона: 18 кг/м3. Вес: 4 кг.Мат гимнастический с наполнителем поролон (ППУ) отлично подойдет для шведской стенки в детскую комнату и для	ОУДБ. 10

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				использования в спортивном зале. Мат гимнастический не складной. Чехол выполнен из высокопрочной ПВХ ткани, которая очень прочная на разрыв, по отношению к другим похожим материалам. Так же он очень легком моется. Установлены люверсы (для выхода воздуха) и ручки для удобного переноса. Материал чехла: Тент ПВХ (до 800 г/м2). Наполнитель: Поролон. Плотность:18 кг/м3.Швы: Двойные (армированные нитки)	
5.	Стол для настольного тенниса	Спортивное оборудование	Основное	Стол для использования в помещениях Цвет: зеленый, черный, Материал: ЛДСП 16 мм с меламиновым покрытием (пр-во: Россия-Германия), кромка ПВХ 0,45 мм.,стальная труба 25 мм с полимерным покрытием. Сетка: в комплект не входит. Размер стола: длина 273 см, ширина 152,5 см, высота 76 см. Размер стола в сложенном виде: длина 157 см, ширина 9 см, высота 141 см., Размер стола в упаковке: длина 152,5 см, ширина 8 см, высота 137 см. фиксирующие клипсы ног, транспортировочные ролики диаметром 125 мм. Вес: 60 кг. Вес в упаковке: 64 кг	ОУДБ. 10
6.	Сетка волейбольная	Спортивный инвентарь	Основное	Сетка волейбольная черная PEV-5 с тросом для натяжения. Размер сетки: 9,5х1,0м. Размер ячеек: 12х12см. Форма ячеек: квадрат. Соединение ячеек: плетение. Толщина нити: 3,5мм. Металлический трос в резиновой оплетке: 3мм. Материал сетки: полиамид. Окантовка: лента 4,5см из парусины, белого цвета.	ОУДБ. 10
7.	Мяч баскетбольный	Спортивный инвентарь	Основное	Мяч баскетбольный №7 подходит для игры в зале и на улице (Indoor/outdoor). Мяч обладает высокими	ОУДБ. 10

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				техническими характеристиками, прочный и износостойкий. Камера из бутила обеспечивает долговечность и правильное распределение давления по всей поверхности мяча, что позволяет не подкачивать мяч длительное время. Армирование (обмотка) камеры нейлоновой нитью сохраняет форму мяча на протяжении всего срока эксплуатации. Поверхность мяча из термопластичного полиуретана с зернистой текстурой обеспечивает качественный захват и дает превосходное чувство мяча. Глубокие канавки по всему периметру мяча улучшают контроль. Размер мяча №7 по длине окружности 75-78 см, состоит из 8 литых панелей из термопластичного полиуретана, благодаря чему данным мячом можно играть на любой поверхности, как на улице, так и в зале.	
8.	Мяч волейбольный	Спортивный инвентарь	Основное	Любительский мяч из очень мягкой, бархатистой на ощупь синтетической пены ТПЕ (поливинилхлорид с добавлением эластомера).Дизайн серии MIKASA MVA. Клееный, бутиловая камера, армированная покладочным слоем из ткани, размер 5,8 панелей. Мяч имеет специальное водонепроницаемое покрытие, что делает возможным его применение для игры на пляже, в воде а так же на открытых площадках, но со специальным покрытием.	ОУДБ. 10
9.	Мяч футбольный	Спортивный инвентарь	Основное	Каркас из матового износостойкого полиуретана толщиной 1,0 мм на тканой основе и 4 подкладочных слоев (2 слоя хлопка, 2 слоя вискозы), латексная камера с бутиловым ниппелем. Ручная сшивка, 32 панели.	ОУДБ. 10

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				Подходит для игры на любых поверхностях, оптимален для жестких и очень жестких покрытий (гаревые площадки, твердые синтетические покрытия, паркет в зале и т.п.). Подходит для игры в любых погодных условиях (при соблюдении условий эксплуатации и ухода).	
10.	Ракетка для настольного тенниса	Спортивный инвентарь	Основное	Сетка для настольного тенниса, с металлическими стойками. Незаменимый аксессуар для игры. Основная функция сеток - это разделение игрового поля на две части. Длина составляет 175 см, а высота 14,5 см. Ракетка для настольного тенниса Level 400 соответствует высокому современному стандарту качества, имеет обновленный дизайн, а также улучшенные технологические и игровые характеристики. СТИЛЬ ИГРЫ: Attack;ВРАЩЕНИЕ: 80; СКОРОСТЬ: 90; КОНТРОЛЬ: 62; ОСНОВАНИЕ: 5-слойное из прочной фанеры. 6 мм; НАКЛАДКА: TOPENERGY шипами внутрь; ГУБКА: 1,9 мм; СПЕЦИФИКА: отличная балансировка в контратаке и обороне- Технология натяжения - которая делает резину и губку с высоким натяжением. При игре резина хорошо поглощает атакующие удары мячей. Данный вид резины содержит натуральные органические вещества- Технология поглощения - Gecko Adsorption Technology.На самой поверхности резины образуется множество выходных отверстие (как губка), которые позволяют задержать мячи на резине. Благодаря этой технологии можно свободно контролировать мяч, его скорость и вращение.- Технология симметрии - Sурепления изготовлены из	ОУДБ. 10

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				металла. Цвет - синий; стойки - металлические; сетка - нейлон. Вид крепления винтовой.	
11.	Сетка для настольного тенниса	Спортивный инвентарь	Основное	Сетка для настольного тенниса, с металлическими стойками. Незаменимый аксессуар для игры. Основная функция сеток - это разделение игрового поля на две части. Длина составляет 175 см, а высота 14,5 см. КРакетка для настольного тенниса Level 400 соответствует высокому современному стандарту качества, имеет обновленный дизайн, а также улучшенные технологические и игровые характеристики. СТИЛЬ ИГРЫ: Attack;ВРАЩЕНИЕ: 80; СКОРОСТЬ: 90; КОНТРОЛЬ: 62; ОСНОВАНИЕ: 5-слойное из прочной фанеры. 6 мм; НАКЛАДКА: TOPENERGY шипами внутрь; ГУБКА: 1,9 мм; СПЕЦИФИКА: отличная балансировка в контратаке и обороне- Технология натяжения - которая делает резину и губку с высоким натяжением. При игре резина хорошо поглощает атакующие удары мячей. Данный вид резины содержит натуральные органические вещества- Технология поглощения - Gecko Adsorption Technology.На самой поверхности резины образуется множество выходных отверстие (как губка), которые позволяют задержать мячи на резине. Благодаря этой технологии можно свободно контролировать мяч, его скорость и вращение.- Технология симметрии - Superпления изготовлены из металла. Цвет - синий; стойки - металлические; сетка - нейлон. Вид крепления винтовой.	ОУДБ. 10
12.	Бадминтон алюминиевый	Спортивный инвентарь	Основное	Ракетки для бадминтона алюминиевые ONLYTOP, в чехле с ручкой, набор 2 шт...	ОУДБ. 10

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
13.	Обруч пластмассовый взрослый d 890	Спортивный инвентарь	Основное	Гимнастический обруч легок по весу и имеет ровную круглую форму. Может использоваться в фитнесе, гимнастике и для проведения подвижных игр.	ОУДБ. 10
14.	Скакалка резиновая d=5мм, 3,85м	Спортивный инвентарь	Основное	Скакалка - это компактный и универсальный тренажер для аэробных тренировок, направленных на улучшение работы сердечно-сосудистой и дыхательной систем, развития выносливости, повышения эластичности мышц	ОУДБ. 10
15.	Монитор	ТС	Основное	устройство вывода, предназначенное для визуального отображения текстовой, графической и видеоинформации, передаваемой с компьютера, видеокарты или другого электронного устройства.	ОУДБ. 10
16.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп обучающихся.	ОУДБ. 10
17.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных нав	ОУДБ.10

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				ыков обучающихся.	
18.	Учебные издания 1. Борисова, М.М. Физическая культура: учебное издание / Борисова М.М., Губжоков З.Б. – М.: Академия, 2024. - 320 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО).-ISBN 978-5-0054-0960-7 2. Борисова, М.М. Физическая культура: Практикум: учебное издание / Борисова М.М. – М.: Академия, 2024. - 160 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). - ISBN978-5-0054-2714-4	УМК	Основное	Учебные издания разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОУДБ. 10

Кабинет «Основы безопасности и защиты Родины»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Парты ученические ,15 шт..	Мебель	Основное	Стол ученический двухместный (школьная парта) состоит из металлического каркаса, столешницы и щита переднего. Столешница и передний щит выполнены из 16 мм ламинированной ДСП цвета «бежевый».	ОУДБ. 11

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Металлический каркас – сварной, из труб 25х25х1,5; покрытие - порошковая краска цвета «металлик». К левой и правой вертикальным стойкам каркаса крепятся двухрожковые крючки. Места установки крепежных изделий закрыты серыми пластиковыми заглушками. Все размеры изделия соответствуют ГОСТ 5994-93 «Парты. Типы и функциональные размеры». Габаритные размеры парты (ШхГхВ), мм: 1300х509х726 Размеры столешницы, мм: 1300х500 Масса нетто не более: 20кг	
2.	Стулья ученические, 30 шт..	Мебель	Основное	Стул ученический предназначен для оборудования учебных классов любых образовательных учреждений, а так же других помещений. Стул ученический изготовлен: Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОУДБ. 11
3.	Рабочий стол преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Стол для учителя изготовлен из ЛДСП толщиной 16 мм с кромкой ПВХ 0,45 мм. Особенности стола: Столешница из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 2 мм.	ОУДБ.11
4.	Рабочий стул для преподавателя, 1 шт..	Мебель т	Основное	Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм,	ОУДБ.11

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	
5.	Доска классная меловая	Мебель	Основное	Многофункциональная школьная доска: высокий уровень износоустойчивости; отличная твёрдость рабочей поверхности (стойкость к механическим повреждениям); отсутствие отблесков; лёгкость стирания (сухой тип); экологичность; огнеупорность; неограниченный эксплуатационный срок.	ОУДБ.11
6.	Системный блок Neos Depo	ТС	Основное	Процессор: Intel Core i3/i5 9-12-го поколения Оперативная память (RAM): от 8 ГБ до 16 ГБ DDR4/DDR5. Накопители: SSD (обычно 256–512 ГБ) или HDD. Графика: Встроенная Intel UHD Graphics 630/730 или интегрированная Radeon Vega. Корпус: MidiTower или компактные Slim/Ultra Slim (объем от 2 л). Порты: USB 3.0/3.2, HDMI, VGA, RJ-45 (Ethernet), аудиоразъемы. ОС: Предустановленная Windows 10/11 Pro или без ОС.	ОУДБ. 11
7.	Монитор Proview	ТС	Специализированное	диагональ (подробно) 17 дюймов, ЖК-монитор, тип матрицы экрана: TN , макс. разрешение: 1280x1024, соотношение сторон 5:4, яркость: 300 кд/м², временя отклика 8-16 мс, частотой 60-75 Гц, интерфейсы видео: вход VGA, встроенные колонки	ОУДБ. 11
8.	АРМ преподавателя	ТС	Основное	Лицензионное программное обеспечение,	ОУДБ. 11

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				образовательных контент, система защиты от вредоносной информации	
9.	Комплект учебно-методических материалов по дисциплине «ОБЗР» Учебные наглядные пособия: - «Пожарная безопасность» - «Алгоритм действий при пожаре» - «Действия при обнаружении запаха газа» -«Рекомендации при угрозе террористического акта» - «Оказание первой помощи пострадавшим» -«Охрана труда на пищеблоке»	УМК	Основное	Комплект наглядных пособий подготовлен в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОУДБ. 11
10.	Учебные издания: 1. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. – М.: Академия, 2021 2.Долгов, В. С. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник	УМК	Основное	Учебные издания разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОУДБ.11

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	/ В. С. Долгов. – Санкт-Петербург: Лань, 2022				
11.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов	ОУДБ.11
12.	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	ОУДБ. 11
13.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп учащихся.	ОУДБ. 11
14.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	ОУДБ. 11

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
15.	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ОУДБ. 11

Кабинет «Химии»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Парты ученические ,15 шт..	Мебель	Основное	Стол ученический двухместный (школьная парта) состоит из металлического каркаса, столешницы и щита переднего. Столешница и передний щит выполнены из 16 мм ламинированной ДСП цвета «бежевый». Металлический каркас – сварной, из труб 25х25х1,5; покрытие - порошковая краска цвета «металлик». К левой и правой вертикальным стойкам каркаса крепятся двухрожковые крючки. Места установки крепежных изделий закрыты серыми пластиковыми заглушками. Все размеры изделия соответствуют ГОСТ 5994-93 «Парты. Типы и функциональные размеры». Габаритные размеры парты (ШхГхВ), мм: 1300х509х726 Размеры столешницы, мм: 1300х500 Масса нетто не более: 20кг	ОУДП. 01
2.	Стулья ученические, 30 шт..	Мебель	Основное	Стул ученический предназначен для оборудования учебных классов любых образовательных учреждений, а так же других помещений. Стул	ОУДП. 01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				ученический изготовлен: Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимернопорошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	
3.	Рабочий стол преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Стол для учителя изготовлен из ЛДСП толщиной 16 мм с кромкой ПВХ 0,45 мм. Особенности стола: Столешница из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 2 мм.	ОУДП. 01
4.	Компьютерный стол для преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Представляет собой удобную эргономичную и рабочую поверхность для размещения монитора, клавиатуры, мыши и других периферийных устройств. Стол имеет специальные вырезы для кабелей, чтобы упростить организацию проводов.	ОУДП. 01
5.	Рабочий стул для преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОУДП. 01
6.	Шкаф для хранения документов	Мебель	Основное	Предназначен для систематизации и длительного хранения служебной документации, архивов и личных вещей сотрудников.	ОУДП. 01
7.	Доска классная меловая	Мебель	Основное	Многофункциональная школьная доска: высокий уровень износоустойчивости; отличная твёрдость рабочей поверхности (стойкость к механическим повреждениям);	ОУДП. 01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				отсутствие отблесков; лёгкость стирания (сухой тип); экологичность; огнеупорность; неограниченный эксплуатационный срок.	
8.	Стол для лабораторных и практических работ (опытов)	Мебель	Специализированное	специализированная мебель, рассчитанная на работу с агрессивными средами. Главные характеристики: химически стойкая столешница (керамика, HPL-пластик), прочный металлический каркас, регулируемые опоры, наличие электрических розеток. Высота 750-900 мм (для сидения или стояния), ширина — 900–1800 мм.	ОУДП. 01
9.	Металлический шкаф для химреактивов	Мебель	Специализированное	специализированная лабораторная мебель из листовой стали с химически стойким порошковым покрытием. Он обеспечивает безопасное хранение, оснащен замками, регулируемыми полками (нагрузка до 10-15 кг), вентиляционными отверстиями и часто — системой вытяжки для защиты от испарений.	ОУДП. 01
10.	Тумба для подачи воды (лабораторная мойка)	Мебель	Специализированное	специализированный модуль (600×600×900 мм), предназначенный для установки раковины и смесителя в лабораториях. Она обеспечивает подвод воды, слив и хранение реактивов, изготавливаясь из химически стойких материалов (ламинат, полипропилен, нержавеющая сталь) с защитой от коррозии.	ОУДП. 01
11.	Стеклянная стойка (или шт.атив) для опытов	Мебель	Специализированное	лабораторное приспособление, обеспечивающее безопасное хранение, сушку и работу с химическими пробирками. Основные характеристики: высокая химическая инертность, термостойкость (выдерживает перепады температур), прозрачность	ОУДП. 01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				для визуального контроля и устойчивость к стерилизации.	
12.	Химический вытяжной шкаф	Мебель	Специализированное	специализированное лабораторное оборудование для безопасной работы с вредными веществами, обеспечивающее защиту персонала за счет принудительной вентиляции (скорость воздуха 0,5−1,2м/с). Конструкция включает защитный экран (триплекс), рабочую камеру из химстойких материалов (керамика, полипропилен, сталь), освещение, розетки и, часто, подвод воды/газа.	ОУДП. 01
13.	Металлический сейф (шкаф) для химических реактивов	Мебель	Специализированное	специализированная мебель из листовой стали (1−1,5 мм) с химически стойким порошковым покрытием, обеспечивающая безопасное хранение, вентиляцию и защиту от паров. Характеризуется наличием замков, регулируемых полок-поддонов для сбора жидкостей и фланца для подключения к вытяжке.	ОУДП. 01
14.	Доска для сушки пробирок (сушилка лабораторная)	Мебель	Специализированное	специализированное приспособление для безопасного размещения, сушки и хранения чистой посуды (пробирок, стаканов, колб) в перевернутом виде. Она обеспечивает быстрое стекание воды, предотвращая загрязнение и скопление влаги внутри.	ОУДП. 01
15.	Дистиллятор	Оборудование	Специализированное	лабораторный прибор для очистки воды (или других жидкостей) методом термической перегонки: испарения с последующей конденсацией пара. Он удаляет соли, микроорганизмы и примеси, обеспечивая высокую степень очистки (5.0–7.0). Основные характеристики: мощность (2–18 кВт), производительность (1–140 л/ч), материал (обычно нержавеющая сталь).	ОУДП. 01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
16.	Микроскоп	Оборудование	Специализированное	для анализа структуры, кристаллической решетки, фазовых переходов и химического состава веществ. Ключевые характеристики: увеличение до 107 раз (электронные), высокое разрешение (нанометры/ангстремы), поляризация, возможность термо- и рентгеновского анализа.	ОУДП. 01
17.	Спиртовка	Оборудование	Специализированное	это лабораторный нагревательный прибор (обычно 30–100 мл), состоящий из стеклянного резервуара, фитиля и колпачка. Используется для подогрева веществ, плавления, стерилизации при температуре до 900∘С. Работает на этиловом спирте, который по фитилю поднимается вверх за счет капиллярного давления.	ОУДП. 01
18.	Химические (лабораторные) весы	Оборудование	Специализированное	высокоточные измерительные приборы, используемые для определения массы реактивов с дискретностью от 0,001 мг до 0,1 г. Основные характеристики включают высокую точность, защиту от внешних воздействий (стеклянные колпаки), автоматическую калибровку и работу на основе датчиков массы.	ОУДП. 01
19.	Лабораторные гири	Оборудование	Специализированное	высокоточные эталоны массы (классы E1, E2, F1, F2, M) используемые для калибровки аналитических весов. Изготавливаются из нержавеющей стали, латуни или алюминия, отличаются высокой устойчивостью к коррозии, весят от 1 мг до 50 кг и имеют маркировку, соответствующую требованиям ГОСТ.	ОУДП. 01
20.	Металлические ложечки (шпатель-ложки)	Оборудование	Специализированное	лабораторные инструменты из нержавеющей стали, никеля или титана, используемые для отбора, дозирования, взвешивания и перемешивания	ОУДП. 01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				сыпучих, пастообразных и жидких реактивов. Они отличаются высокой прочностью, стойкостью к коррозии, термической обработке и химической инертностью.	
21.	Лабораторный химический шт.атив	Оборудование	Специализированное	металлическая конструкция (основание, стержень, муфты, лапки, кольца) для фиксации посуды и приборов. Он обеспечивает устойчивость, регулировку высоты (обычно 28–52 см) и надежное крепление благодаря подпружиненным лапкам и винтовым муфтам. Изготавливается из чугуна/стали с антикоррозийным покрытием.	ОУДП. 01
22.	Резиновые трубки	Оборудование	Специализированное	это эластичные, химически стойкие изделия из каучука или силикона, предназначенные для транспортировки агрессивных сред (кислот, щелочей до 20%, газов). Они термостойки (от -60°C до +200°C), долговечны, не слипаются при стерилизации и выдерживают рабочее давление до 0.05 МПа.	ОУДП. 01
23.	Аппарат Киппа	Оборудование	Специализированное	лабораторный прибор из стекла для непрерывного получения газов (H2, CO2, H2S, NO2, O2) взаимодействием твердых веществ с кислотами/щелочами. Состоит из шарообразной воронки и колбы-реактора с тубусом, работает по принципу автоматического прекращения реакции при закрытии крана из-за вытеснения кислоты газом.	ОУДП. 01
24.	Химические индикаторы	оборудование	специализированное	органические соединения, обратимо изменяющие цвет (или вызывающие люминесценцию) при изменении состава раствора. Они используются для визуального определения рн среды (кислотности) или концентрации веществ при титровании. Основные индикаторы: лакмус,	ОУДП. 01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				фенолфталеин, метилоранж.	
25.	Химические пробирки	Оборудование	Специализированное	цилиндрические емкости с округлым или коническим дном, предназначенные для смешивания, нагревания и хранения малых объемов веществ. Изготавливаются из термостойкого стекла (ХС, ТХС) или пластика (полипропилен, полистирол), устойчивы к агрессивным средам и перепадам температур.	ОУДП. 01
26.	Химические колбы	Оборудование	Специализированное	стеклянные лабораторные сосуды с шарообразным или коническим основанием и узким горлом, предназначенные для хранения, смешивания, нагревания и анализа веществ. Они изготавливаются из химически стойкого (боросиликатного) стекла, имеют объемы от 5 мл до 50 литров и делятся на плоскодонные, круглодонные, мерные и реакционные.	ОУДП. 01
27.	Стеклянные химические воронки	Оборудование	Специализированное	конусообразные сосуды из химически стойкого (боросиликатного) стекла, используемые для переливания жидкостей, фильтрования и пересыпания порошков. Характеризуются термостойкостью, инертностью к кислотам/щелочам, прозрачностью и наличием длинной трубки (стебля). Стандартные диаметры: 25–250 мм.	ОУДП. 01
28.	Системный блок Hp pro	ТС	Основное	это офисные ПК, ориентированные на надежность и базовую производительность. Типичные характеристики: процессоры Intel Core i3/i5 (2–4 поколения в старых моделях, новее — Core i5-13500), 4–8 ГБ DDR3 RAM, HDD/SSD накопители и встроенная графика Intel HD.	ОУДП. 01
29.	Монитор LG	ТС	Специализированное	Тип монитора ЖК, Диагональ 17 ", Макс. Разрешение 1280x1024, Соотношение сторон 5:4, Тип матрицы	ОУДП. 01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализ ированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				экрана TN, Макс. частота обновления кадров 75 Гц, Особенности Поддержка стандарта ISO 13406-2, Экран: Шаг точки по горизонтали 0.264 мм, Шаг точки по вертикали 0.264 мм, Яркость 250 кд/м2, Контрастность 500:1, Время отклика 12 мс, Максимальное количество цветов 16.2 млн., Горизонтальный угол обзора 160 градусов, Вертикальный угол обзора 160 градусов, Покрытие экрана матовое, Видимый размер экрана 17 ", Интерфейсы: Интерфейсы видео вход VGA, Питание Потребляемая мощность при работе 40 Вт, Потребляемая мощность в режиме ожидания 1 Вт, Потребляемая мощность в спящем режиме 1 Вт, Прочее Поддержка стандарта ISO 13406-2 есть, Экологический стандарт TCO'99, Ширина 386 мм, Высота 372 мм.	
30.	АРМ преподавателя	ТС	Основное	Лицензионное программное обеспечение, образовательных контент, система защиты от вредоносной информации	ОУДП. 01
31.	Принтер Canon	ТС	Основное	разрешением печати до 4800x1200 dpi, скорость печати ~8-9 стр./мин (ч/б), формат печати: A4, Letter, 20x25 см, 13x18 см, 10x15 см.	ОУДП. 01
32.	Мультимедийные аудиоколонки	ТС	Основное	Активная акустика мощностью 10–40 Вт с питанием от сети или USB, обеспечивающая базовое стереозвучание	ОУДП. 01
33.	Проектор мультимедийный	ТС	Основное	Устройство для вывода изображений с внешних источников (ПК, видеоплееров) на большой экран. Основные характеристики включают высокую яркость (измеряется в ANSI-люменах), разрешение	ОУДП. 01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				матрицы (FullHD, 4K), контрастность, используемую технологию (DLP, 3LCD), а также наличие необходимых портов	
34.	Экран для проектора	ТС	Основное	Выдвижной настенный экран для проектора — это рулонное полотно в корпусе (белое матовое Matte White, Gain 1.0–1.1), Управление: Ручное (пружинный механизм с фиксацией) Характеризуется простотой установки на стену/потолок, универсальностью и углом обзора до 150°.	ОУДП. 01
35.	Интерактивная доска	ТС	Основное	Матовое покрытие уменьшает блики и делает изображение читаемым даже при ярком освещении, нанопокрытие защищает от царапин и повреждений. Ориентирована на работу с Windows,	ОУДП. 01
36.	Комплект учебно-методических материалов по дисциплине «Химия» Учебное наглядное пособие: - Кристаллическая решетка Д.Менделеева - Модель ДНК - Электронная периодическая таблица (таблица Д.И. Менделеева) - Таблица растворимости	УМК	Основное	Комплект наглядных пособий подготовлен в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОУДП. 01
37.	Учебные издания: 1. Химия: Естественно-научный профиль: учебное издание / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, Е.Е. Остроумова, С.А. Сладков. –	УМК	Основное	Учебные издания разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОУДП. 01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	М.: Академия, 2024. – 400 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный 2. Габриелян, О.С. Химия: Практикум: ЭФУП: учебное издание / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, С.А. Сладков. – М.: Академия, 2024. – 0 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL: https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». – Текст: электронный 3. Габриелян, О.С. Химия: Тесты, задачи и упражнения: учебное издание / О.С. Габриелян, Г.Г. Лысова. – М.: Академия, 2024. – 336 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). – URL:				

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	https://academia-moscow.ru – Режим доступа: Электронная библиотека «Academiamoscow». – Текст: электронный				
38.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов	ОУДП. 01
39.	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	ОУДП. 01
40.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп учащихся.	ОУДП. 01
41.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие форм	ОУДП. 01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализ ированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				ированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	
42.	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс к ратких и чётко сформулированных предложений и ук азаний для внедрения эффективных методов и форм о бучения и воспитания.	ОУДП. 01

Кабинет «Биологии»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализ ированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Парты ученические ,15 шт..	Мебель	Основное	Стол ученический двухместный (школьная парта) состоит из металлического каркаса, столешницы и щита переднего. Столешница и передний щит выполнены из 16 мм ламинированной ДСП цвета «бежевый». Металлический каркас – сварной, из труб 25х25х1,5; покрытие - порошковая краска цвета «металлик». К левой и правой вертикальным стойкам каркаса крепятся двухрожковые крючки. Места установки крепежных изделий закрыты серыми пластиковыми заглушками. Все размеры изделия соответствуют ГОСТ 5994-93 «Парты. Типы и функциональные размеры». Габаритные размеры парты (ШхГхВ), мм: 1300х509х726 Размеры столешницы, мм: 1300х500	ОУДП.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Масса нетто не более: 20кг	
2.	Стулья ученические, 30 шт..	Мебель	Основное	Стул ученический предназначен для оборудования учебных классов любых образовательных учреждений, а так же других помещений. Стул ученический изготовлен: Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОУДП.02
3.	Рабочий стол преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Стол для учителя изготовлен из ЛДСП толщиной 16 мм с кромкой ПВХ 0,45 мм. Особенности стола: Столешница из ДСП 16 мм., с кромкой ПВХ 2 мм.	ОУДП.02
4.	Рабочий стул для преподавателя, 1 шт..	Мебель	Основное	Сиденье: ЛДСП класса эмиссии Е1 древесных текстур, толщина ЛДСП 16 мм., края имеют закругленности радиусом 30 мм. Каркас: металлопрофиль стальной толщиной 1,5 мм, размером 25 х 25 мм., окрашен полимерно-порошковой защитной эмалью, при этом концы профиля имеют специальные заглушки.	ОУДП.02
5.	Доска классная меловая	Мебель	Основное	Многофункциональная школьная доска: высокий уровень износоустойчивости; отличная твёрдость рабочей поверхности (стойкость к механическим повреждениям); отсутствие отблесков; лёгкость стирания (сухой тип); экологичность; огнеупорность;	ОУДП.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				неограниченный эксплуатационный срок.	
6.	Системный блок Kraftway	ТС	Основное	Процессор: Intel Core/Pentium/Celeron (12-14 поколения), сокет LGA1700. Память: Обычно DDR4 или DDR5, объем варьируется от 8 ГБ до 64 ГБ и выше. Хранение данных: Возможность установки нескольких HDD/SSD (3.5"/2.5") SATA/NVMe. Видео: Интегрированная графика Intel UHD/Iris Xe, опционально дискретные видеокарты. Корпус: Форм-факторы Mini Tower, Slim, MicroTower. Цвет чаще всего черный. Порты: USB 2.0/3.0/Type-C, аудиоразъемы, COM-порт (в ряде моделей), RJ-45. Особенности: Поддержка защищенных версий ОС, часто устанавливаются блоки питания мощностью 400-800 Вт, высокая ремонтопригодность.	ОУДП.02
7.	Монитор Proview	ТС	Специализированное	диагональ (подробно) 17 дюймов, ЖК-монитор, тип матрицы экрана: TN , макс. разрешение: 1280x1024, соотношение сторон 5:4, яркость: 300 кд/м², временя отклика 8-16 мс, частотой 60-75 Гц, интерфейсы видео: вход VGA, встроенные колонки	ОУДП.02
8.	АРМ преподавателя	ТС	Основное	Лицензионное программное обеспечение, образовательных контент, система защиты от вредоносной информации	ОУДП.02
9.	Комплект учебно-методических материалов по дисциплине «Биология»	УМК	Основное	Комплект наглядных пособий подготовлен в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОУДП.02
10.	Учебные издания: 1. Константинов В.М. Биология для профессий и	УМК	Основное	Учебные издания разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СОО, ФОП СОО.	ОУДП.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	специальностей технического и естественнонаучного профилей: учебное издание / Константинов В.М., Резанов А.Г., Фадеева Е.О. – М.: Академия, 2024. – 336 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). 2. Беляев Д. К., Дымшиц Г.М., Кузнецова Л.Н. и др. Биология (базовый уровень). 10 класс. – М., 2021.				
11.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов	ОУДП.02
12.	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	ОУДП.02
13.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а та	ОУДП.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализ ированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				кже контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп учащихся.	
14.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практи ческих навыков студентов. Такие задания могут вклю чать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практ ики и другие виды активности, способствующие форм ированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	ОУДП.02
15.	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс к ратких и чётко сформулированных предложений и ук азаний для внедрения эффективных методов и форм о бучения и воспитания.	ОУДП.02

1.2. Оснащение лабораторий/ мастерских/зон по видам работ/тренажерных комплексов
Лаборатория/Мастерская/Зона по видам работ/тренажерный комплекс

Зона по видам работ № 1 «Поварское, кондитерское дело и хлебопечение»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализ ированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Дегидратор	Оборудование	Специализ ированное	Корпус нержавеющая сталь; Напряжение питания, В - не менее 200;	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Потребляемая мощность двигателя, Вт - не менее 100; Длина запайки, мм - не менее 100; Габариты не менее, мм 400х200х300.	
2.	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Оборудование	Специализированное	Производительность вакуумного насоса, м³ /ч не менее 4 Длина запайки, мм не менее 200 Габариты (Д×Ш×В), мм не менее 410×310×320	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
3.	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	Специализированное	Количество уровней, шт. не менее 10 Габариты, мм не менее 800х850х1600	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
4.	Кофемолка электрическая	Оборудование	Специализированное	Система помола - ротационный нож или аналог Мощность, Вт не менее 150 Вт Вместимость, г не менее 55 Габариты, мм не менее 200х150х200	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
5.	Мясорубка электрическая	Оборудование	Основное	Производительность, кг/мин не менее 1 Мощность, Вт не менее 500 Габариты, мм не менее 200х150х200	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
6.	Слайсер	Оборудование	Основное	Диаметр режущего лезвия, мм не менее 220 Габариты,мм не менее 417х377х314	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
7.	Блендер стационарный	Оборудование	Основное	Объем чаши, л не менее 2 Габариты, мм не менее 200х220х500	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
8.	Фритюрница	Оборудование	Основное	Потребляемая мощность, кВт - не менее 1; Регулировка температуры - наличие; Количество ванн, шт. - не менее 1; Объем масла, л - не менее 2; Габариты, мм не менее 200х300х300.	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
9.	Электрогриль	Оборудование	Основное	Тип исполнения - гриль или аналог; Количество пар панелей, шт. - не менее 1; Антипригарное покрытие - наличие; Напряжение питания, В - не менее 200; Потребляемая мощность двигателя, кВт не менее 1; Габариты, мм не менее 430х420х260	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
10.	Лампа для карамели	Оборудование	Специализированное	Тип - лампа или аналог; Напряжение питания, В не менее 200; Потребляемая мощность двигателя, кВт не менее 1; Габариты, мм не менее 600х400	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
11.	Помпа для карамели	Оборудование	Специализированное	Температурный режим от, °С не менее 0; Габариты в упаковке, мм не менее 90х50х50	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
12.	Соковыжималка универсальная	Оборудование	Специализированное	Напряжение питания, В не менее 200; Потребляемая мощность , кВт не менее 0.5 Производительность, л/мин не более 5; Габариты, мм не менее 300х200х400.	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
13.	Настольная конвейерная тестораскаточная машина	Оборудование	Специализированное	Назначение для любого вида теста Тип тестораскатки Конвейерная или аналог	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Толщина раскатки, мм не менее 0.5 Габариты, мм не менее 1200х500х300	
14.	Пищевой принтер	Оборудование	Специализированное	Количество цветов не менее 6 Формат А3 или аналог Габариты, мм не менее 700х700х600	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
15.	Пищевой принтер планшетный	Оборудование	Специализированное	Формируемое изображение: полноцветное или аналог Количество цветов не менее 4 Размер печатного поля, мм: не менее 100 х 200 Габариты, мм не менее 770х480х580	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
16.	Кутер с подогревом	Оборудование	Специализированное	Тип термомиксер Напряжение питания, В не менее 200; Потребляемая мощность , кВт не менее 1 Объем, л не менее 2 Габариты, мм не менее 200х300х500	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
17.	Пароконвектомат	Оборудование	Основное	Допустимая минимальная мощность, Вт не менее 6,3 Количество уровней не менее 5. GN 1/1 Габариты, мм не менее 800х800х1000	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
18.	Расстоечный шкаф	Оборудование	Специализированное	Количество уровней не менее12 Тип нагрева: электрический или аналог Тип управления: электронное/механическое или аналог Противень габариты, мм не менее 500х300 Габариты, мм не менее 500х700х1900	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
19.	Печь подовая	Оборудование	Специализированное	с каменным подом и автоматической функцией подачи пара с лопаткой посадочной Габариты, мм не менее 900х800х1200	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
20.	Печь конвекционная	Оборудование	Основное	Функция пароувлажнения или аналог наличие Количество уровней не менее 6 Габариты, мм не менее 800х850х800	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
21.	Плита индукционная	Оборудование	Основное	Подставка наличие Комфорка, шт. не менее 4 Габариты, мм не менее 800х850х250	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
22.	Зонт вытяжной	Оборудование	Основное	Пароконденсатор или аналог наличие Тип фильтра: лабиринтный Тип: вентиляционный вытяжной Материал облицовки: нержавеющая сталь Габариты, мм не менее 800х800х400	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
23.	Шкаф холодильный	Оборудование	Основное	Количество полок, шт. не менее 5 Внутренний объём, л не менее 500 Габариты, мм не менее 580х620х1700	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
24.	Весы настольные электронные	Оборудование	Основное	Назначение Профессиональные Предел взвешивания, кг не более 5 кг Погрешность поверочного деления, грамм не более 2 Габариты, мм не менее 350х320х90	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
25.	Микровесы	Оборудование	Специализированное	Допустимый вес взвешиваемого объекта не менее 0.1 г., не более 6000 г.	ПМ .01, ПМ.02,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Габариты, мм не менее 150х100х15	ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
26.	Планетарный миксер	Оборудование	Основное	Объем дежи, л не менее 5 Число скоростей, шт.. не менее 1 Напряжение питания, В не менее 200 Габариты, мм не менее 450х500х750	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
27.	Блендер ручной погружной	Оборудование	Основное	Тип погружной или аналог Потребляемая мощность, кВт не более 3 Количество скоростей, шт.. не менее 3 Габариты, мм не менее 50х110х220	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
28.	Тестомес с фиксированной дежой	Оборудование	Специализированное	Количество скоростей не менее 2 Габариты, мм не менее 450х750х900	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
29.	Тележка-шпилька сварная с противнями	Оборудование	Специализированное	Материал каркаса Нержавеющая сталь или аналог Толщина стали ножек, мм не более 3 Количество уровней, шт.. не менее 10 Габариты, мм не менее 400х600х1600	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
30.	Кремер-Сифон для сливок	Оборудование	Специализированное	Объем, л не менее 0.5 Баллончики - наличие Количество насадок, шт.. не менее 2 Напряжение питания, В не менее 200 Габариты, мм не менее 50х50х150	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
31.	Микроволновая печь	Оборудование	Основное	Внутренний объем, л не менее 10 Внутреннее покрытие камеры эмалированная сталь или аналог	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Габариты, мм не менее 540x400x300	
32.	Электрическая соковыжималка для цитрусовых	Оборудование	Специализированное	Потребляемая мощность, кВт не более 2 Уровень шума, Дб не более 80 Напряжение питания, В не менее 200 Габариты, мм не менее 200x300x500	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
33.	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	Оборудование	Специализированное	Материал изготовления: нержавеющая сталь и пластик или аналог Вес, кг не более 4 Габариты, мм не менее 180x150x100	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
34.	Набор досок разделочных пластиковых (желтая, белая, красная, зелёная, синяя, коричневая) с подставкой	Оборудование	Основное	Материал Пластик Цвет желтая, белая, красная, зелёная, синяя, коричневая Подставка наличие	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
35.	Погружной термостат	Оборудование	Специализированное	Номинальная мощность, Вт не менее 0.5 Объем используемой емкости, л не менее 5 Температурный диапазон, °С не менее 25° - 90° Габариты, мм не менее 100x70x300	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
36.	Коптильный пистолет	Оборудование	Специализированное	Материал корпуса Термостойкий пластик или аналог Вес, кг не менее 1 Габариты, мм не менее 150x50x200	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
37.	Доска для темперирования шоколада и охлаждения	Оборудование	Специализированное	Материал Гранит или аналог Тип полировки Зеркальная Форма Прямоугольная	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	карамели			Габариты, мм не менее 300х400	
38.	Вентилятор на клипсе	Оборудование	Специализированное	Поворотный механизм наличие Габариты, мм не менее 150х100х200	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
39.	Аппарат для плавки и темперирования шоколада	Оборудование	Специализированное	Управление электромеханическое или аналог Габариты, мм не менее 300х400х200	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
40.	Ковёр диэлектрический	Оборудование	Основное	Материал Резина или аналог Форма Прямоугольная Толщина, мм не менее 3 Габариты, мм не менее 750х750	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
41.	Ножи поварской тройки	Оборудование	Основное	Материал лезвия AUS-8 или аналог Количество в наборе, шт.. не менее 3 Габариты, мм не менее 91, 150, 200	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
42.	Контейнер для пищевых от ходов	Оборудование	Основное	Материал пластик или аналог Объем, л не менее 30 Габариты, мм не менее 500х500х800	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
43.	Стол производственный с полкой	Мебель	Основное	Материал столешницы полипропилен или аналог Габариты, мм не менее 1800х600х849	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
44.	Стол для презентации блюд	Мебель	Основное	Материал столешницы ЛДСП или аналог Тип столешницы Прямоуголный Тип каркаса усиленный Габариты, мм не менее 1200х600х850	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
45.	Стул круглый без спинки	Мебель	Основное	Тип сиденья Круглое Высота, мм не менее 200 Габариты, мм не менее 300х600х300	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
46.	Мойка односекционная со столешницей	Мебель	Основное	Материал каркаса нержавеющая сталь или аналог Регулируемые по высоте опоры наличие Материал рабочей поверхности нержавеющая сталь или аналог Смеситель холодной и горячей воды Наличие Габариты, мм не менее 1000х600х850	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
47.	Стеллаж кухонный	Мебель	Основное	Материал нержавеющая сталь Габариты, мм не менее 800х500х1800	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
48.	Стеллаж кухонный	Мебель	Основное	Материал нержавеющая сталь Габариты, мм не менее 800х500х1800	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
49.	Стол производственный	Мебель	Основное	Материал столешницы полипропилен или аналог Габариты, мм не менее 1800х600х849	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
50.	Шкаф для документов	Мебель	Основное	Материал ЛДСП или аналог Полки, шт.. не менее 2 Габариты, мм не менее 770х365х1980	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
51.	Шкаф для уборочного инвентаря	Мебель	Основное	Материал нержавеющая сталь Запираемое устройство или аналог наличие Габариты, мм не менее 500х500х1800	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
52.	Доска магнитно-маркерная	Мебель	Основное	Материал стекло или аналог Материал рамы алюминий или аналог Количество секций, шт.. не менее 1 Габариты, мм не менее 1000х2000	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
53.	Шкафчик запираемый	Мебель	Основное	Тип Локер Тип открывания дверей - распашные или аналог Количество дверей, шт.. не менее 12 Габариты, мм не менее 1850х1200х500	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
54.	Стол-подставка под пароконвектомат	Мебель	Основное	Материал каркаса нержавеющая сталь или аналог Материал столешницы нержавеющая сталь или аналог Габариты, мм не менее 800х650х600	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
55.	Программно-аппаратный вычислительный комплекс	ТС	Основное	Тип Компьютер (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) Процессор не менее 6-ти ядер, не менее 4-х потоков, с тактовой частотой не менее 3.6GHz /не менее 4 Гб /не менее 1 Тб / дискретная видеокарта / DVDRW / операционная система, не менее 16 Гб оперативной памяти; Монитор диагональ не менее 21.5", 1920×1080, отношение сторон 16:9, разъем D-SUB (VGA), HDMI; Клавиатура интерфейс: USB, стандартная, классической формы, полноразмерная раскладка клавиш; Мышь оптическая, проводная, 3000dpi, количество кнопок: 6, колесо прокрутки,	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				интерфейс: USB	
56.	Интерактивный комплекс с вычислительным блоком и креплением	ТС	Основное	Диагональ," – не менее 98 UHD процессора, ГГц – не менее 1,5 Оперативная память – не менее 4GB Объем внутренней памяти – не менее 32ГБ WiFi Камера 13 Мп, шт.. – не менее 1 ОС - встроенная	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
57.	Модуль вычислительного комплекса для вывода графической информации	ТС	Основное	Тип - лазерный, принтер/копир/сканер/ Печать, стр/мин – не менее 20 Размер – лист А4 Печать – черно-белая	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
58.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов уровней АВС	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
59.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп обучающихся.	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
60.	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
61.	Карточки-задания	УМК	Основное	Дидактический материал, используемый для активизации познавательной деятельности учащихся. Они развивают логическое мышление, способствуют приобретению прочных знаний и обучающему контролю. Карточки содержат вопросы и задания, требующие конкретных знаний, применения ранее полученных знаний, а также доказательных ответов на основе систематизации и обобщения изученного материала.	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
62.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
63.	Вопросы и задания для пром ежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализ ированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	

Зона по видам работ № 2 «Технология кулинарного производства»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализ ированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Кухонный модульный гарнитур с навесными шкафами и встроенной раковиной	Мебель	Основное	Материал столешницы ЛДСП или аналог Габариты, мм - не менее 2166х4804 Ширина по столешнице, мм - не менее 600	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
2.	Стол-подставка под пароконвектомат	Мебель	Основное	Материал каркаса нержавеющая сталь или аналог Материал столешницы нержавеющая сталь или аналог Габариты, мм не менее 800х650х600	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
3.	Шкаф для одежды	Мебель	Основное	Материал ЛДСП или аналог Полки, шт. не менее 1 Габариты, мм не менее 716х349х1810	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
4.	Доска магнитно-маркерная	Мебель	Основное	Материал стекло или аналог Материал рамы алюминий или аналог Количество секций, шт. не менее 1 Габариты, мм не менее 1000х2000	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
5.	Шкаф для документов	Мебель	Основное	Материал ЛДСП или аналог Полки, шт. не менее 2	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Габариты, мм не менее 770х365х1980	ПМ.04, ПМ.05
6.	Стол в форме лепестка	Мебель	Основное	Тип форма лепестка или аналог Материал основания – ЛДСП Материал столешницы – ЛДСП Габариты, мм не менее 800х800	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
7.	Стул	Мебель	Основное	Подлокотники Колеса "ролики" Материал обивки – ткань Регулировка высоты (газлифт) Нагрузка, кг – не менее 100	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
8.	Пароконвектомат с комплектом гастроемкостей из нержавеющей стали	Оборудование	Основное	Дверной упор Наличие Количество ТЭНов, шт. не менее 2 Гастроемкости, шт. не менее 3 Габаритные размеры ДхШхВ, мм не менее 700х700х900	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
9.	Зонт вытяжной	Оборудование	Основное	Пароконденсатор или аналог наличие Тип фильтра: лабиринтный Тип:вентиляционный вытяжной Материал облицовки: нержавеющая сталь Габариты, мм не менее 800х800х400	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
10.	Посудомоечная машина	Оборудование	Основное	Расход воды, л не более 20 Уровень шума, дБ не более 90 Габариты, мм не менее 300х500х300	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
11.	Плита индукционная тип 1	Оборудование	Основное	Подставка наличие Комфорка, шт. не менее 2 Габариты, мм не менее 500х300х30	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
12.	Кипятильник (термопот)	Оборудование	Специализированное	Количество режимов нагрева воды, шт. не менее 1 Автоотключение при закипании Наличие Габариты, мм не менее 150х150х200	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
13.	Шкаф холодильный	Оборудование	Основное	Характеристики: 5 полок, внутренний объём, л не менее 100 Габариты, мм не менее 580х620х1700	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
14.	Весы настольные электронные	Оборудование	Основное	Назначение Профессиональные Предел взвешивания, кг не более 5 кг Погрешность поверочного деления,грамм не более 2 Габариты, мм не менее 350х320х90	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
15.	Микровесы	Оборудование	Специализированное	Допустимый вес взвешиваемого объекта не менее 0.1 г., не более 6000 г. Габариты, мм не менее 150х100х15	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
16.	Планетарный миксер	Оборудование	Основное	Объем дежи, л не менее 5 Число скоростей, шт. не менее 1 Напряжение питания, В не менее 200 Габариты, мм не менее 400х300х500	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
17.	Блендер ручной погружной	Оборудование	Основное	Тип погружной или аналог Потребляемая мощность, кВт не более 3 Количество скоростей, шт. не менее 3	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Габариты, мм не менее 50х100х50	
18.	Кремер-Сифон для сливок	Оборудование	Специализированное	Объем, л не менее 0.5 Баллончики - наличие Количество насадок, шт. не менее 2 Напряжение питания, В не менее 200 Габариты, мм не менее 50х50х150	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
19.	Микроволновая печь	Оборудование	Основное	Внутренний объем, л не менее 10 Внутреннее покрытие камеры эмалированная сталь или аналог Габариты, мм не менее 540х400х300	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
20.	Электрическая соковыжималка для цитрусовых	Оборудование	Специализированное	Потребляемая мощность, кВт не более 2 Уровень шума, Дб не более 80 Напряжение питания, В не менее 200 Габариты, мм не менее 200х200х300	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
21.	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	Оборудование	Специализированное	Материал изготовления: нержавеющая сталь и пластик или аналог Вес, кг не более 4 Габариты, мм не менее 180х150х100	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
22.	Кофемолка электрическая	Оборудование	Специализированное	Система помола - ротационный нож или аналог Мощность, Вт не менее 150 Вт Вместимость, г не менее 55 Габариты, мм не менее 100х150х200	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
23.	Мясорубка электрическая	Оборудование	Основное	Производительность, кг/мин не менее 1 Мощность, Вт не менее 500 Габариты, мм не менее 200х150х200	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
24.	Слайсер	Оборудование	Основное	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм Габариты, мм не менее 417х377х314	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
25.	Блендер стационарный	Оборудование	Основное	Объем чаши, л не менее 2 Габариты, мм не менее 200х220х500	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
26.	Фритюрница	Оборудование	Основное	Потребляемая мощность, кВт - не менее 1; Регулировка температуры - наличие; Количество ванн, шт. - не менее 1; Объем масла, л - не менее 2; Габариты, мм не менее 200х300х300.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
27.	Электрогриль	Оборудование	Основное	Тип исполнения - гриль или аналог; Количество пар панелей, шт. - не менее 1; Антипригарное покрытие - наличие; Напряжение питания, В - не менее 200; Потребляемая мощность двигателя, кВт не менее 1; Габариты, мм не менее 430х420х260	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
28.	Соковыжималка универсальная	Оборудование	Основное	Напряжение питания, В не менее 200; Потребляемая мощность , кВт не менее 0.5 Производительность, л/мин не более 5; Габариты, мм не менее 300х200х400.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
29.	Погружной термостат	Оборудование	Специализированное	Номинальная мощность, Вт не менее 0.5 Объем используемой емкости, л не менее 5 Температурный диапазон, °С не менее 25° - 90° Габариты, мм не менее 100х70х300	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
30.	Коптильный пистолет	Оборудование	Специализированное	Материал корпуса Термостойкий пластик или аналог Вес, кг не менее 1 Габариты, мм не менее 150х50х200	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
31.	Набор досок разделочных	Оборудование	Основное	Материал Пластик Цвет желтая, белая, красная, зелёная, синяя, коричневая Подставка наличие	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
32.	Интерактивный комплекс с вычислительным блоком и мобильной стойкой	ТС	Основное	Диагональ," – не менее 75 UHD процессора, ГГц – не менее 1,5 Оперативная память – не менее 4GB Объем внутренней памяти – не менее 32ГБ WiFi Камера 13 Мп, шт. – не менее 1 ОС - встроенная	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
33.	Программно-аппаратный вычислительный комплекс	ТС	основное	Тип Компьютер (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) Процессор не менее 6-ти ядер, не менее 4-х потоков, с тактовой частотой не менее 3.6GHz /не менее 4 Гб /не менее 1 Тб / дискретная видеокарта / DVDRW / операционная система, не менее 16 Гб оперативной	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				памяти; Монитор диагональ не менее 21.5", 1920×1080, отношение сторон 16:9, разъем D-SUB (VGA), HDMI; Клавиатура интерфейс: USB, стандартная, классической формы, полноразмерная раскладка клавиш; Мышь оптическая, проводная, 3000dpi, количество кнопок: 6, колесо прокрутки, интерфейс: USB	
34.	Модуль вычислительного комплекса для вывода графической информации	ТС	основное	Тип - лазерный, принтер Печать, стр/мин – не менее 20 Размер – лист А4 Печать – черно-белая	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
35.	Фонды оценочных средств	УМК	основное	Перечень тестовых вопросов уровней АВС	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
36.	Планы уроков	УМК	основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп обучающихся.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
37.	Методические рекомендации	УМК	основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
38.	Карточки-задания	УМК	основное	Дидактический материал, используемый для активизации познавательной деятельности учащихся. Они развивают логическое мышление, способствуют приобретению прочных знаний и обучающему контролю. Карточки содержат вопросы и задания, требующие конкретных знаний, применения ранее полученных знаний, а также доказательных ответов на основе систематизации и обобщения изученного материала.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
39.	Перечень практических заданий	УМК	основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
40.	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05

Зона по видам работ № 3 «Технология кондитерского производства».

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Кухонный модульный гарнитур с навесными шкафами и встроенной раковиной	Мебель	Основное	Материал столешницы ЛДСП или аналог Габариты, мм - не менее 2166х4804 Ширина по столешнице, мм - не менее 600	ПМ.04, ПМ.05
2.	Шкаф для одежды	Мебель	Основное	Материал ЛДСП или аналог Полки, шт. не менее 1 Габариты, мм не менее 716х349х1810	ПМ.04, ПМ.05
3.	Доска магнитно-маркерная	Мебель	Основное	Материал стекло или аналог Материал рамы алюминий или аналог Количество секций, шт. не менее 1 Габариты, мм не менее 1000х2000	ПМ.04, ПМ.05
4.	Шкаф для документов	Мебель	Основное	Материал ЛДСП или аналог Полки, шт. не менее 2 Габариты, мм не менее 770х365х1980	ПМ.04, ПМ.05
5.	Стол в форме лепестка	Мебель	Основное	Тип форма лепестка или аналог Материал основания – ЛДСП Материал столешницы – ЛДСП Общие габариты, мм не менее 1600х1600 Габариты одного стола, мм не менее 800х800	ПМ.04, ПМ.05
6.	Стул	Мебель	Основное	Подлокотники Колеса "ролики"	ПМ.04, ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Материал обивки – ткань Регулировка высоты (газлифт) Нагрузка, кг – не менее 100	
7.	Стол	Мебель	основное	Тип прямоугольный или аналог Материал основания – ЛДСП Материал столешницы – ЛДСП Габариты, мм не менее 1400х600	ПМ.04, ПМ.05
8.	Стул	Мебель	Основное	Подлокотники Колеса "ролики" Материал обивки – ткань Регулировка высоты (газлифт) Нагрузка, кг – не менее 100	ПМ.04, ПМ.05
9.	Расстоечный шкаф	Оборудование	Основное	Количество уровней не менее12 Тип нагрева: электрический или аналог Тип управления: электронное/механическое или аналог Противень габариты, мм не менее 500х300 Габариты, мм не менее 500х700х1900	ПМ.04, ПМ.05
10.	Печь конвекционная	Оборудование	Основное	Функция пароувлажнения или аналог наличие Количество уровней не менее 6 Габариты, мм не менее 800х850х800	ПМ.04, ПМ.05
11.	Зонт вытяжной	Оборудование	Основное	Пароконденсатор или аналог наличие Тип фильтра: лабиринтный Тип: вентиляционный вытяжной	ПМ.04, ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Материал облицовки: нержавеющая сталь Габариты, мм не менее 800х800х400	
12.	Посудомоечная машина	Оборудование	Основное	Расход воды, л не более 20 Уровень шума, дБ не более 90 Габариты, мм не менее 300х500х300	ПМ.04, ПМ.05
13.	Плита индукционная тип 1	Оборудование	Основное	Подставка наличие Комфорка, шт. не менее 2 Габариты, мм не менее 500х300х30	ПМ.04, ПМ.05
14.	Кипятильник (термопот)	Оборудование	Основное	Количество режимов нагрева воды, шт. не менее 1 Автоотключение при закипании Наличие Габариты, мм не менее 150х150х200	ПМ.04, ПМ.05
15.	Шкаф холодильный	Оборудование	Основное	Характеристики: 5 полок, внутренний объём, л не менее 100 Габариты, мм не менее 580х620х1700	ПМ.04, ПМ.05
16.	Весы настольные электронные	Оборудование	Основное	Назначение Профессиональные Предел взвешивания, кг не более 5 кг Погрешность поверочного деления, грамм не более 2 Габариты, мм не менее 350х320х90	ПМ.04, ПМ.05
17.	Микровесы	Оборудование	Специализированное	Допустимый вес взвешиваемого объекта не менее 0.1 г., не более 6000 г. Габариты, мм не менее 150х100х15	ПМ.04, ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
18.	Планетарный миксер	Оборудование	Основное	Объем дежи, л не менее 5 Число скоростей, шт. не менее 1 Напряжение питания, В не менее 200 Габариты, мм не менее 400х300х500	ПМ.04, ПМ.05
19.	Блендер ручной погружной	Оборудование	Основное	Тип погружной или аналог Потребляемая мощность, кВт не более 3 Количество скоростей, шт. не менее 3 Габариты, мм не менее 50х100х50	ПМ.04, ПМ.05
20.	Кремер-Сифон для сливок	Оборудование	Специализированное	Объем, л не менее 0.5 Баллончики - наличие Количество насадок, шт. не менее 2 Напряжение питания, В не менее 200 Габариты, мм не менее 50х50х150	ПМ.04, ПМ.05
21.	Микроволновая печь	Оборудование	Основное	Внутренний объем, л не менее 10 Внутреннее покрытие камеры эмалированная сталь или аналог Габариты, мм не менее 540х400х300	ПМ.04, ПМ.05
22.	Электрическая соковыжималка для цитрусовых	Оборудование	Специализированное	Потребляемая мощность, кВт не более 2 Уровень шума, Дб не более 80 Напряжение питания, В не менее 200 Габариты, мм не менее 200х200х300	ПМ.04, ПМ.05
23.	Ручная машинка для приготовления пасты и	Оборудование	Специализированное	Материал изготовления: нержавеющая сталь и пластик или аналог	ПМ.04, ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	равиоли			Вес, кг не более 4 Габариты, мм не менее 180х150х100	
24.	Кофемолка электрическая	Оборудование	Специализированное	Система помола - ротационный нож или аналог Мощность, Вт не менее 150 Вт Вместимость, г не менее 55 Габариты, мм не менее 100х150х200	ПМ.04, ПМ.05
25.	Доска для темперирования шоколада и охлаждения карамели	Оборудование	Специализированное	Материал Гранит или аналог Тип полировки Зеркальная Форма Прямоугольная Габариты, мм не менее 300х400	ПМ.04, ПМ.05
26.	Лампа для карамели	Оборудование	Специализированное	Тип - лампа или аналог; Напряжение питания, В не менее 200; Потребляемая мощность двигателя, кВт не менее 1; Габариты, мм не менее 600х400	ПМ.04, ПМ.05
27.	Помпа для карамели	Оборудование	Специализированное	Температурный режим от, °С не менее 0; Габариты в упаковке, мм не менее 90х50х50	ПМ.04, ПМ.05
28.	Вентилятор на клипсе	Оборудование	Специализированное	Поворотный механизм наличие Габариты, мм не менее 150х100х200	ПМ.04, ПМ.05
29.	Аппарат для плавки и темперирования шоколада	Оборудование	Специализированное	Управление электромеханическое или аналог Габариты, мм не менее 300х400х200	ПМ.04, ПМ.05
30.	Погружной термостат	Оборудование	Специализированное	Номинальная мощность, Вт не менее 0.5 Объем используемой емкости, л не менее 5	ПМ.04, ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Температурный диапазон, °С не менее 25° - 90° Габариты, мм не менее 100х70х300	
31.	Набор досок разделочных	Оборудование	Основное	Материал Пластик Цвет желтая, белая, красная, зелёная, синяя, коричневая Подставка наличие	ПМ.04, ПМ.05
32.	Интерактивный комплекс с вычислительным блоком и мобильной стойкой	ТС	Основное	Диагональ," – не менее 75 UHD процессора, ГГц – не менее 1,5 Оперативная память – не менее 4GB Объем внутренней памяти – не менее 32ГБ WiFi Камера 13 Мп, шт. – не менее 1 ОС - встроенная	ПМ.04, ПМ.05
33.	Программно-аппаратный вычислительный комплекс	ТС	Основное	Тип Компьютер (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) Процессор не менее 6-ти ядер, не менее 4-х потоков, с тактовой частотой не менее 3.6GHz /не менее 4 Гб /не менее 1 Тб / дискретная видеокарта / DVDRW / операционная система, не менее 16 Гб оперативной памяти; Монитор диагональ не менее 21.5", 1920×1080, отношение сторон 16:9, разъем D-SUB (VGA), HDMI; Клавиатура интерфейс: USB, стандартная, классической формы, полноразмерная раскладка клавиш; Мышь оптическая, проводная, 3000dpi, количество кнопок: 6, колесо прокрутки,	ПМ.04, ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				интерфейс: USB	
34.	Модуль вычислительного комплекса для вывода графической информации	ТС	Основное	Тип - лазерный, принтер Печать, стр/мин – не менее 20 Размер – лист А4 Печать – черно-белая	ПМ.04, ПМ.05
35.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов уровней АВС	ПМ.04, ПМ.05
36.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп обучающихся.	ПМ.04, ПМ.05
37.	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ПМ.04, ПМ.05
38.	Карточки-задания	УМК	Основное	Дидактический материал, используемый для активизации познавательной деятельности учащихся. Они развивают логическое мышление, способствуют приобретению прочных знаний и обучающему контролю. Карточки содержат вопросы и задания, требующие конкретных знаний, применения ранее полученных знаний, а также доказательных ответов	ПМ.04, ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				на основе систематизации и обобщения изученного материала.	
39.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	ПМ.04, ПМ.05
40.	Вопросы и задания для пром ежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	ПМ.04, ПМ.05

Зона по видам работ № 4 «Ресторанный сервис и барное дело»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Кухонный модуль со столешницей	Мебель	Основное	Материал столешницы ЛДСП или аналог Габариты, мм не менее 1200х1800х820	ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07
2.	Шкаф широкий закрытый с	Мебель	Основное	Материал ЛДСП или аналог	ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	нишей			Полки, шт. не менее 2 Габариты, мм не менее 800х420х1224	
3.	Стол обеденный	Мебель	Основное	Количество мест, шт. не менее 4 Материал столешницы ЛДСП или аналог Габариты, мм не менее 1400х900х750	ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07
4.	Ресторанный стул	Мебель	Основное	Тип сиденья Прямоугольный Высота, мм не менее 200 Габариты, мм не менее 410х450х980	ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07
5.	Шкаф-витрина	Мебель	Основное	Назначение - для посуды Габариты, мм не менее 750х370х2220	ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07
6.	Станция официанта	Мебель	Основное	Тип - одинарная Материал корпуса ЛДСП или аналог Габариты, мм не менее 500х500х1100	ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07
7.	Тележка сервировочная	Мебель	Основное	Поворотное колесо, шт. не менее 4 Количество полок, шт. не менее 2 Габариты, мм не менее 800х500х900	ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07
8.	Стойка барная	Мебель	Основное	Барная станция Наличие Моечная ванна Наличие Барный органайзер Наличие Габариты, мм не менее 1800х600х900/1200	ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07
9.	Тумба витрина 2 двери со	Мебель	Основное	Материал ЛДСП или аналог Количество полок, шт. не менее 2	ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	стеклом			Габариты, мм не менее 782х412х1234	
10.	Стол барный круглый банкетный	Мебель	Основное	Тип - круглый Материал столешницы ЛДСП или аналог Габариты, мм диаметр не менее 1000	ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07
11.	Стол обеденный	Мебель	Основное	Количество мест, шт. не менее 2 Материал столешницы ЛДСП или аналог Габариты, мм не менее 800х800х750	ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07
12.	Ресторанный стул	Мебель	Основное	Тип сиденья Прямоугольный Высота, мм не менее 200 Габариты, мм не менее 410х450х980	ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07
13.	Стул барный	Мебель	Основное	Тип сиденья Круглый Высота, мм не менее 200 Габариты, мм не менее 460х460х1030 Высота 1030 мм со спинкой Высота сиденья 795 мм Сиденье 460х460 мм	ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07
14.	Бак для отходов	Мебель	Основное	Объем, л не менее 50 Материал Полиэтилен или аналог Габариты, мм не менее 300х200х400	ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07
15.	Стеллаж для сушки посуды	Мебель	Основное	Подвесные полки Наличие Количество полок, шт. не менее 2 Габариты, мм не менее 500х200х500	ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
16.	Кухонный модуль со столешницей и встроенной ванной	Мебель	Основное	Материал столешницы ЛДСП или аналог Габариты, мм - не менее 600х1900х820	ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07
17.	Ледогенератор, мельница для льда	Оборудование	Специализированное	Вместимость бункера, кг не менее 7 Подключение к водопроводу наличие Напряжение питания, В не менее 220 Габаритные размеры, мм не менее 380х420х615	ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07
18.	Электрокипятильник с водоумягчителем	Оборудование	Основное	Установка - Настольная Индикатор уровня воды - Наличие Подключение к водопроводу - Наличие Напряжение питания, В не менее 220	ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07
19.	Печь микроволновая	Оборудование	Основное	Внутренний объем, л не менее 10 Внутреннее покрытие камеры эмалированная сталь или аналог Габариты, мм не менее 540х400х300	ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07
20.	Шкаф-витрина холодильная	Оборудование	Основное	Общий объем, л не менее 200 Количество дверей, шт. не менее 1 Габариты, мм не менее 700х600х1500	ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07
21.	Кофемашина	Оборудование	Основное	Объём бойлера, л не менее 2 Тип кофе Молотый Напряжение питания, В не менее 200 Габаритные размеры, мм не менее 475х563х530	ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
22.	Кофемолка	Оборудование	Основное	Емкость резервуара для зернового кофе, г не менее 100 Напряжение питания, В не менее 200 Габаритные размеры ДхШхВ, мм не менее 100х200х200	ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07
23.	Темпер	Оборудование	Специализированное	Диаметр, мм не менее 20 Форма основания Плоская	ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07
24.	Стол производственный с холодильником	Оборудование	Основное	Материал столешницы Нержавеющая сталь или аналог Тип охлаждения Динамическое или аналог Габариты, мм не менее 1000х600х850	ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07
25.	Мельница для льда	Оборудование	Специализированное	Скорость вращения ножей, об/мин не менее 200 Производительность, кг/ч не менее 1 Габаритные размеры, мм не менее 150х200х200	ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07
26.	Соковыжималка для цитрусовых	Оборудование	Специализированное	Потребляемая мощность, кВт не менее 0.5 Уровень шума, Дб не более 80 Напряжение питания, В не менее 200 Габариты, мм не менее 300х200х400	ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07
27.	Соковыжималка для овощных	Оборудование	Специализированное	Потребляемая мощность, кВт не менее 0.3 Уровень шума, Дб не более 80 Напряжение питания, В не менее 200 Габариты, мм не менее 300х200х400	ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
28.	Блэндер	Оборудование	Специализированное	Потребляемая мощность, кВт не более 3 Количество скоростей, шт. не менее 3 Габариты, мм не менее 100х150х200	ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07
29.	Посудомоечная машина	Оборудование	Основное	Расход воды, л не более 20 Уровень шума, дБ не более 90 Габариты, мм не менее 300х500х300	ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07
30.	Интерактивный комплекс с вычислительным блоком и креплением	ТС	Основное	Диагональ," – не менее 98 UHD процессора, ГГц – не менее 1,5 Оперативная память – не менее 4GB Объем внутренней памяти – не менее 32ГБ WiFi Камера 13 Мп, шт. – не менее 1 ОС - встроенная	ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07
31.	Программно-аппаратный вычислительный комплекс	ТС	Основное	Тип Компьютер (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) Процессор не менее 6-ти ядер, не менее 4-х потоков, с тактовой частотой не менее 3.6GHz /не менее 4 Гб / не менее 1 Тб / дискретная видеокарта / DVDRW / операционная система, не менее 16 Гб оперативной памяти; Монитор диагональ не менее 21.5", 1920×1080, отношение сторон 16:9, разъем D-SUB (VGA), HDMI; Клавиатура интерфейс: USB, стандартная, классической формы, полноразмерная раскладка клавиш; Мышь оптическая, проводная, 3000dpi, количество кнопок: 6, колесо прокрутки,	ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				интерфейс: USB	
32.	Автоматическая система управления рестораном	ТС	Основное	Тип версии Серверная или аналог 1 лицензия на 1 рабочее место, бессрочная Для изучения системы управления бронированием и сопровождением процессов работы ресторана	ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07
33.	Модуль вычислительного комплекса для вывода графической информации	ТС	Основное	Тип - лазерный, принтер/копир/сканер/ Печать, стр/мин – не менее 20 Размер – лист А4 Печать – черно-белая	ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07
34.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07
35.	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление	ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	

Зона по видам работ № 5 «Организация хранения, контроля запасов и сырья».

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Кухонный модульный гарнитур с навесными шкафами и встроенной раковиной	Мебель	Основное	Материал столешницы ЛДСП или аналог Габариты, мм - не менее 2166х4804 Ширина по столешнице, мм - не менее 600	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
2.	Двойная мойка со смесителем с гибким изливом и лейкой-аэратором	Мебель	Основное	Материал каркаса нержавеющая сталь или аналог Регулируемые по высоте опоры наличие Материал рабочей поверхности нержавеющая сталь или аналог Душирующее устройство воды Наличие Габариты, мм не менее 720х400х210	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
3.	Стол производственный с полкой Тип 1	Мебель	Основное	Материал столешницы полипропилен или аналог Габариты, мм не менее 1800х600х850	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
4.	Стол производственный Тип 2	Мебель	Основное	Материал столешницы полипропилен или аналог Габариты, мм не менее 1200х600х850	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
5.	Шкаф для уборочного инвентаря	Мебель	Основное	Материал нержавеющая сталь Запираемое устройство или аналог наличие Габариты, мм не менее 450х450х1500	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
6.	Шкаф для документов	Мебель	Основное	Материал ЛДСП или аналог Полки, шт. не менее 2 Габариты, мм не менее 700х300х1800	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
7.	Стол	Мебель	Основное	Материал основания – ЛДСП Материал столешницы – ЛДСП или аналог Габариты, мм не менее 1400х600х740	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
8.	Стул	Мебель	Основное	Подлокотники Колеса "ролики" Материал обивки – ткань Регулировка высоты (газлифт) Нагрузка, кг – не менее 100	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
9.	Закрытый стеллаж шкаф	Мебель	Основное	Полки, шт. не менее 4 Нагрузка кг на полку не менее 200 Двери распашные сплошные Наличие Габариты, мм не менее 900х400х200	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
10.	Стол	Мебель	Основное	Материал основания – ЛДСП Материал столешницы – ЛДСП Габариты, мм не менее 400х600	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
11.	Стул	Мебель	Основное	Подлокотники	ОП.01, ОП.02, ОП.03,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Колеса "ролики" Материал обивки – ткань Регулировка высоты (газлифт) Нагрузка, кг – не менее 100	ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
12.	Шкаф холодильный	Оборудование	Основное	Характеристики: 5 полок, внутренний объём, л не менее 100 Габариты, мм не менее 580х620х1700	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
13.	Холодильный шкаф низкотемпературный	Оборудование	Основное	Количество полок, шт. не менее 2 Внутренний объём,л не менее 50 Габариты, мм не менее 300х300х500	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
14.	Нитратометр	Оборудование	Специализированное	Время измерения, сек не более 10 Текстовое и графическое отображение результатов Наличие Габариты, мм не менее 50х60х50	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
15.	Овоскоп	Оборудование	Специализированное	Тип Светодиодный или аналог Габариты, мм не менее 30х40х50	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
16.	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Оборудование	Специализированное	Производительность вакуумного насоса, м³ /ч не менее 4 Длина запайки, мм не менее 200 Габариты (Д×Ш×В), мм не менее 410×310×320	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
17.	Весы настольные электронные	Оборудование	Основное	Назначение Профессиональные Предел взвешивания, кг не более 5 кг Погрешность	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				поверочного деления, грамм не более 2 Габариты, мм не менее 350х320х90	ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
18.	Микровесы	Оборудование	Специализированное	Допустимый вес взвешиваемого объекта не менее 0.1 г., не более 6000 г. Габариты, мм не менее 150х100х15	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
19.	Сканер шт. рихкода	Оборудование	Специализированное	Встроенная ОС Габариты, мм не менее 20х50х20	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
20.	Калькулятор	Оборудование	Основное	Количество разрядов, шт. не менее 8 Тип настольный	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
21.	Сканер шт. рихкода	ТС	Специализированное	Тип Ноутбук Процессор с базовой частотой – не менее 2,6 ГГц Количество ядер – не менее 8 ОЗУ, Гб – не менее 64 Тип оперативной памяти – DDR4 Накопитель SSD, Гб – не менее 120 Предустановленная операционная система - наличие Экран, дюймов – не менее 17 Комплект с мышью.	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
22.	Программное обеспечение для обучения в работе организации хранения,	ТС	Специализированное	Программное обеспечение для программно-аппаратного вычислительного комплекса. Офисный пакет приложений для обучения в работе	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	контроля запасов и сырья			организации хранения, контроля запасов и сырья с документами, электронными таблицами, электронными презентациями 1 лицензия на 1 рабочее место, бессрочная	ПМ.06, ПМ.07
	Программное обеспечение для обучения формированию первичных документов заказа сырья и дальнейшему контролю расхода.	ТС	Специализированное	Программное обеспечение для программно-аппаратного вычислительного комплекса. Система для формирования первичных документов заказа сырья и дальнейшему контролю расхода. 1 лицензия на 1 рабочее место, бессрочная	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
23.	Интерактивный комплекс с вычислительным блоком и мобильной стойкой	ТС	Специализированное	Диагональ," – не менее 75 UHD процессора, ГГц – не менее 1,5 Оперативная память – не менее 4GB Объем внутренней памяти – не менее 32ГБ WiFi Камера 13 Мп, шт. – не менее 1 ОС - встроенная	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
24.	Программно-аппаратный вычислительный комплекс	ТС	Основное	Тип Компьютер (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) Процессор не менее 6-ти ядер, не менее 4-х потоков, с тактовой частотой не менее 3.6GHz /не менее 4 Гб /не менее 1 Тб / дискретная видеокарта / DVDRW / операционная система, не менее 16 Гб оперативной памяти; Монитор диагональ не менее 21.5", 1920×1080, отношение сторон 16:9, разъем D-SUB (VGA), HDMI; Клавиатура интерфейс: USB, стандартная, классической формы, полноразмерная	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				раскладка клавиш; Мышь оптическая, проводная, 3000dpi, количество кнопок: 6, колесо прокрутки, интерфейс: USB	
25.	Модуль вычислительного комплекса для вывода графической информации	ТС	Основное	Тип - лазерный, принтер/копир/сканер/ Печать, стр/мин – не менее 20 Размер – лист А4 Печать – черно-белая	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
26.	Фонды оценочных средств	УМК	основное	Перечень тестовых вопросов уровней АВС	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
27.	Планы уроков	УМК	основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп обучающихся.	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
28.	Методические рекомендации	УМК	Основное	Р Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
29.	Карточки-задания	УМК	Основное	Дидактический материал, используемый для активизации познавательной деятельности учащихся. Они развивают логическое мышление,	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				способствуют приобретению прочных знаний и обучающему контролю. Карточки содержат вопросы и задания, требующие конкретных знаний, применения ранее полученных знаний, а также доказательных ответов на основе систематизации и обобщения изученного материала.	ПМ.06, ПМ.07
30.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
31.	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07

Зона по видам работ № 8 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Доска магнитно-маркерная	Мебель	Основное	Материал стекло или аналог Материал рамы алюминий или аналог Количество секций, шт.. не менее 1. Габариты, мм не менее 1000х2000	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
2.	Шкаф для документов	Мебель	Основное	Материал ЛДСП или аналог Полки, шт.. не менее 2 Габариты, мм не менее 770х365х1980	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
3.	Стол компьютерный (трапеция)	Мебель	Специализированное	Тип форма трапеция или аналог Материал основания – ЛДСП Материал столешницы – ЛДСП Габариты, мм не менее 400х400	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
4.	Стул	Мебель	Основное	Подлокотники Колеса "ролики" Материал обивки – ткань Регулировка высоты (газлифт) Нагрузка, кг – не менее 100	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
5.	Стол	Мебель	Основное	Тип угловой или аналог Материал основания – ЛДСП Материал столешницы – ЛДСП Габариты, мм не менее 1400х600х760	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
6.	Интерактивный комплекс с вычислительным блоком и мобильной стойкой	ТС	Специализированное	Диагональ," – не менее 75 UHD процессора, ГГц – не менее 1,5 Оперативная память – не менее 4GB Объем внутренней памяти – не менее 32ГБ WiFi	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Камера 13 Мп, шт. – не менее 1 ОС - встроенная	
7.	Интерактивная трибуна	ТС	Специализированное	Диагональ экрана, дюйм не менее 15 Диагональ вертикального экрана, дюйм не менее 17 ОС встроенная мм не менее 750х1236х619	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
8.	Тележка для зарядки и хранения ноутбуков	ТС	Специализированное	Количество боксов, шт. не менее 25 Габариты, мм не менее 1200х536х973	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
9.	Модуль вычислительного комплекса для вывода графической информации	ТС	Специализированное	Тип - лазерный, принтер/копир/сканер/ Печать, стр/мин – не менее 20 Размер – лист А4 Печать – черно-белая	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
10.	Программно-аппаратный вычислительный комплекс	ТС	Специализированное	Тип Ноутбук Процессор с базовой частотой – не менее 2,6 ГГц Количество ядер – не менее 8 ОЗУ, Гб – не менее 64 Тип оперативной памяти – DDR4 Накопитель SSD, Гб – не менее 120 Предустановленная операционная система - наличие Экран, дюймов – не менее 17 Комплект с мышью.	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
11.	Программное обеспечение	ТС	Специализированное	программное обеспечение для Программно-аппаратного вычислительного комплекса рабочее место учащегося офисный пакет приложений для обучения работе в обработке, хранении и передачи данных при составлении документа, автоматизации обработки данных электронными	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				таблицами, публикации открытой информации электронными презентациями	
12.	Программное обеспечение для обучения работе учета и управления заявками	ТС	Специализированное	Система для автоматизации учета, управления клиентами и заявками для программно-аппаратного вычислительного комплекса 1 лицензия на 1 рабочее место, бессрочная	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
13.	Программное обеспечение для обучения работе с туристическими базами	ТС	Специализированное	Комплекс для симуляции бронирования и работы с туристическими базами, оформления маршрутов и предложений, истории взаимодействия с клиентами. Устанавливается на программно-аппаратный вычислительный комплекс. 1 лицензия на 1 рабочее место, бессрочная	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
14.	Программно-аппаратный вычислительный комплекс	ТС	Специализированное	Тип Компьютер (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) Процессор не менее 6-ти ядер, не менее 4-х потоков, с тактовой частотой не менее 3.6GHz /не менее 4 Гб /не менее 1 Тб / дискретная видеокарта / DVDRW / операционная система, не менее 16 Гб оперативной памяти; Монитор диагональ не менее 21.5", 1920×1080, отношение сторон 16:9, разъем D-SUB (VGA), HDMI; Клавиатура интерфейс: USB, стандартная, классической формы, полноразмерная раскладка клавиш; Мышь оптическая, проводная, 3000dpi, количество кнопок: 6, колесо прокрутки, интерфейс: USB	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
15.	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов уровней АВС	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
16.	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп обучающихся.	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
17.	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
18.	Карточки-задания	УМК	Основное	Дидактический материал, используемый для активизации познавательной деятельности учащихся. Они развивают логическое мышление, способствуют приобретению прочных знаний и обучающему контролю. Карточки содержат вопросы и задания, требующие конкретных знаний, применения ранее полученных знаний, а также доказательных ответов на основе систематизации и обобщения изученного материала.	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
19.	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
20.	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	

Лаборатория проектной деятельности № 107 (Карла Маркса, 52)

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол для преподавателя	Мебель	Основное	Размеры 1500х600х750мм, материал ЛДСП т.16мм	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
2	Кресло	Мебель	Основное	Максимальная нагрузка: до 120 кг Тип механизма: крестовина (пятилучие): пластик. Подлокотники: пластик Минимальная высота кресла: 1040 мм Максимальная высота кресла: 1180 мм	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
3	Ученические парты	Мебель	Основое	Стол нерегулируемый 2-местный. Размер столешницы, мм:1200х500 Ростовая группа: 2,3,4,5,6	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
4	Стулья	Мебель	Основное	каркас: профильная труба 25*25*1, 5 мм, 20*20*1,5	ОП.01, ОП.02, ОП.03,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализ ированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				мм спинка: фанера 8 мм; сиденье: фанера 8 мм. соответствие ГОСТ 11016-93	ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
5	Компьютер	ТС	Специализ ированное	Операционная система: Windows 7, 8 или 10 (64-битная). Процессор: Intel Core i5- 4460, AMD FX 4300 или лучше. Оперативная память: 8 ГБ. Видеокарта: NVIDIA GeForce GTX 660, AMD Radeo n HD 7800 с 1 ГБ видеопамяти или лучше. DirectX: версия 11. Свободное пространство нажёстком диске: 70 ГБ (SS D, Hybrid HDD или SSHD). Звуковая карта: совместимая с DirectX.	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
6	Экран	ТС	Специализ ированное	Имеют белое матовое или серое покрытие, а также технологию ALR (Advanced Light Management), обеспечивающую высокуюконтрастность и качество изображения.	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
7	Проекторы	ТС	Специализ ированное	Имеют разрешение, соответствующее формату интерактивн ой доски или проекционного экрана, достаточную яр кость и контрастность для работы в полузатемнённо м помещении, а уровень шума не должен превышать 30–40 дБ.	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
8	Комплект учебно-наглядных пособий	ТС	Специализ ированное	Материалы по всему курсу этой дисциплины, содер жит рисунки, схемы, определения и таблицы. Пособ	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				ие может быть представлено в разных форматах: диск с электронными плакатами.	ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
9	Ноутбук	ТС	Специализированное	Пропускная способность интернет не менее 80 мб/с, программное обеспечение – офисный пакет приложений (текстовый и табличный редактор), монитор не менее 14 дюймов	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
10	Фонды оценочных средств	УМК	Основное	Перечень тестовых вопросов уровней АВС	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
11	Планы уроков	УМК	Основное	Документы, которые содержат информацию о целях, задачах, структуре и содержании учебных занятий. Они помогают преподавателям эффективно планировать учебный процесс, обеспечивать систематичность и последовательность обучения, а также контролировать результаты обучения. Планы уроков могут быть составлены для разных уровней образования, предметов и возрастных групп обучающихся.	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
12	Методические рекомендации	УМК	Основное	Разновидность учебно-методического издания, которое содержит комплекс кратких и чётко сформулированных предложений и указаний для внедрения эффективных методов и форм обучения и воспитания.	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
13	Карточки-задания	УМК	Специализ	Дидактический материал, используемый для	ОП.01, ОП.02, ОП.03,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
			ированное	активизации познавательной деятельности учащихся. Они развивают логическое мышление, способствуют приобретению прочных знаний и обучающему контролю. Карточки содержат вопросы и задания, требующие конкретных знаний, применения ранее полученных знаний, а также доказательных ответов на основе систематизации и обобщения изученного материала.	ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
14	Перечень практических заданий	УМК	Основное	Набор задач, упражнений и кейсов, направленных на закрепление теоретических знаний и развитие практических навыков студентов. Такие задания могут включать лабораторные работы, групповые проекты, исследовательские практики и другие виды активности, способствующие формированию компетенций и профессиональных навыков обучающихся.	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
15	Вопросы и задания для промежуточной аттестации.	УМК	Основное	Направлены на проверку усвоения теоретических понятий, готовности применять знания и сформированности когнитивных умений. Также они оценивают освоение умений, приобретённый практический опыт и компетенции. Задания могут быть разными: тестовые с выбором ответа, на установление соответствия, на установление правильной последовательности, простые вопросы с коротким ответом, задания по воспроизведению текста и другие.	ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07

Лаборатория «Учебная пекарня» (Карла Маркса,52)

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Печь конвекционная АВАТ КЭП-	Оборудование	Основное	Максимальная рабочая температура 270 С Установка: настольная Особенности: пароувлажнение	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
2	Шкаф расстоечный Abat ШРТ-12	Оборудование	Основное	Габаритные размеры, мм: 870*938*657 Количество уровней : 6	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
3	Стол холодильный Polair TM2GN-GC	Оборудование	Основное	Длина 1200 мм Тип охлаждения динамический. Тип оттайки автоматическая с системой испарения конденсата.	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
4	Ванна моечная	Оборудование	Основное	Рабочая поверхность ВСЛ 12*6/5 Л э.	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
5	Зонт вытяжной пристенный МВО-0,8МСВ-0,8П	Оборудование	Основное	Пристенный МВО-0,8МСВ-0,8П	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
6	Тестомес Hurakan HKN-20SN2V	Оборудование	Основное	Питание, В: 220 Мощность, кВт: 1,5 Объем дежи, л: 21 Максимальная загрузка, кг: 10 Количество скоростей: 2 Механизм крепления чаши:несъемная Габаритные размеры, мм: 390x730x900	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
7	Миксер планетарный Gastromix B 5	Оборудование	Специализированное	Ширина, см 22.7 Глубина, см 36.8 Высота, см 35 Мощность, кВт 0.8 Вес без упаковки, кг 6.5	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Вес в упаковке, кг 7.8 Напряжение, В 220	
8	Стеллаж	Мебель	Специализированное	СтПЛ 4 полки сплошные нерж. 0,8мм	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
9	Тележка-шпилька	Оборудование	Специализированное	Для противней ТШГ-12нерж.	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
10	Водоумягчитель воды	Оборудование	Специализированное	Обьём 12 л.	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
11	Весы	Оборудование	Специализированное	МТ 6 ВДА 1/2 230*330 Базар	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
12	Плита индукционная AIRHOT IP3500	Оборудование	Специализированное	Материал корпуса: нержавеющая сталь Температурный режим (°C): +60/+240 Макс.нагрузка на поверхность: 25кг	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
13	Стол	Мебель	Специализированное	СПЛ полка-решетка оцинк., Габариты: 1200*600*850	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05

Лаборатория «Учебный кондитерский цех» (Карла Маркса,52)

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Шкаф пекарский	Оборудование	Основное	UNOX XFT193 MANUAL H (1) Длина, мм 800 Ширина, мм 774 Высота, мм 509 Вес нетто, кг 49 Напряжение, В 220/380 Потребляемая мощность, кВт 6.5 Температурный режим, °C от 30 до 260	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
2	Шкаф расстоечный	Оборудование	Основное	UNOX XLT 193 на 8 уровней (под листы 400*600) (1)	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
3	Блинница	Оборудование	Основное	(1 конфорка) AIRHOT BE-1	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
4	Лампа для карамели	Оборудование	Основное	С противнем, электрическая LAMP01 (4)	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
5	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	Основное	ICEMATIC ST3 2/3 Двухуровневый	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
6	Процессор кухонный	Оборудование	Основное	ROBOT COUPE R301 ULTRA 550x325x300, 220В, 0,65кВт, емк	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
7	Пароконвектомат Abat ПКА 6-1/1ПП2	Оборудование	Основное	Ширина, см 95 Глубина, см 93 Высота, см 100 Мощность, кВт 9.5 t режим, °С 0...+270	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
9	Стол производственный островной	Мебель	Основное	СП-833/1800 1800*600*850 сц942	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
10	Водоумягчитель	Оборудование	Специализированное	DVA 12 пф425 пф425 Обьем- 12 литров	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
11	Зонт втяжной	Оборудование	Специализированное	Пристенный, МВО-0,8 МСВ-0,8 П сц663	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
12	Слайсер AIRHOT SL 220 (1)	Оборудование	Специализированное	Материал корпуса — окрашенный алюминий Материал каретки — нержавеющая сталь Толщина нарезки 0,2-15 мм Заточное устройство в комплекте	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
13	Ванна моечная	Оборудование	Основное	ВМЛ-2 1160*670*850 каркас уголок оцинк.	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
14	Стол открытый с охлаждаемой поверхностью	Оборудование	Основное	HICOLD SO-10/6	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
15	Печь СВЧ	Оборудование	Основное	CONVITO D90N30ESL-B6 (4)	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
16	Шкаф холодильный	Оборудование	Основное	ШХ-0,5(СМ105-S) (глухая дверь) 0 С...+6 С PL023	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
17	Печь конвекционная TECNOEKA EKF 423 UP	Оборудование	Основное	Количество уровней 4 шт.. Установка Настольная Конвекция Да Вид нагрева Электрический Тип управления Механическое Мощность 2.8 кВт Материал корпуса Нерж. стал	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
18	Плита индукционная Bartsher IK 30TC	Оборудование	Основное	Установка - Настольная Кол-во конфорок - 1 t режим, °C +60...+240 Материал лицевой панели - Нержавеющая сталь Мощность, Вт 3000 Напряжение, В 220	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
19	Стенд под пароконвектомат	Мебель	Основное	ПК-10 чу082 чу082	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
20	Стол производственный	Мебель	Основное	Габариты 900*600*850 мко028	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05

Лаборатория «Учебный кулинарный цех» (карла Маркса, 52)

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Пароконвектомат	Оборудование	Основное	Панель управления MASTER. Touch ONE. Температурный режим от 30 до 260 °C Вместимость 5 GN 1/1. Расстояние 67 mm Частота 50 / 60 Hz Напряжение 400 V ~ 3N Мощность 9.9 kW Размеры 750x733x675мм.	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
2	Стол-подставка под пароконвектомат	Оборудование	Основное	430 XVC Evolution 750×550×700. Предназначена для совместного использования с пароконвектоматами UNOX серии XEVC на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена 7 рядами направляющих и ножками, регулирующимися по высоте. Корпус выполнен из нержавеющей стали	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
3	Плита индукционная	Оборудование	Основное	Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности (заземление обязательно)	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
4	Шкаф холодильный Polair	Оборудование	Основное	Объем, м3: внутренний 0,4, полезный 0,39. Температура полезного объема +1…+10°С. Состоит из корпуса и холодильной машины, расположенной в нижней задней части шкафа, 5	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				уровней	
5	Блендер ручной погружной REDMOND (блендер + насадка измельчитель + насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	Оборудование	Основное	Тип блендера погружной. Мощность 1300 Вт. Количество насадок 3 шт.. Вес товара с упаковкой (г) 1500 г Высота предмета 28 см Емкость чаши измельчителя 0.8 мл.	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
6	Планетарный миксер	Оборудование	Основное	Напряжение 220/240В, мощность 1,35кВт, корпус цельнометаллический литой Количество скоростей 10. Покрытие чаши глянцевое. Защитный обод есть. Лопатка для смешивания есть. Лопатка с гибким ребром есть. Насадка крюк для замешивания теста есть. Объём чаши (л) 4,83. Проволочный венчик есть.Вес (кг) 11,3. Габариты изделия (В х Ш х Г) 36х20х33 см. Управление - механическое	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
7	Стол производственный	Оборудование	Основное	Габаритные размеры: 1800х600х850 мм. Состоит из столешницы AISI 430, сплошной полки AISI 430.	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
8	Стеллаж 4-х уровневый	Оборудование	Основное	Стеллаж со сплошными полками Габаритные размеры: 1800х1200х500 мм Материал каркаса: нержавеющая сталь Материал полки: нержавеющая сталь. Ножки снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пола.	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
9	Мойка односекционная со столешницей	Оборудование	Основное	Размер:1000х600х850. Состоит из односекционного (моечного отверстия слева),	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				нержавеющей стали, с бортом и регулируемыми по высоте ножками	
10		Оборудование	Основное	Тип двухрычажный. Назначение для кухни (мойки). Термостат нет. Нагрев воды нет. Покрытие хром. Форма излива традиционная. Конструкция поворотный излив	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
11	Весы настольные электронные (профессиональные)	Оборудование	Основное	Максимальная нагрузка: 3 кг/6 кг Дискретность: 1 г/2 г Калибровка: внешняя	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
12	Весы для молекулярной кухни	Оборудование	Основное	Диапазон измерений 0.01-500 г Максимальная нагрузка 0,5 кг Тип элементов питания 2 AAA Точность измерения 0.01г Размер дисплея 18х40 мм Количество отображаемых цифр 5 Объем чаши 0.6 л	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
13	Кремер-Сифон для сливок Гурме	Оборудование	Основное	Материал нержавеющая сталь, пластик, 1л, D=82,H=290, B=110	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
14	Стол производственный	Оборудование	Основное	Габаритные размеры: 1800х600х850 мм. Состоит из столешницы AISI 430, сплошной полки AISI 430.	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
15	Кофемолка	Оборудование	Основное	Измельчитель специй Hurakan HKN-SG200. Скорость 28000 об/мин. Напряжение 220 В Мощность 1.2 кВт Ширина 178 мм Глубина 162 мм	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Высота 360 мм	
16	Мясорубка ERGO	Оборудование	Основное	Производительность 120 кг/ч Набор ножей и решеток классический Напряжение 220 В Мощность 0.65 кВт Ширина 410 мм Глубина 220 мм Высота 410 мм Вес (без упаковки) 27 кг	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
17	Шкаф шоковой заморозки Polair	Оборудование	Основное	Аппарат шоковой заморозки ТУ 28.25.13-009-66486978-2019 (CR10-G) Полезный обьем М3 , не менее 0,28 Температура воздуха полезного обьема, С не выше -10 Температура охлаждения продукта, от +90 до +3 Время для охлаждения, мин 90 Температура замораживания продукта, С от +90 до -18 Время для замораживания - 240 мин Количество уровней размещения продукта -10 Масса продукта для охлаждения 35 кг Масса продукта для замораживания 25 кг Потребляемая мощность во время работы, Вт/ч не более 1550 Номинальный ток во время работы при температуре -40 С, температура конденсации 45С , А, не более 9,5 Габаритные размеры, мм, не более: - ширина 800 - глубина с учетом ручки 860	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				- высота 1670 Масса , кг, не более 170 Климатический класс 5	
18	Микроволновая печь CONVITO	Оборудование	Основное	Внутренний объем 30 л, мощность1,4 кВт. Таймер, 6 уровней скоростей. Корпус и рабочая камера выполнены из нержавеющей стали	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
19	Слайсер Airhot	Оборудование	Основное	SL 220.Тип управления полуавтоматический Диаметр ножа 220 мм. Толщина нарезки от 0.2 до 15 мм. Напряжение 220 В. Мощность 0.15 кВт. Материал корпуса крашеный алюминий. Материал ножа нержавеющая сталь	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
20	Блендер стационарный HURAKAN	Оборудование	Основное	Мощность 1200 Вт. Объем чаши 2л. Количество скоростей 10. Емкости в комплекте нет. Насадки. Чаша-измельчитель. Материал погружной части металл. Функциональные особенности импульсный режим	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
21	Фритюрница ERGO	Оборудование	Основное	Установка настольная. Подключение 220 В. Количество ванн 1. Объем одной ванны 8 л. Общий объем фритюрного масла 5.5 л. Вес (без упаковки) 5.6 кг. Глубина 280 мм. Высота 320 мм. Вес (без упаковки) 4.5 кг.	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
22	Настольная вакуумно-упаковочная машина INDOKOR	Оборудование	Основное	Камерная, настольная. Мощность, Вт 370.Производительность насоса, м3/ч 10.Продолжительность цикла, с 30-50. Запаечная планка, мм 260.Габариты камеры ШхГхВ, мм 385х280х100(50). Вес нетто, кг 44. Опция газонаполнения. Корпус и камера из нержавеющей стали AISI 304.Работа от сети 220 В. Прозрачная	ПМ .01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				крышка для контроля процесса упаковки. Интуитивный интерфейс. Одинарный сварочный шов шириной 8 мм. Дополнительный комплект расходных материалов. Кнопка аварийной остановки. В комплекте силиконовая вставка с символами для нанесения маркировки на шов.	

Учебный ресторан (карла Маркса, 52)

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол морозильный	Оборудование	Основное	POLAIR TB2GN-G(внутренний агрегат)-18. объем 320л	ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07
2	Стол холодильный	Оборудование	Основное	POLAIR TM2-G (внутренний агрегат) 1200*605*850мм.	ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07
3	Станция коктейльная	Оборудование	Специализированное	(барная станция) 3 охл. ванны, мойка ТТМ КСХ3-125/6;	ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07
4	Льдогенератор	Оборудование	Специализированное	Icemake ND21WS	ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07
5	Гранитор	Оборудование	Специализированное	COOLEQ SM-10	ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07
6	Кофемашина	Оборудование	Специализированное	автоматическая C.M.A.ASTORIA PraticAvant SAE/1 на 1 группу разлива	ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07
7	Фризер	Оборудование	Специализированное	для мягкого мороженого COOLEQ IFE-1	ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07
8	Блендер	Оборудование	Специализированное	профессиональный на 2 скорости "Дринк машин" мерн. конт.1,4л.	ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07
9	Электрокипятильник	Оборудование	Специализированное	проточный 185*685*285 объем 10,8л AIRHOT CW-35	ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07

10	Кофемолка	Оборудование	Специализированное	QUAMAR M80 AUTO AL	ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07
11	Телевизор	Оборудование	Основное	LED 58" (147см) Haier 58 Smart TV K6 (4K, UltraHD 3840*2160,Smart TV	ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07
12	Тележка	Оборудование	Специализированное	сервировочная передвижная	ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07
13	Стол	Оборудование	Основное	Обеденный, посадка на 4 человека	ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07
14	Станции официанта	Оборудование	Специализированное	Одинарный модуль	ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07
15	Стул	Оборудование	Основное	Обеденный	ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07
16	Столы-тумбы	Оборудование	Специализированное	купе СРО-К-8/6СНК (800*600*850-870мм	ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07
17	Модуль барный	Оборудование	Специализированное	нейтральный для мусора 400*600*700 без борта, закрытый, 1 бак	ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07
18	Смягчитель воды	Оборудование	Основное	12л Silanos	ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07
19	Отпариватель	Оборудование	Специализированное	напольный VLK Rimmini 7100, белый	ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07
20	Стиральная машина	Оборудование	Специализированное	Candy CS34 1052DB1/2-07, фронтальная, 5кг, 1000об/мин	ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07
21	Стул	Оборудование	Специализированное	барный	ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07
22	Шейкер	Оборудование	Специализированное	европейский "Изи" 700мл D=85/63 H=240	ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07
23	Шейкер	Оборудование	Специализированное	со стаканом "Бостон" 500мл D=93/67 H=265	ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07
24	Шейкер	Оборудование	Специализированное	для флейринга, сталь 800мл D=9 H=9 L=17,5	ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07
25	Сифон	Оборудование	Специализированное	для газирования напитков "Твист-н-спаркл	ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07
26	Сифон	Оборудование	Специализированное	для сливок "Крим профи" 0,5л	ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07

27	Сквизер	Оборудование	Специализированное	для лимона алюминиевый	ПМ.04, ПМ.06, ПМ.07

1.3. Оснащение спортивного комплекса/зал

Спортивный комплекс

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1.		Мебель			
2.	Мат гимнастический	Спортивное оборудование	Основное	Габаритные размеры: 2,00 х 1,00 х 0,10 м. Материал: Тент. Наполнитель: поролон. Плотность поролона: 18 кг/м3. Вес: 4 кг.Мат гимнастический с наполнителем поролон (ППУ) отлично подойдет для шведской стенки в детскую комнату и для использования в спортивном зале. Мат гимнастический не складной. Чехол выполнен из высокопрочной ПВХ ткани, которая очень прочная на разрыв, по отношению к другим похожим материалам. Так же он очень легком моется. Установлены люверсы (для выхода воздуха) и ручки для удобного переноса. Материал чехла: Тент ПВХ (до 800 г/м2). Наполнитель: Поролон. Плотность:18 кг/м3.Швы: Двойные (армированные нитки)	
3.	Стол для настольного тенниса	Оборудование	Основное	Стол для использования в помещениях Цвет: зеленый, черный, Материал: ЛДСП 16 мм с меламиновым покрытием (пр-во: Россия-	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				Германия), кромка ПВХ 0,45 мм., стальная труба 25 мм с полимерным покрытием. Сетка: в комплект не входит. Размер стола: длина 273 см, ширина 152,5 см, высота 76 см. Размер стола в сложенном виде: длина 157 см, ширина 9 см, высота 141 см., Размер стола в упаковке: длина 152,5 см, ширина 8 см, высота 137 см. фиксирующие клипсы ног, транспортировочные ролики диаметром 125 мм. Вес: 60 кг. Вес в упаковке: 64 кг	
4.	Сетка волейбольная	Спортивный инвентарь	Основное	Сетка волейбольная черная PEV-5 с тросом для натяжения. Размер сетки: 9,5х1,0м. Размер ячеек: 12х12см. Форма ячеек: квадрат. Соединение ячеек: плетение. Толщина нити: 3,5мм. Металлический трос в резиновой оплетке: 3мм. Материал сетки: полиамид. Окантовка: лента 4,5см из парусины, белого цвета.	
5.	Мяч баскетбольный	Спортивный инвентарь	Основное	Мяч баскетбольный №7 подходит для игры в зале и на улице (Indoor/outdoor). Мяч обладает высокими техническими характеристиками, прочный и износостойкий. Камера из бутила обеспечивает долговечность и правильное распределение давления по всей поверхности мяча, что позволяет не подкачивать мяч длительное время. Армирование (обмотка) камеры нейлоновой нитью сохраняет форму мяча на протяжении всего срока эксплуатации. Поверхность мяча из	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				термопластичного полиуретана с зернистой текстурой обеспечивает качественный захват и дает превосходное чувство мяча. Глубокие канавки по всему периметру мяча улучшают контроль. Размер мяча №7 по длине окружности 75-78 см, состоит из 8 литых панелей из термопластичного полиуретана, благодаря чему данным мячом можно играть на любой поверхности, как на улице, так и в зале.	
6.	Мяч волейбольный	Спортивный инвентарь	Основное	Любительский мяч из очень мягкой, бархатистой на ощупь синтетической пены ТПЕ (поливинилхлорид с добавлением эластомера).Дизайн серии MIKASA MVA. Клееный, бутиловая камера, армированная покладочным слоем из ткани, размер 5,8 панелей.Мяч имеет специальное водонепроницаемое покрытие,что делает возможным его применение для игры на пляже,в воде а так же на открытых площадках, но со специальным покрытием.	
7.	Мяч футбольный	Спортивный инвентарь	Основное	Каркас из матового износостойкого полиуретана толщиной 1,0 мм на тканой основе и 4 подкладочных слоев (2 слоя хлопка, 2 слоя вискозы), латексная камера с бутиловым ниппелем. Ручная сшивка, 32 панели. Подходит для игры на любых поверхностях, оптимален для жестких и очень жестких покрытий (гаревые площадки, твердые синтетические покрытия, паркет в зале и т.п.).	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				Подходит для игры в любых погодных условиях (при соблюдении условий эксплуатации и ухода).	
8.	Ракетка для настольного тенниса	Спортивный инвентарь	Основное	Сетка для настольного тенниса, с металлическими стойками. Незаменимый аксессуар для игры. Основная функция сеток - это разделение игрового поля на две части. Длина составляет 175 см, а высота 14,5 см. КРакетка для настольного тенниса Level 400 соответствует высокому современному стандарту качества, имеет обновленный дизайн, а также улучшенные технологические и игровые характеристики. СТИЛЬ ИГРЫ: Attack;ВРАЩЕНИЕ: 80; СКОРОСТЬ: 90; КОНТРОЛЬ: 62; ОСНОВАНИЕ: 5-слойное из прочной фанеры. 6 мм; НАКЛАДКА: TOPENERGY шипами внутрь; ГУБКА: 1,9 мм; СПЕЦИФИКА: отличная балансировка в контратаке и обороне- Технология натяжения - которая делает резину и губку с высоким натяжением. При игре резина хорошо поглощает атакующие удары мячей. Данный вид резины содержит натуральные органические вещества- Технология поглощения - Gecko Adsorption Technology.На самой поверхности резины образуется множество выходных отверстие (как губка), которые позволяют задержать мячи на резине. Благодаря этой технологии можно свободно контролировать	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				мяч, его скорость и вращение.- Технология симметрии - Superепления изготовлены из металла. Цвет - синий; стойки - металлические; сетка - нейлон. Вид крепления винтовой.	
9.	Сетка для настольного тенниса	Спортивный инвентарь	Основное	Сетка для настольного тенниса, с металлическими стойками. Незаменимый аксессуар для игры. Основная функция сеток - это разделение игрового поля на две части. Длина составляет 175 см, а высота 14,5 см. КРакетка для настольного тенниса Level 400 соответствует высокому современному стандарту качества, имеет обновленный дизайн, а также улучшенные технологические и игровые характеристики. СТИЛЬ ИГРЫ: Attack;ВРАЩЕНИЕ: 80; СКОРОСТЬ: 90; КОНТРОЛЬ: 62; ОСНОВАНИЕ: 5-слойное из прочной фанеры. 6 мм; НАКЛАДКА: TOPENERGY шипами внутрь; ГУБКА: 1,9 мм; СПЕЦИФИКА: отличная балансировка в контратаке и обороне- Технология натяжения - которая делает резину и губку с высоким натяжением. При игре резина хорошо поглощает атакующие удары мячей. Данный вид резины содержит натуральные органические вещества- Технология поглощения - Gecko Adsorption Technology.На самой поверхности резины образуется множество выходных отверстие (как губка), которые	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				позволяют задержать мячи на резине. Благодаря этой технологии можно свободно контролировать мяч, его скорость и вращение.- Технология симметрии - Superепления изготовлены из металла. Цвет - синий; стойки - металлические; сетка - нейлон. Вид крепления винтовой.	
10.	Бадминтон алюминиевый	Спортивный инвентарь	Основное	Ракетки для бадминтона алюминиевые ONLYTOP, в чехле с ручкой, набор 2 шт...	
11.	Обруч пластмассовый взрослый d 890	Спортивный инвентарь	Основное	Гимнастический обруч легок по весу и имеет ровную круглую форму. Может использоваться в фитнесе, гимнастике и для проведения подвижных игр.	
12.	Скакалка резиновая d=5мм, 3,85м	Спортивный инвентарь	Основное	Скакалка - это компактный и универсальный тренажер для аэробных тренировок, направленных на улучшение работы сердечно-сосудистой и дыхательной систем, развития выносливости, повышения эластичности мышц	
13.	Стул	Мебель	Основное	Стул UD_Селена (СМ-7/23) каркас черный, ткань серая Т-08. Стул офисный Селена - универсальная и популярная модель на российском рынке офисной мебели. Обивочная ткань - ткань С. Каркас металлический, покрыт черной порошковой износостойкой краской с эффектом муар. Законодательные и технические документы. Материал каркаса. металл. Материал	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				обивки. ткань. Подлокотники	
14.	Стол письменный для педагога	Мебель	Основное	Стол письменный с подвесными тумбами Ширина: 1600.00 мм Глубина: 700.00 мм Высота: 750.00 мм Доступность:	

1.4. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы
Читальный зал / библиотека / актовый зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол для преподавателя	Мебель	Основное	Размеры 1500х600х750мм, материал ЛДСП т.16мм	
2.	Стулья	Мебель	Основное	Стул UD_Селена (СМ-7/23) каркас черный, ткань серая Т-08. Стул офисный Селена - универсальная и популярная модель на российском рынке офисной мебели. Обивочная ткань	
3.	Кресло-мешок	Мебель	Основное	Износостойкий полиэстер с водоотталкивающей пропиткой. Размер по шву 125/85/75.Обьём 220 л.Вес 2.5 кг.	
4.	Системный блок 3	Тс	Специализированное	В комплекте с системным блоком идет операционная система Windows 10 Pro, которая обеспечивает высокую производительность и надежность	
5.	Телевизор Polarline	Тс	Специализи	Тип	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
			рованное	ЖК-телевизор Диагональ 43" (109 см) Формат экрана 16:9 Разрешение 1920x108	
6.	Кунилова, О. В. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в общественном питании : учебник / О. В. Кунилова. — Москва : КноРус, 2026. — 333 с.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	
7.	Саполгина, Л. А. Основы калькуляции и учета (для профессии Повар-кондитер). : учебное пособие / Л. А. Саполгина. — Москва : КноРус, 2022. — 236 с.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	
8.	Костюкова, Е. И. Основы калькуляции и учета (для профессии Повар-кондитер) : учебное пособие / Е. И. Костюкова, О. В. Ельчанинова. — Москва : КноРус, 2026. — 176 с.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
9.	Гареев, Р. Р. Организация деятельности сотрудников службы питания : учебное пособие / Р. Р. Гареев. — Москва : КноРус, 2026. — 143 с.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	
10.	Амбросьева, Е. Д. Физиология питания : учебник / Е. Д. Амбросьева, Г. К. Клееберг. — Москва : КноРус, 2024. — 242 с	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	
11.	Михеева Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности. Учебное пособие. - М. Академия, 2020.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОП. 01
12.	Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности. Учебное пособие. – М.:. Издательство: Проспект, 2020.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОП. 01
13.	Ткачева Г.В. Ткачева Г.В., Никвист Т.Е. Охрана труда в профессиональной деятельности. Учебно-практическое пособие.-М.: Издательство: КНОРУС, 2022	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
14.	Косолапова Н.В, Прокопенко Н.А. Охрана труда: учебник. – М. : КНОРУС, 2023.	УМК	Специализированное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОП. 02
15.	Башмаков М.И. Алгебра и начала математического анализа, геометрия: Учебник – М.: Издательство «Академия». 2024.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОУДП. 01
16.	Григорьев, В.П. Математика : учебник : [для среднего профессионального образования по техническим специальностям] : 12+ / В. П. Григорьев, Т. Н. Сабурова. – 5-е изд., стер. – М. : Академия, 2023.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОУДП. 01
17.	Погадаев Г.И. Готовимся к выполнению нормативов ГТО. 1-11 классы. Учебно-методическое пособие. – М.: Дрофа, 2019.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОУДБ. 10
18.	Химия : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / О.С. Габриелян, И. Г. Остроумов. - 6-е изд., стер. - Электрон. дан. – М.: Академия, 2020	УМК	основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОУДБ. 05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
19.	Астафьева Н.Е. Информатика и И К Т: практикум для профессий и специальностей / Астафьева Н.Е., Гаврилова С.А., Цветкова М.С., М.: Академия, 2020	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОУДБ. 04
20.	Михеева Е.В. Информатика. Практикум. – 15-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОУДБ. 04
21.	Михеева Е.В. Информатика. – 15-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОУДБ. 04
22.	Голубев А. П., Балюк Н. В., Смирнова И. Б. Английский язык: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. П. Голубев, Н. В. Балюк, И. Б. Смирнова. – 15-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОУДБ. 03
23.	Английский язык. Практикум для профессий и специальностей социально-экономического профиля СПО: учеб. пособие / Г. В. Лаврик. – М. : Издательский	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОУДБ. 03, СГ. 02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	центр «Академия», 2020.				
24.	Обернихина Г.А. Литература: Практикум (2-е изд.,стер) учеб. Пособие: – М.: Изд-во «Русское слово», 2020.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОУДБ. 02
25.	Обернихина Г.А. Литература: в 2 ч. ч. 2 / под ред. Обернихиной Г.А. (6-е изд., стер.) учебник. – М.: Изд-во «Русское слово», 2020.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОУДБ. 02
26.	Обернихина Г.А. Литература: в 2 ч. ч. 1 / под ред. Обернихиной Г.А. (6-е изд., стер.) учебник. – М.: Изд-во «Русское слово», 2020.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОУДБ. 02
27.	Воителева Т. М. Русский язык: сборник упражнений : учеб. пособие для. нач. и сред. проф. образования / Т. М. Воителева. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020.	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОУДБ 01
28.	Румынина В. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для	УМК	Основное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОП. 04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	студ. учреждений сред.проф. образования / В.В. Румынина. – 15-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020.				
29.	Попов Ю.П., Колтунов В.В. Охрана труда: учебное пособие. – М. : КНОРУС, 2023.	УМК	Специализированное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОП. 02
30.	Косолапова Н.В, Прокопенко Н.А. Охрана труда: учебник. – М. : КНОРУС, 2023.	УМК	Специализированное	Учебники и учебные пособия для среднего специального образования	ОП. 02

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	Операционная система Офисный пакет для работы с текстовыми/табличными/графическими документами Антивирусные программы	25	ОП.01

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
к ПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Общие положения 1236

Примерные требования к проведению демонстрационного экзамена 1239

Примерная структура программы ГИА 1239

Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее – примерная 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, 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: Повар <-> кондитер.

Программа ГИА является частью ПОП-П по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной профессии.

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	
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,

изделий, закусок разнообразного ассортимента	кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
По запросу работодателя	
Обслуживание гостей в баре организации питания	ПМ.06 Выполнение работ по профессии Бармен
Организация обслуживания потребителей в зале организации питания	ПМ.07 Выполнение работ по профессии Официант

Таблица 2

Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
Обслуживание гостей в баре организации питания	ПК 6.1 Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в баре в организациях питания
	ПК 6.2 Контролировать качество продукции и услуг общественного питания в баре
Организация обслуживания потребителей в зале организации питания	ПК 7.1 Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в зале в организациях питания
	ПК 7.2 Контролировать качество продукции и услуг общественного питания в зале в организациях питания

Выпускники, освоившие программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена.

Требования к проведению демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, 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.

Примерная структура программы ГИА

1. Основные положения (указываются: код и наименование образовательной программы, нормативно-правовые акты в соответствии с которыми разработана программа ГИА, кто разрабатывает и как утверждается)
2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации (область применения, требования к результатам освоения программы, цели и задачи ГИА)

3. Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации (форма ГИА, объем времени, сроки подготовки и проведения ГИА, описание условий допуска и подготовки дипломного проекта (работы), а также его структуры и требований к содержанию, описание условий допуска и подготовки ДЭ)
4. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации (описание требований к минимальному материально-техническому, информационному обеспечению, организации и проведения ДЭ)
5. Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся (описание критериев оценки ДЭ)
6. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации (описание процедуры подачи апелляции)

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

План мероприятий по организации и проведению демонстрационного экзамена в рамках ГИА

№ п/п	Мероприятие	Дата	Ответственное лицо
1.	Приглашение на должность экспертов государственной экзаменационной комиссии (ГЭК)	01.10 по 30.11	Заведующий практикой, Руководители практик, Зам. директор по УПР
2.	Формирование государственной экзаменационной комиссии (ГЭК)	до 31.12	Зам. директор по УПР Зав. отделением
3.	Приказ о создании государственной экзаменационной комиссии (ГЭК)	с 20.12 по 31.13	Зам. директора по УПР, Директор
4.	Подготовка студентов к демонстрационному экзамену по отдельному плану	Январь-май	Заведующий практикой Мастера п/о
5.	Формирование программы государственной итоговой аттестации (ГИА)	За 6 месяцев и 1 неделю до проведения ГИА	Мастера п/о, Руководители практик, Заведующий практикой Методист, Зам.директора по УМР
6.	Ознакомление студентов с программой государственной итоговой аттестации	За 6 месяцев до проведения ГИА	Зав. отделением, Заведующий практикой, Мастер п/о, Руководитель практики
7.	Определение даты и места проведение демонстрационного экзамена	Ноябрь	Зам. директора по УПР Зав. отделением, Заведующий практикой
8.	Организация взаимодействия с региональным оператором и образовательными организациями. Внесение данных выпускников на платформу.	Январь- февраль	Зав. отделением, Мастера п/о, Руководители практик
9.	Разработка и утверждение документов для ЦПДЭ	За 45 дней до проведения ДЭ	Зав. отделением, Заведующий практикой

10.	Обеспечение материально- технического оснащения площадки для проведения экзамена	Март-апрель	Заведующий практикой Мастера п/о, Руководители практик
11.	Составление плана проведение демонстрационного экзамена	Апрель - Май	Мастера п/о
12.	Обеспечение безопасных условий проведения экзамена	Май-июнь	Технический эксперт, Заведующий практикой, Мастера п/о, Руководители практик

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

ЕДИНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Том 1
(Комплект оценочной документации)

Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования	43.01.09 Повар, кондитер
Наименование квалификации (наименование направленности)	Повар-кондитер

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО):	ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569
Виды аттестации:	Государственная итоговая аттестация
	Промежуточная аттестация
Уровни демонстрационного экзамена:	Базовый
	Профильный
Шифр комплекта оценочной документации:	КОД 43.01.09-1-2026

1. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ СОКРАЩЕНИЙ

ГИА - государственная итоговая аттестация

ДЭ - демонстрационный экзамен

ДЭ БУ - демонстрационный экзамен базового уровня

ДЭ ПУ - демонстрационный экзамен профильного уровня

КОД - комплект оценочной документации

ОК - общая компетенция

ОМ - единый оценочный материал

ПА - промежуточная аттестация

ПК - профессиональная компетенция

СПО - среднее профессиональное образование

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования, на основе которого разработан комплект оценочной документации

ЦПДЭ - центр проведения демонстрационного экзамена

2. СТРУКТУРА КОД

Структура КОД включает:

1. комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена;
2. перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания;
3. примерный план застройки площадки ДЭ;
4. требования к составу экспертных групп;
5. инструкции по технике безопасности;
6. образец задания.

3. КОД

3.1 Комплекс требований для проведения ДЭ

Применимость КОД. Настоящий КОД предназначен для организации и проведения ДЭ (уровней ДЭ) в рамках видов аттестаций по образовательным программам СПО, указанным в таблице № 1.

Таблица № 1

Вид аттестации	Уровень ДЭ
ПА	-
ГИА	Базовый уровень
	Профильный уровень

КОД в части ПА, ГИА (ДЭ БУ) разработан на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО.

КОД в части ГИА (ДЭ ПУ) разработан на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации.

КОД в части ГИА (ДЭ ПУ) включает составные части - инвариантную часть (обязательную часть, установленную настоящим КОД) и вариативную часть (необязательную), содержание которой определяет образовательная организация самостоятельно на основе содержания реализуемой основной образовательной программы СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

Общие организационные требования:

1. ДЭ направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

2. ДЭ в рамках ГИА проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.

3. Задания ДЭ доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала ДЭ.

4. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время ДЭ обучающихся, членов ГЭК, членов экспертной группы.

5. ДЭ проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.

6. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.

7. Обучающиеся проходят ДЭ в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

8. Образовательная организация знакомит с планом проведения ДЭ обучающихся, сдающих ДЭ, и лиц, обеспечивающих проведение ДЭ, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.

9. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения ДЭ, должны обеспечивать проведение ДЭ в соответствии с КОД.

10. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения ДЭ главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии

членов экспертной группы, обучающихся, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

11. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий ДЭ, а также распределение рабочих мест между обучающимися с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между обучающимися фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

12. Обучающиеся знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения ДЭ, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

13. Допуск обучающихся в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

14. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения ДЭ уведомить главного эксперта об участии в проведении ДЭ тьютора (ассистента).

15. Для выполнения заданий данного комплекта оценочной документации предусматривается наличие (присутствие) добровольцев (волонтеров). Требования, которые необходимо соблюдать: 1. Образовательная организация определяет волонтеров из расчета 1 волонтер на 1 рабочее место, в рамках Модулей 1,2,3.
2. В данном комплекте оценочной документации волонтеры, выполняют роль кухонного работника.
3. Во время выполнения заданий волонтер осуществляет: мытье кухонной посуды и инвентаря, влажную уборку полов, вынос мусора. Волонтер,

допущенный на площадку, должен быть в санитарной одежде (допускается одноразовая), иметь при себе действующую медицинскую книжку, соблюдать установленные требования санитарии и гигиены, требования техники безопасности при работе с кухонным инвентарем, технологическим оборудованием, а также правила охраны труда и противопожарной безопасности.

Требование к продолжительности ДЭ. Продолжительность ДЭ зависит от вида аттестации, уровня ДЭ (таблица № 2).

Таблица № 2

Вид аттестации	**Уровень ДЭ**	**Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная)**	**Продолжительность ДЭ[1]**
ПА	**-**	Инвариантная часть	**1 ч. 30 мин.**
ГИА	базовый	Инвариантная часть	**3 ч. 00 мин.**
ГИА	профильный	Инвариантная часть	**4 ч. 00 мин.**
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	**не более 5 ч. 00 мин.**

[1] Максимальная продолжительность демонстрационного экзамена.

Требования к содержанию КОД. Единое базовое ядро содержания КОД (таблица № 3) сформировано на основе вида деятельности (вида профессиональной деятельности) в соответствии с ФГОС СПО и является общей содержательной основой заданий ДЭ вне зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ.

Таблица № 3

ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД[2]		
Вид деятельности/ Вид профессиональной деятельности	**Перечень оцениваемых ОК/ПК**	**Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)**
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Практический опыт: подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умение: выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ
		Умение: подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умение: соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда

[2] Единое базовое ядро содержания КОД – общая (сквозная) часть единого КОД, относящаяся ко всем видам аттестации (ГИА, ПА) вне зависимости от уровня ДЭ.

		Умение: обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умение: своевременно оформлять заявку на склад
	ПК. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Умение: соблюдать выход соусов при порционировании
		Умение: творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
	ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Практический опыт: приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Умение: выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
	ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Практический опыт: приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
		Умение: выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств
		Умение: порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
	ОК. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умение: составить план действия

Содержательная структура КОД представлена в таблице № 4.

Таблица № 4

Вид деятельности / Вид профессиональной деятельности	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)	ПА[3]	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	№ Модуля[4]
Инвариантная часть КОД						
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	■	■	■	1
		Практический опыт: подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	■	■	■	1
		Умение: выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ	■	■	■	1

[3] Содержание КОД в части ПА равно содержанию единого базового ядра содержания КОД.

[4] Наименование выполняемой задачи и № Модуля определены перечнем модулей в зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ.

		Умение: подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	■	■	■	1
		Умение: соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	■	■	■	1
		Умение: обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	■	■	■	1
		Умение: своевременно оформлять заявку на склад	■	■	■	1
	ПК. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Умение: соблюдать выход соусов при порционировании	■	■	■	1
		Умение: творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами	■	■	■	1
	ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Практический опыт: приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных	■	■	■	1

		Умение: выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	■	■	■	1
	ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Практический опыт: приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	■	■	■	1
		Умение: выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств	■	■	■	1
		Умение: порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции	■	■	■	1

	ОК. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умение: составить план действия	■	■	■	1
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты		■	■	2
		Умение: применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования		■	■	2
	ПК. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Практический опыт: приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		■	■	2
		Умение: подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты		■	■	2
		Умение: проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий		■	■	2

		Умение: выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления		■	■	2
		Умение: проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос		■	■	2
		Умение: соблюдать выход при порционировании		■	■	2
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов			■	3
		Практический опыт: подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			■	3
		Умение: соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда			■	3
		Практический опыт: подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов			■	3

		Умение: применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования			■	З
		Умение: обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты			■	З
	ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Практический опыт: приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента			■	З
		Умение: выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов			■	З
		Умение: доводить до вкуса			■	З
		Умение: проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос			■	З

		Умение: порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции			■	З
		Умение: соблюдать выход при порционировании			■	З
		Умение: выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок			■	З
Вариативная часть КОД						
Вариативная часть КОД формируется образовательными организациями на основе реализуемой основной профессиональной образовательной программы СПО и с учетом квалификационных требований, заявленных конкретными организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся. Рекомендации по формированию вариативной части КОД, вариативной части задания и критериев оценивания для ДЭ ПУ представлены в приложении 1 к настоящему Тому 1 ОМ					■	Образовательная организация при необходимости самостоятельно формирует содержание вариативной части КОД
Перечень модулей в зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ						
№ Модуля	**Наименование выполняемой задачи**			**ПА**	**ГИА ДЭ БУ**	**ГИА ДЭ ПУ**
Модуль 1	Приготовление, оформление и реализация горячего блюда			■	■	■
Модуль 2	Приготовление, оформление и реализация мучного кондитерского изделия				■	■
Модуль 3	Приготовление, оформление и реализация холодного блюда					■

Требования к оцениванию. Распределение значений максимальных баллов (таблица № 5) зависит от вида аттестации, уровня ДЭ, составной части КОД.

Таблица № 5

Вид аттестации	**Уровень ДЭ**	**Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная часть)**	**Максимальный балл**
ПА	ДЭ	Инвариантная часть	25 из 25
ГИА	ДЭ БУ		50 из 50
	ДЭ ПУ		75 из 75
ГИА	*ДЭ ПУ*	*Вариативная часть*	*25 из 25*
ГИА	ДЭ ПУ	Совокупность инвариантной и вариативной частей	100 из 100

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ в рамках ПА представлено в таблице № 6.

Таблица № 6

№ п/п	**Вид деятельности /Вид профессиональной деятельности**	**Критерий оценивания[5]**	**Баллы**
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**8,00**
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	**5,00**
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	**3,00**
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	**7,00**

[5] Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**2,00**
		ИТОГО	**25,00**

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ БУ в рамках ГИА представлено в таблице № 7.

Таблица № 7

№ п/п	**Вид деятельности /Вид профессиональной деятельности**	**Критерий оценивания[6]**	**Баллы**
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**8,00**
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	**5,00**
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	**3,00**
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	**7,00**
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**2,00**

[6] Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	**7,00**
		Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	**18,00**
		ИТОГО	**50,00**

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД) в рамках ГИА представлено в таблице № 8.

Таблица № 8

№ п/п	**Вид деятельности /Вид профессиональной деятельности**	**Критерий оценивания[7]**	**Баллы**
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**8,00**
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	**5,00**
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	**3,00**
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	**7,00**

[7] Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**2,00**
2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	**7,00**
		Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	**18,00**
3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	**11,00**
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	**14,00**
		ИТОГО	**75,00**

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная и вариативная части КОД) в рамках ГИА представлено в таблице № 9.

Таблица № 9

№ п/п	**Вид деятельности /Вид профессиональной деятельности**	**Критерий оценивания[8]**	**Баллы**
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**8,00**

[8] Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	**5,00**
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	**3,00**
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	**7,00**
		Выбор способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**2,00**
2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	**7,00**
		Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	**18,00**
3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	**11,00**
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	**14,00**
ИТОГО (инвариантная часть)			**75,00**
ВСЕГО (вариативная часть)[9]			**25,00**

[9] Критерии оценивания вариативной части КОД разрабатываются образовательной организацией самостоятельно с учетом квалификационных требований, заявленных организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

ИТОГО (совокупность инвариантной и вариативной частей)	**100,00**

3.2 Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания в зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ представлен в таблице № 10.

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания может быть дополнен образовательной организацией с целью создания необходимых условий для участия в ДЭ обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и обучающихся из числа детей-инвалидов и инвалидов.

Таблица № 10

1. Зоны площадки								
Наименование зоны площадки				**Код зоны площадки**				
Рабочее место участника				А				
Общая зона				Б				
Рабочее место экспертов / Главного эксперта				В				
2. Инфраструктура рабочего места участника ДЭ								
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На 1 раб. место/На 1 участника)	Количество			Единица измерения
					ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	
Перечень оборудования								
1.	Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.	28.93.15	На 1 раб. место	1	1	1	шт
2.	Стол подставка под пароконвектомат	Размер зависит от модели пароконвектомата.	28.93.15	На 1 раб. место	1	1	1	шт

3.	Плита	Плита индукционная стационарная или настольная минимум 2 греющие поверхности	28.21.13	На 1 раб. место	1	1	1	шт
4.	Холодильный шкаф	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно	28.25.13	На 1 раб. место	1	1	1	шт
5.	Блендер ручной погружной	блендер+насадка, измельчитель+насадка, венчик + измельчитель с нижним ножом (чаша) +стакан	28.93.17	На 1 раб. место	1	1	1	шт
6.	Планетарный миксер	На усмотрение образовательной организации. Насадка крюк для замешивания теста,венчик, лопатка для смешивания.	27.51.21	На 1 раб. место	1	1	1	шт
7.	Стол производственный	Yx600x850, где Y допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности от 3,6 м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой	31.09.11	На 1 раб. место	3	3	3	шт
8.	Стеллаж	800x500x1800 материал металл, 4-х уровня	31.09.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт
9.	Мойка односекционная со столешницей	1000x600x850 материал металл	25.99.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт
10.	Смеситель холодной и горячей воды	На усмотрение образовательной организации	28.14.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
11.	Весы настольные электронные	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.	28.29.31	На 1 раб. место	1	1	1	шт
12.	Весы для молекулярной кухни	Мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни предельный вес не более 500гр, точность не менее 0,01 гр.	28.29.31	На 1 раб. место	1	1	1	шт
13.	Кремер-Сифон для сливок 0,25 – 1 л в комплекте с газовыми баллончиками	Материал нержавеющая сталь, 0,25 – 1 л, D=70, H=206, B=110	28.93.17	На 1 раб. место	1	1	1	шт

Перечень инструментов								
1.	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530х325х20 мм (1 шт на рабочее место). GN2/3 354х325х40 мм. GN 1/2 265х325х20 мм. GN1/3 176х325х40 мм. GN1/9 176х105х65 мм. (по 2 шт каждого размера на одно рабочее место)	28.93.15	На 1 раб. место	9	9	9	шт
2.	Гастроемкость из нержавеющей стали с крышкой	GN 1/6 176х162х65мм, GN 1/6 176х162х100мм (по 1 шт каждого размера на одно рабочее место)	28.93.15	На 1 раб. место	2	2	2	шт
3.	Гастроемкость из нержавеющей стали для шкафа шоковой заморозки	GN 1/1 530х325х20 мм	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
4.	Набор ножей поварская тройка	На усмотрение образовательной организации	25.71.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт
5.	Лопатка силиконовая	Материал пищевой силикон	22.29.23	На 1 раб. место	3	3	3	шт
6.	Молоток для отбивания мяса	Материал металл	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
7.	Терка	4 грани, материал металл	22.29.23	На 1 раб. место	1	1	1	шт
8.	Набор металлических мисок	Объем: 0.5 л,1 л, 3,5л диаметр: 16-26 см, по 2 шт каждого объема	25.99.12	На 1 раб. место	6	6	6	набор
9.	Набор кастрюль	Пищевая сталь, 1л,1,5л,2л,3л.	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	набор
10.	Сковорода	С антипригарным покрытием, диаметром не менее 24см	25.99.12	На 1 раб. место	2	2	2	шт
11.	Сотейник	Объём 0,8 л	25.99.12	На 1 раб. место	2	2	2	шт
12.	Сотейник	Объём 0,6 л	25.99.12	На 1 раб. место	2	2	2	шт

13.	Набор разделочных досок с подставкой	Пластик. Минимальные размеры H=18, L=600, B=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая с подставкой.	22.29.23	На 1 раб. место	1	1	1	набор
14.	Термометр (шуп)	Электронный	26.51.51	На 1 раб. место	1	1	1	шт
15.	Термометр инфракрасный	Электронный	26.60.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
16.	Венчик	Не менее 240 мм	25.99.12	На 1 раб. место	2	2	2	шт
17.	Сито для протирания	Диаметр от 20-25 см, 7-10 см	25.99.12	На 1 раб. место	2	2	2	шт
18.	Сито (для муки)	Диаметр не менее 24 см	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
19.	Ножницы для рыбы, птицы	На усмотрение образовательной организации	25.71.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт
20.	Овощечистка	На усмотрение образовательной организации	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
21.	Скалка	На усмотрение образовательной организации	16.29.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
22.	Силиконовый, перфорированный коврик	Размер 300х400 мм, рабочая температура от -40°С до + 230°С	22.19.20	На 1 раб. место	2	2	2	шт
23.	Тарелка круглая белая плоская	Диаметр от 30 до 32 см, без декора с ровными полями	23.41.11	На 1 раб. место	3	6	6	шт
24.	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	На усмотрение образовательной организации	22.29.29	На 1 раб. место	2	2	2	шт
25.	Мерный стакан	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый.	22.29.23	На 1 раб. место	2	2	2	шт
26.	Ложки столовые	Пищевая сталь	25.71.14	На 1 раб. место	5	5	5	шт
27.	Газовая горелка с баллоном	На усмотрение образовательной организации.	28.21.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт

28.	Пинцет	На усмотрение образовательной организации	25.71.14	На 1 раб. место	1	1	1	шт
29.	Набор кондитерских насадок	На усмотрение образовательной организации	25.71.14	На 1 раб. место	1	1	1	набор
30.	Тарелка глубокая белая (для закуски)	Диаметр не менее 26 см, с широкими плоскими ровными полями	23.41.11	На 1 раб. место	-	-	3	шт
31.	Щипцы из нержавеющей стали	На усмотрение образовательной организации	25.71.14	На 1 раб. место	1	1	1	шт
32.	Формы силиконовые	На усмотрение образовательной организации	22.29.23	На 1 раб. место	2	2	2	шт
33.	Лопатка-палетка	На усмотрение образовательной организации	25.71.14	На 1 раб. место	2	2	2	шт
34.	Молд силиконовый	На усмотрение образовательной организации	22.29.23	На 1 раб. место	2	2	2	шт
35.	Соусник	На усмотрение образовательной организации, объемом не менее 50 мл	23.41.11	На 1 раб. место	1	1	1	шт
36.	Нож-пилка	На усмотрение образовательной организации	25.71.11	На 1 раб. место	-	1	1	шт
37.	Набор вырубок (круг)	На усмотрение образовательной организации. Диаметр от 2 см.	25.73.60	На 1 раб. место	-	1	1	набор
38.	Миска пластиковая	На усмотрение образовательной организации. Объемом 1 литр	22.29.23	На 1 раб. место	-	2	2	шт
Перечень расходных материалов								
1.	Пергамент рулон	Не менее 10м	17.12.60	На 1 раб. место	1	1	1	шт
2.	Фольга рулон	Не менее 10 м	24.42.25	На 1 раб. место	1	1	1	шт
3.	Бумажные полотенца	Двухслойные, одноразовые	17.22.11	На 1 участника	1	1	1	шт
4.	Перчатки виниловые одноразовые	Размер S; M; L пара	22.19.60	На 1 участника	5	10	10	шт
5.	Плёнка пищевая	Не менее 20м	22.21.42	На 1 раб. место	1	1	1	шт

6.	Вакуумные пакеты, разных размеров	20х30=2шт, 16х23=2шт, 10х15=2шт	13.92.21	На 1 раб. место	6	6	6	шт
7.	Баллоны с газом для кремера (сифона)	На усмотрение образовательной организации	25.29.12	На 1 раб. место	2	2	2	шт
8.	Мешки кондитерские одноразовые	На усмотрение образовательной организации	22.29.23	На 1 участника	2	10	10	шт
9.	Стаканы одноразовые	200 мл	22.29.23	На 1 раб. место	2	4	4	шт
10.	Салфетки из нетканого материала	Универсальные, не менее 50 шт. в рулоне, размер не менее 20х30 см	13.92.29	На 1 раб. место	1	1	1	шт
11.	Полотенца х/б для протирания тарелок	На усмотрение образовательной организации	17.22.11	На 1 раб. место	3	3	3	шт
12.	Профессиональное дезинфицирующее средство для обеззараживания поверхностей	На усмотрение образовательной организации. Объемом не менее 250 мл.	20.20.14	На 1 раб. место	1	1	1	шт
13.	Средство для мытья посуды	Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря. Объемом не менее 250 мл.	20.41.32	На 1 раб. место	1	1	1	шт
14.	Губка для мытья посуды	На усмотрение образовательной организации	25.99.12	На 1 раб. место	1	1	1	шт
15.	Сырьё	Список продуктов для приготовления блюд размещён в приложении к образцу задания	10.89.19	На 1 участника	1	1	1	гр
16.	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов с крышкой, 300 мл	Одноразовые контейнеры, материал полипропилен (ПП), прозрачные с крышкой.Объёмом 300 мл - размер 108х82х69 мм	22.22.1	На 1 участника	5	10	15	шт
17.	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов с крышкой, 500 мл	Одноразовые контейнеры, материал полипропилен (ПП), прозрачные с крышкой.Объёмом 500 мл - размер 108х82х103 мм	22.22.1	На 1 участника	5	10	15	шт

18.	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов с крышкой,1000 мл	Одноразовые контейнеры, материал полипропилен (ПП), прозрачные с крышкой.Объёмом 1000 мл - размер 179х132х64 мм, размер крышки 179х132 мм		22.22.1	На 1 участника	5	10	15	шт
19.	Пакеты для мусора	Материал полипропилен высокой плотности, 60 л (2 шт), 120 л.		22.22.11	На 1 раб. место	3	3	3	шт
20.	Ацетатная пленка	На усмотрение образовательной организации.Размер 30х30 см.		22.29.21	На 1 участника	-	2	2	шт
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности									
1.	Коврик диэлектрический	Служит для защиты от возможного поражения электрическим током. Изготовлен из специальной резины, которая предотвращает скольжение ног. Коврик выдерживает напряжение до 20 кВт при частоте в 50 Гц. Размер на усмотрение образовательной организации.		22.19.72	На 1 раб. место	2	2	2	шт
2.	Прихватки силиконовые, термозащитные	Материал силикон		14.12.30	На 1 раб. место	1	1	1	пар
3.	Санитарная одежда (комплект)	Куртка поварская белая, брюки поварские темного цвета, фартук белый, черный, колпак (возможно одноразовый). Обувь профессиональная.		14.12.30	На 1 раб. место	1	1	1	шт
3. Инфраструктура общего (коллективного) пользования участниками ДЭ									
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На кол-во участников /На кол-во раб. мест/ На всю площадку)	Количество мест/ участников	Количество			Единица измерения
						ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	

Перечень оборудования									
1.	Стол производственный	Yx600x850, где Y допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности 3,6 м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой	31.09.11	На кол-во раб. мест	10	2	2	2	шт
2.	Кофемолка электрическая	Система помола - ротационный нож Мощность 180 Вт Вместимость - 75 г	27.51.21	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт
3.	Мясорубка электрическая	Производительность не менее 1 кг/мин Мощность не менее 500 Вт	27.51.21	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт
4.	Шкаф шоковой заморозки	Один уровень на одного участника GN 1/1На 1 раб. место	28.25.13	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт
5.	Микроволновая печь	Мощность от 0,7кВт	27.51.27	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт
6.	Слайсер	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.	27.51.21	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт
7.	Блендер стационарный	Объем чаши не менее 2л.	27.51.21	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт
8.	Фритюрница	На усмотрение образовательной организации	27.51.24	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт
9.	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная, камерная	28.93.17	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт
10.	Часы настенные (электронные)	На усмотрение образовательной организации	26.52.14	На кол-во раб. мест	10	1	1	1	шт
Перечень инструментов									
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-	-
Перечень расходных материалов									
1.	Масло для фритюра	На усмотрение образовательной организации	10.41.59	На кол-во раб. мест	10	4	4	4	л

Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности									
1.	Аптечка	Оснащение не менее, чем по приказу Минздрава РФ от 24 мая 2024 г. № 262н «Об утверждении требований к комплектации аптечки для оказания работниками первой помощи пострадавшим с применением медицинских изделий»	21.20.24	На всю площадку	-	1	1	1	шт
2.	Огнетушитель переносной	Требования не менее, чем по приказу Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 августа 2021 г. № 794-ст, в части ГОСТ Р 51057 Техника пожарная. Огнетушители переносные. Общие технические требования	28.29.22	На всю площадку	-	2	2	2	шт
4. Инфраструктура рабочего места главного эксперта ДЭ									
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики		ОКПД-2		Количество			Единица измерения
						ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	
Перечень оборудования									
1.	Стол	На усмотрение образовательной организации		31.01.12		1	1	1	шт
2.	Стул	На усмотрение образовательной организации		31.01.11		1	1	1	шт
3.	Стул	На усмотрение образовательной организации		31.01.11		1	1	1	шт

4.	Персональный компьютер в сборе / ноутбук / моноблок	На усмотрение образовательной организации		26.20.13	1	1	1	шт
5.	Многофункционально е устройство / принтер	На усмотрение образовательной организации		28.23.23	1	1	1	шт
Перечень инструментов								
1.	Мусорная корзина	20 литров		22.22.13.190	1	1	1	шт
Перечень расходных материалов								
1.	Бумага А4	Офисная, формат А4, белая, (пачка 500 л.)		17.12.14	1	2	2	пач
2.	Ручка шариковая	На усмотрение образовательной организации		32.99.12	1	1	1	шт
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности								
1.	Не требуется	-		-	-	-	-	-

5. Инфраструктура рабочего места членов экспертной группы

№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики	ОКПД-2	Расчет кол-ва (На 1 эксперта/ На кол-во экспертов/ На всех экспертов)	Количество экспертов	Количество			Единица измерения
						ПА	ГИА ДЭ БУ	ГИА ДЭ ПУ	
Перечень оборудования									
1.	Весы настольные электронные	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.	28.29.31	На всех экспертов	-	1	1	1	шт
2.	Термометр инфракрасный	Электронный	26.51.51	На всех экспертов	-	1	1	1	шт
3.	Тарелка одноразовая пластиковая	На усмотрение образовательной организации	22.29.23	На всех экспертов	-	60	80	100	шт
4.	Ложка одноразовая пластиковая (чайная)	На усмотрение образовательной организации.	22.29.23	На всех экспертов	-	60	80	100	шт

5.	Вилка одноразовая пластиковая	На усмотрение образовательной организации.	22.29.23	На всех экспертов	-	60	80	100	шт
6.	Нож одноразовый пластиковый	На усмотрение образовательной организации	22.29.23	На всех экспертов	-	60	80	100	шт
Перечень инструментов									
1.	Степлер со скобами	На усмотрение образовательной организации	32.50.13	На всех экспертов	-	1	1	1	шт
2.	Папка-регистратор	На усмотрение образовательной организации	22.29.25	На всех экспертов	-	1	1	1	шт
3.	Калькулятор	На усмотрение образовательной организации	28.23.12	На всех экспертов	-	1	1	1	шт
4.	Ножницы	На усмотрение образовательной организации	25.71.11	На всех экспертов	-	1	1	1	шт
Перечень расходных материалов									
1.	Ручка шариковая	На усмотрение образовательной организации	32.99.12	На 1 эксперта	-	1	1	1	шт
2.	Планшет с зажимом	Планшет с зажимом для бумаг, формат А4	17.23.13	На 1 эксперта	-	1	1	1	шт
3.	Бумага	Формат А4, технические характеристики на усмотрение ОО	17.12.14	На всех экспертов	-	1	2	2	пач
4.	Карандаш	На усмотрение образовательной организации	32.99.15	На всех экспертов	-	1	1	1	шт
Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности									
1.	Не требуется	-	-	-	-	-	-	-	-
6. Дополнительные технические характеристики и описания площадки									
№	Наименование	Минимальные (рамочные) технические характеристики							
1.	Покрытие пола	Обеспечивающее безопасное перемещение, не имеющее выступов в местах состыковки элементов покрытия, способствующих травмированию							

2.	Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости)	от общего контура заземления здания
3.	Электричество	380 В, 220 В, мощность не более 25 кВт, 4 розетки
4.	Подведение/ отведение ГХВС	система холодного и горячего водоснабжения, водоотведения
5.	Вентиляция и кондиционирование	на усмотрение образовательной организации
6.	Интернет	беспроводной интернет (с возможностью подключения к проводному интернету)

3.3 Примерный план застройки площадки ДЭ

Примерный план застройки площадки ДЭ, проводимого в рамках ПА, представлен в приложении 2 к настоящему Тому 1 ОМ.

Примерный план застройки площадки ДЭ БУ, проводимого в рамках ГИА, представлен в приложении 3 к настоящему Тому 1 ОМ.

Примерный план застройки площадки ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД), проводимого в рамках ГИА, представлен в приложении 4 к настоящему Тому 1 ОМ.

3.4 Требования к составу экспертных групп

Количественный состав экспертной группы определяется образовательной организацией, исходя из числа сдающих одновременно ДЭ обучающихся. Один эксперт должен иметь возможность оценить результаты выполнения обучающимися задания в полной мере согласно критериям оценивания.

Количество экспертов ДЭ вне зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ представлено в таблице № 11.

Таблица № 11

Кол-во рабочих мест в ЦПДЭ	**Минимальное количество экспертов (без учета ГЭ)[10]**	**Рекомендуемое количество экспертов (без учета ГЭ)[11]**
1	2	2
2	2	2
3	2	2
4	2	2
5	2	2
6	2	3
7	2	3
8	2	3
9	2	3
10	2	3

[10] *количество экспертов, без которого невозможно запустить проведение ДЭ*

[11] *количество экспертов для комфортной работы в ЦПДЭ, с учетом понимания их задач*

11	3	4
12	3	4
13	3	4
14	3	4
15	3	4
16	4	5
17	4	5
18	4	5
19	4	5
20	4	5
21	5	6
22	5	6
23	5	6
24	5	6
25	5	6

Увеличение числа рекомендуемых экспертов обусловлено:

- обеспечение скорости проведения оценки выполненных работ.

3.5 Инструкция по технике безопасности

1. Общие требования по технике безопасности.

Инструкция разработана на основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 года № 2 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» и Постановлениями Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020 г №28 «Об утверждении СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Инструкция:

К самостоятельному выполнению экзаменационных заданий допускаются участники:

- прошедшие инструктаж по технике безопасности и охране труда;
- имеющие навыки по эксплуатации технологического оборудования;
- не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

2. Требования по технике безопасности перед началом работы.

Перед началом выполнения экзаменационных заданий и нахождения на территории, и в помещениях места проведения ДЭ, участник обязан четко соблюдать:

- инструкцию по технике безопасности;
- перед началом работы необходимо правильно надеть специальную одежду, убрать волосы под головной убор, застегнуть рукава, тщательно вымыть руки с мылом.

Запрещается закалывать спецодежду иголками, хранить в карманах булавки, стеклянные и острые предметы.

Подготовить рабочее место:

- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;
- надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе;
- разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- проверить наличие и исправность резинового коврика под ногами;
- наличие и исправность контрольно- измерительных приборов, влияющих на их показания;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости);
- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов; исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента.

3. Требования по технике безопасности во время работы.

Во время работы с ножом не допускается:

- использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями; производить резкие движения;
- нарезать сырье и продукты на весу;
- проверять остроту лезвия рукой;
- оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;
- опираться на мусат при правке ножа.

Править нож о мусат следует в стороне от других участников экзамена.

4. Требования по технике безопасности в аварийных ситуациях.

- необходимо прекратить подачу продукта при наличии постороннего шума, внезапно возникшего при работе оборудования, появление запаха гари, прекращение подачи электроэнергии;

- при внезапном появлении на корпусе оборудования ощутимого электрического тока, необходимо немедленно выключить оборудование;
- в случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения травмы сообщить об этом Главному эксперту.

5. Требования по технике безопасности по окончании работы.

- по завершению работ необходимо убрать свое рабочее место;
- выключить электрооборудование из сети.

Организационные требования:

1. Технический эксперт вносит необходимые дополнения в инструкцию по технике безопасности и охране труда (далее – Инструкция) с учетом особенностей ЦПДЭ. Дополнения необходимо оформить не позднее подготовительного дня перед началом экзамена. Инструкция должна включать следующие аспекты:

- специфические операции и виды работ, выполняемые на конкретном оборудовании, с указанием его марок;
- особенности расположения эвакуационных выходов;
- расположение санитарных комнат;
- иные важные моменты, которые не были включены в базовую инструкцию КОД.

2. Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, обучающихся с требованиями охраны труда и безопасности производства.

3. Все участники ДЭ должны соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований.

3.6 Образец задания

Задание ДЭ представляет собой сочетание модулей в зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ. Продолжительность выполнения каждого модуля задания представлена в таблице № 12.

Таблица № 12

Модули	**Вид деятельности / Вид профессиональной деятельности**	**Продолжительность выполнения Модуля / совокупности Модулей и общее время на выполнение задания**		
		ДЭ в рамках ПА	**ГИА ДЭ БУ**	**ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть)**
Модуль 1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1 ч. 30 мин.	1 ч. 30 мин.	1 ч. 30 мин.
Модуль 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		1 ч. 30 мин.	1 ч. 30 мин.
Модуль 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			1 ч. 00 мин.
Максимальная продолжительность демонстрационного экзамена:		1 ч. 30 мин.	3 ч. 00 мин.	4 ч. 00 мин.

Образец задания для ДЭ в рамках ПА

Модуль 1. Приготовление, оформление и реализация горячего блюда

Участникам демонстрационного экзамена необходимо составить **заявку на продукты** (форма заявки находится в Прил_1_ОЗ_КОД 43.01.09-1-2026- М1) и передать её техническому эксперту ЦПДЭ не позднее, чем за **одну неделю** до начала экзамена.

Приготовить три порции горячего блюда из мяса птицы (курица), используя котлетную или рубленую массу с фаршем.

Блюдо должно содержать:

- фарш на выбор участника, **вид полуфабриката** из птицы (курицы) определяется в подготовительный день;
- гарнир или гарниры на выбор участника;
- соус на выбор участника;
- декоративный элемент на выбор участника.

Особенности подачи:

- температура подачи блюда от 35^0 С и выше (измеряется по краю тарелки);
- масса блюда минимум 180 г максимум 250 г.;
- 3 порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30–32 см.;
- соус должен быть сервирован на каждой тарелке и 50 мл подан в соуснике для дегустации;
- сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ.

Оформление и подача на выбор участника.

Для приготовления блюда используйте продукты из единого списка продуктов (Прил_2_ОЗ_КОД 43.01.09-1-2026-М1). Образец заявки на продукты (Прил_1_ОЗ_КОД 43.01.09-1-2026-М1).

Необходимые приложения:

Прил_1_ОЗ_КОД 43.01.09-1-2026-М1.docx

Прил_2_ОЗ_КОД 43.01.09-1-2026-М1.docx

Инструкции для ГЭ: Участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения задания для организации рабочего места и 15 минут после выполнения задания для его уборки. В рамках проведения ПА подача блюд осуществляется через 1 час 30 минут от точки СТАРТ. Сервисное окно

открывается в определённое для подачи время, согласно графику составленному ГЭ.

Инструкции для ТЭ: Технический эксперт ЦПДЭ принимает заявки от участников ДЭ за одну неделю до начала экзамена. В подготовительный день ТЭ передаёт заявки главному эксперту. Ознакамливает всех участников демонстрационного экзамена с требованиями охраны труда и пожарной безопасности под подпись.

Образец задания для ГИА ДЭ БУ

Модуль 1. Приготовление, оформление и реализация горячего блюда

Участникам демонстрационного экзамена необходимо составить **заявку на продукты** (форма заявки находится в Прил_1_ОЗ_КОД 43.01.09-1-2026- М1) и передать её техническому эксперту ЦПДЭ не позднее, чем за **одну неделю** до начала экзамена.

Приготовить три порции горячего блюда из мяса птицы (курица), используя котлетную или рубленую массу с фаршем.

Блюдо должно содержать:

- фарш на выбор участника, **вид полуфабриката** из птицы (курицы) определяется в подготовительный день;
- гарнир или гарниры на выбор участника;
- соус на выбор участника;
- декоративный элемент на выбор участника.

Особенности подачи:

- температура подачи блюда от 35^0 С и выше (измеряется по краю тарелки);
- масса блюда минимум 180 г максимум 250 г.;

- 3 порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30–32 см.;
- соус должен быть сервирован на каждой тарелке и 50 мл подан в соуснике для дегустации;
- сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ.

Оформление и подача на выбор участника.

Для приготовления блюда используйте продукты из единого списка продуктов (Прил_2_ОЗ_КОД 43.01.09-1-2026-М1). Образец заявки на продукты (Прил_1_ОЗ_КОД 43.01.09-1-2026-М1).

Необходимые приложения:

Прил_1_ОЗ_КОД 43.01.09-1-2026-М1.docx

Прил_2_ОЗ_КОД 43.01.09-1-2026-М1.docx

Инструкции для ГЭ: Участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения задания для организации рабочего места и 15 минут после выполнения задания для его уборки. В рамках проведения ПА подача блюд осуществляется через 1 час 30 минут от точки СТАРТ. Сервисное окно открывается в определённое для подачи время, согласно графику составленному ГЭ.

Инструкции для ТЭ: Технический эксперт ЦПДЭ принимает заявки от участников ДЭ за одну неделю до начала экзамена. В подготовительный день ТЭ передаёт заявки главному эксперту. Ознакамливает всех участников демонстрационного экзамена с требованиями охраны труда и пожарной безопасности под подпись.

Модуль 2. Приготовление, оформление и реализация мучного кондитерского изделия

Приготовить 10 штук мучного кондитерского изделия на основе заварного теста.

- обязательный компонент - заварной крем, рецептура на выбор участника;
- **форма** мучного кондитерского изделия определяется в подготовительный день;
- отделка, декорирование на выбор участника.

Особенности подачи:

- масса одной штуки 40-80 г;
- изделия подаются на двух тарелках диаметром 30-32 см по 5 штук на каждой;
- температура подачи мучного кондитерского изделия 1-14℃ (измеряется по борту тарелки);
- сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ.

Для приготовления блюда используйте продукты из единого списка продуктов (Прил_2_ОЗ_КОД 43.01.09-1-2026-М1). Образец заявки на продукты (Прил_1_ОЗ_КОД 43.01.09-1-2026-М1).

Необходимые приложения: отсутствуют.

Инструкции для ГЭ: Время отведенное для проведения демонстрационного экзамена БУ составляет 3 часа 00 минут от точки СТАРТ. Подача блюд первого модуля осуществляется через 2 часа 30 минут, второго модуля через 30 минут после первого. Сервисное окно открывается в определённое для подачи время, согласно графику составленному ГЭ. При

составлении плана работы площадки главным экспертом, важно учитывать возможность изменения подачи блюд в различных модулях.

Инструкции для ТЭ: Технический эксперт ЦПДЭ принимает заявки от участников ДЭ за одну неделю до начала экзамена. В подготовительный день ТЭ передаёт заявки главному эксперту.Ознакамливает всех участников демонстрационного экзамена с требованиями охраны труда и пожарной безопасности под подпись.

Образец задания для ГИА ДЭ ПУ (инвариантная часть) Модуль 1. Приготовление, оформление и реализация горячего блюда

Участникам демонстрационного экзамена необходимо составить **заявку на продукты** (форма заявки находится в Прил_1_ОЗ_КОД 43.01.09-1-2026- М1) и передать её техническому эксперту ЦПДЭ не позднее, чем за **одну неделю** до начала экзамена.

Приготовить три порции горячего блюда из мяса птицы (курица), используя котлетную или рубленую массу с фаршем.

Блюдо должно содержать:

- фарш на выбор участника, **вид полуфабриката** из птицы (курицы) определяется в подготовительный день;
- гарнир или гарниры на выбор участника;
- соус на выбор участника;
- декоративный элемент на выбор участника.

Особенности подачи:

- температура подачи блюда от 35^0 С и выше (измеряется по краю тарелки);
- масса блюда минимум 180 г максимум 250 г.;

- 3 порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30–32 см.;
- соус должен быть сервирован на каждой тарелке и 50 мл подан в соуснике для дегустации;
- сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ.

Оформление и подача на выбор участника.

Для приготовления блюда используйте продукты из единого списка продуктов (Прил_2_ОЗ_КОД 43.01.09-1-2026-М1). Образец заявки на продукты (Прил_1_ОЗ_КОД 43.01.09-1-2026-М1).

Необходимые приложения:

Прил_1_ОЗ_КОД 43.01.09-1-2026-М1.docx

Прил_2_ОЗ_КОД 43.01.09-1-2026-М1.docx

Инструкции для ГЭ: Участникам предоставляется 15 минут до начала выполнения задания для организации рабочего места и 15 минут после выполнения задания для его уборки. В рамках проведения ПА подача блюд осуществляется через 1 час 30 минут от точки СТАРТ. Сервисное окно открывается в определённое для подачи время, согласно графику составленному ГЭ.

Инструкции для ТЭ: Технический эксперт ЦПДЭ принимает заявки от участников ДЭ за одну неделю до начала экзамена. В подготовительный день ТЭ передаёт заявки главному эксперту. Ознакамливает всех участников демонстрационного экзамена с требованиями охраны труда и пожарной безопасности под подпись.

Модуль 2. Приготовление, оформление и реализация мучного кондитерского изделия

Приготовить 10 штук мучного кондитерского изделия на основе заварного теста.

- обязательный компонент - заварной крем, рецептура на выбор участника;
- **форма** мучного кондитерского изделия определяется в подготовительный день;
- отделка, декорирование на выбор участника.

Особенности подачи:

- масса одной штуки 40-80 г;
- изделия подаются на двух тарелках диаметром 30-32 см по 5 штук на каждой;
- температура подачи мучного кондитерского изделия 1-14℃ (измеряется по борту тарелки);
- сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ.

Для приготовления блюда используйте продукты из единого списка продуктов (Прил_2_ОЗ_КОД 43.01.09-1-2026-М1). Образец заявки на продукты (Прил_1_ОЗ_КОД 43.01.09-1-2026-М1).

Необходимые приложения: отсутствуют.

Инструкции для ГЭ: Время отведенное для проведения демонстрационного экзамена БУ составляет 3 часа 00 минут от точки СТАРТ. Подача блюд первого модуля осуществляется через 2 часа 30 минут, второго модуля через 30 минут после первого. Сервисное окно открывается в определённое для подачи время, согласно графику составленному ГЭ. При

составлении плана работы площадки главным экспертом, важно учитывать возможность изменения подачи блюд в различных модулях.

Инструкции для ТЭ: Технический эксперт ЦПДЭ принимает заявки от участников ДЭ за одну неделю до начала экзамена. В подготовительный день ТЭ передаёт заявки главному эксперту.Ознакамливает всех участников демонстрационного экзамена с требованиями охраны труда и пожарной безопасности под подпись.

Модуль 3. Приготовление, оформление и реализация холодного блюда

Приготовить три порции холодной вегетарианской закуски на выбор участника.
Обязательные компоненты:

- один из компонентов для закуски овощ на выбор участника, **вид (форма) нарезки** овоща определяется в подготовительный день.
  Особенности подачи:
- температура подачи закуски от 1-14^{0}С (измеряется по краю борта тарелки);
- масса одной порции 90 до 130 грамм;
- 3 порции холодной закуски подаются в тарелках глубокая белая (для закуски) с широкими плоскими ровными полями, диаметром не менее 26 см;
- сервисное окно открывается в определенное для подачи время, согласно графику составленному ГЭ.

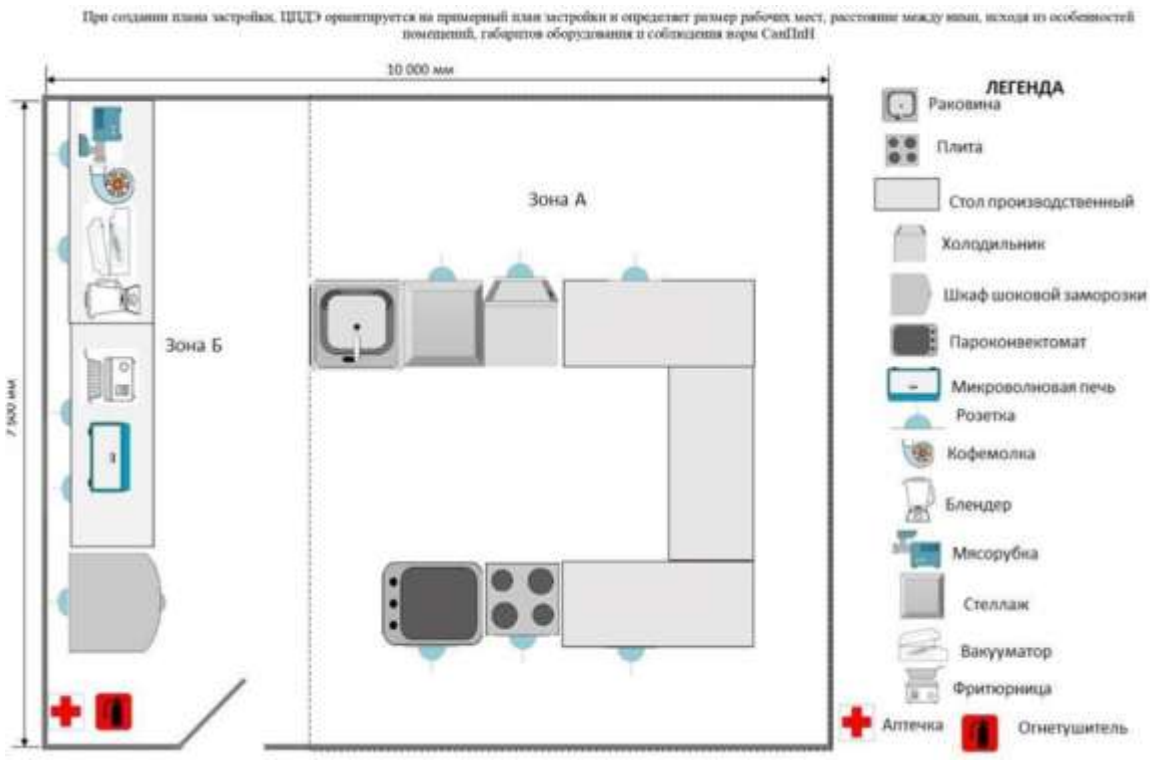
Оформление и подача на выбор участника.
Для приготовления блюда используйте продукты из единого списка продуктов (Прил_2_ОЗ_КОД 43.01.09-1-2026-М1). Образец заявки на продукты (Прил_1_ОЗ_КОД 43.01.09-1-2026-М1).

Необходимые приложения: отсутствуют.

Инструкции для ГЭ: Время отведенное для проведения демонстрационного экзамена ПУ составляет 4 часа 00 минут от точки СТАРТ.
Подача блюд: 1-й модуль - 3 часа, 2-й модуль - 3 часа 30 минут, 3-й модуль - 4 часа.
Сервисное окно открывается в определённое для подачи время, согласно графику составленному ГЭ. При составлении плана работы площадки главным экспертом, важно учитывать возможность изменения подачи блюд в различных модулях.

Инструкции для ТЭ: Технический эксперт ЦПДЭ принимает заявки от участников ДЭ за одну неделю до начала экзамена. В подготовительный день ТЭ передаёт заявки главному эксперту. Ознакамливает всех участников демонстрационного экзамена с требованиями охраны труда и пожарной безопасности под подпись.

Примерный план застройки площадки ДЭ ПУ, проводимого в рамках ГИА



ПРИЛОЖЕНИЕ 5
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

Рабочая программа воспитания разработана
на основе примерной программы воспитания по УГПС 43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ

2026 г.

Рабочая программа воспитания по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** *является приложением 2 к Рабочей программе воспитания образовательной организации, реализующей программы СПО.*

Пояснительная записка

Рабочая программа воспитания разработана для студентов ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко» (далее – ГБОУ ПОО МТК), обучающихся по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, и направлена на формирование гражданина страны:

- разделяющего традиционные российские ценности, проявляющего гражданско-патриотическую позицию, готового к защите Родины;
- выражающего осознанную готовность стать высококвалифицированным специалистом в выбранной профессиональной деятельности и трудиться на благо государства и общества;
- готового к созданию крепкой семьи и рождению детей.

Рабочая программа воспитания ГБОУ ПОО МТК (далее – Программа) является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы Профессионалитет (далее – ОПОП-П), и предназначена для планирования и организации системной воспитательной деятельности. Рабочая программа разрабатывается и утверждается с участием коллегиальных органов управления организацией (в том числе педагогического совета, совета обучающихся, совета родителей); реализуется в единстве аудиторной, внеаудиторной и практической (учебные и производственные практики) деятельности, осуществляемой совместно с другими участниками образовательных отношений, социальными партнёрами. Рабочая программа сохраняет преемственность по отношению к достижению воспитательных целей среднего образования.

Программа разработана с учётом Конституции Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского образования 01.07.2020); Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р) и Плана мероприятий по её реализации в 2021 — 2025 годах (утвержден распоряжением Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р), Стратегии национальной безопасности Российской Федерации (утверждена Указом Президента Российской Федерации от 02.07.2021 № 400), Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей (утверждены Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 № 809), Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденного приказом Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762, федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования.

Программа включает три раздела: целевой, содержательный и организационный. Структурным элементом программы является примерный календарный план воспитательной работы.

Структура Программы является инвариантной, т. е. при разработке рабочей программы она сохраняется в неизменном виде.

Содержание программы включает инвариантный компонент, представленный в Программе, и вариативный компонент.

Содержание Программы представляет собой основу для разработки соответствующих разделов рабочей программы. При этом содержание подразделов 1.1. «Цель и задачи воспитания обучающихся», 1.2. «Направления воспитания» и пункта 1.3.1 подраздела 1.3 «Инвариантные целевые ориентиры» является инвариантным, т. е. сохраняется в неизменном виде, т. к. данное содержание определяется ключевыми нормативными документами и едино для всех образовательных организаций.

Содержание остальных подразделов рабочей программы является вариативным и формируется исходя из условий функционирования конкретной образовательной организации с опорой на содержание соответствующих подразделов Программы.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

Воспитательная деятельность в ГБОУ ПОО МТК является неотъемлемой частью образовательного процесса, планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания.

Участниками образовательных отношений в части воспитании являются педагогические работники, обучающиеся, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся ГБОУ ПОО МТК. Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей.

1.1. Цель и задачи воспитания обучающихся

Инвариантные компоненты Программы, примерного календарного плана воспитательной работы ориентированы на реализацию запросов общества и государства, определяются с учетом государственной политики в области воспитания; обеспечивают единство содержания воспитательной деятельности, отражают общие для любой образовательной организации, реализующей программы СПО, цель и задачи воспитательной деятельности, положения ФГОС СПО в контексте формирования общих компетенций у обучающихся.

Вариативные компоненты обеспечивают реализацию и развитие внутреннего потенциала образовательной организации, реализующей программы СПО.

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

Задачи воспитания:

- усвоение обучающимися знаний о нормах, духовно-нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний);
- формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормам и правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие), современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту;
- приобретение социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности;
- подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт) во благо своей семьи, народа, Родины и государства;
- подготовка к созданию семьи и рождению детей.

1.2. Направления воспитания

Рабочая программа воспитания реализуется в единстве учебной и воспитательной деятельности с учётом направлений воспитания:

- **гражданское воспитание** – формирование российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию, многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры;
- **патриотическое воспитание** – формирование чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его

традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа;

- **духовно-нравственное воспитание** – формирование устойчивых ценностно-смысловых установок обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;
- **эстетическое воспитание** – формирование эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;
- **физическое воспитание, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия** – формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек;
- **профессионально-трудовое воспитание** – формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности; осознанного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов;
- **экологическое воспитание** – формирование потребности экологически целесообразного поведения в природе, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние окружающей среды, важности рационального природопользования; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
- **ценности научного познания** – воспитание стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и общественных потребностей.

1.3. Целевые ориентиры воспитания

1.3.1. Инвариантные целевые ориентиры

Согласно «Основам государственной политики по сохранению и укреплению духовно-нравственных ценностей» (утв. Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 г. № 809) ключевым инструментом государственной политики в области образования, необходимым для формирования гармонично развитой личности, является воспитание в духе уважения к традиционным ценностям, таким как патриотизм, гражданственность, служение Отечеству и ответственность за его судьбу, высокие нравственные идеалы, крепкая семья, созидательный труд, приоритет духовного над материальным, гуманизм, милосердие, справедливость, коллективизм, взаимопомощь и взаимоуважение, историческая память и преемственность поколений, единство народов России.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) воспитательная деятельность должна быть направлена на «…формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

Эти законодательно закрепленные требования в части формирования у обучающихся системы нравственных ценностей отражены в инвариантных планируемых результатах воспитательной деятельности (инвариантные целевые ориентиры воспитания).

Инвариантные целевые ориентиры воспитания соотносятся с общими компетенциями (далее – ОК), формирование которых является результатом освоения программ подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО):

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.

Инвариантные целевые ориентиры воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО

Целевые ориентиры
Гражданское воспитание
Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе. Сознающий своё единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания. Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду. Ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан. Осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах
Патриотическое воспитание
Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу. Сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность. Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам.

Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности.
Духовно-нравственное воспитание
Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения. Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан. Понимающий и деятельно выражающий понимание ценности межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения. Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей, и принятие родительской ответственности. Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России.
Эстетическое воспитание
Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия. Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние. Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве. Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды.
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей. Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде. Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их в еда для физического и психического здоровья. Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей. Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. Использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

Профессионально-трудовое воспитание
Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны. Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности. Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности. Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества. Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества. Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе.
Экологическое воспитание
Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды. Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве. Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению д людьми.
Ценности научного познания
Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки. Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности. Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности. Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности

1.3.2. Вариативные целевые ориентиры

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания формируются разработчиками самостоятельно с учетом ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

Вариативные целевые ориентиры не должны противоречить инвариантным целевым ориентирам.

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику профессии **43.01.09 Повар, кондитер**
Гражданское воспитание
– понимающий профессиональное значение профессии **43.01.09 Повар, кондитер** для социально-экономического и научно-технологического развития страны
– осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни *ГБОУ ПОО МТК, Челябинская область*
– проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
– проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда
– осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
Патриотическое воспитание
– осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою профессии **43.01.09 Повар, кондитер**
– осознающий себя гражданином и защитником великой страны, осознающий значимость профессиональной деятельности в трудовом подвиге своего народа
Духовно-нравственное воспитание
– обладающий сформированными представлениями о значении и ценности профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики
– транслирующий в молодежной среде профессиональные качества, карьерный рост и перспективность развития сферы общественного питания
– знающий и соблюдающий нормы корпоративной культуры специалиста в сфере общественного питания
Эстетическое воспитание
– демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре профессии **43.01.09 Повар, кондитер**
– использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
– демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности профессии **43.01.09 Повар, кондитер**
Профессионально-трудовое воспитание
– применяющий знания о нормах выбранной профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, 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
Экологическое воспитание
– ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности
– понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной,

производственной среде и здоровью
Ценности научного познания
– обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности профессии **43.01.09 Повар, кондитер**
– проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
– осознающий ценности научной и проектной деятельности, готовый осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуальной и в группе, в том числе профессиональной направленности

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1. Уклад образовательной организации, реализующей программы СПО

Миссия ГБОУ ПОО МТК: подготовка высококвалифицированных специалистов и рабочих кадров к самостоятельному выполнению видов профессиональной деятельности (в соответствии с требованиями современных стандартов и передовых технологий), конкурентноспособных на региональном рынке труда, готовых к постоянному профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности, со сформированными гражданскими качествами личности в соответствии с запросами и потребностями региональной экономики и социокультурной политики Челябинской области.

Философия ГБОУ ПОО МТК:

Надежность

Колледж стабилен в своем росте и развитии. Следуя проверенным путем, ГБОУ ПОО МТК стремится минимизировать риски. В отношениях с партнерами, заказчиками и потребителями образовательных услуг МТК выполняет свои обязательства.

Профессионализм

Колледж ведет подготовку специалистов и рабочих кадров в соответствии с ФГОС СПО, ориентируясь на запросы и потребности региона. Образовательный процесс осуществляют высококвалифицированные педагоги, использующие в учебном процессе новейшее оборудование, современные образовательные технологии, среди которых дистанционные образовательные технологии и технологии «бережливого производства», направленные на повышение качества подготовки выпускников.

Качество

ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж имени В.П. Омельченко» входит в число лучших образовательных организаций среднего профессионального образования Челябинской области по подготовке кадров, входящих в список ТОП-50 наиболее востребованных экономикой региона.

Колледж принимает участие в реализации четырех федеральных проектов, входящих в национальный проект «Образование»: «Цифровая образовательная среда», «Успех каждого ребенка», «Молодые профессионалы», «Социальная активность», «Социальные лифты для каждого». Также участвует в реализации мероприятий по обучению различных категорий граждан по программам профессионального обучения и дополнительным образовательным программам в рамках федеральных проектов «Старшее поколение», «Содействие занятости», «Карьерное сопровождение» и «Страна мастеров» национального проекта «Демография».

Единство

Колледж – это коллектив единомышленников.

Забота о людях

В колледже уважают и соблюдают права и интересы сотрудников и обучающихся, способствуют их профессиональному и творческому росту. В колледже уважительно относятся к сложившимся традициям по отношению к сотрудникам, завершившим свою активную трудовую деятельность.

Компетентностная модель выпускника

Период существования технологий сегодня становится значительно меньше, чем продолжительность жизни человека. Как следствие, идея узкой профессиональной ориентации оказывается неуместной. Актуально построение интегративной, междисциплинарной логики в образовании.

Современному человеку по силам сконструировать себя как уникального специалиста, при этом набор выбранных компетенций и будет отвечать за его уникальность. Именно выбранные компетенции помогают человеку обладать уникальными свойствами, такими, как взгляд на проблему, способность создавать уникальные продукты, креативность и талант. В основе успеха и жизненной самореализации человека лежит набор универсальных компетенций, которые определяют способность человека адаптироваться к изменениям, реализовываться в разнообразных сценариях будущего. Они связаны со способностью жить и действовать в условиях растущей неопределенности и сложности мира.

Новая модель образования на основе инструментов Профессионалитета содержит набор компетенций, освоение которых должно осуществляться в короткий срок. Так, набор кроссконтекстных компетенций будет помогать выпускнику переходить из одной сферы профессиональной деятельности в другую.

Модель компетенций выпускника – это совокупность взаимосвязанных между собой общепрофессиональных и профессиональных компетенций, определенных ФГОС СПО, а также требований профессиональных стандартов или единых квалификационных справочников (при отсутствии профессиональных стандартов) и запросов организации-работодателя к квалификации специалиста, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении освоения основной профессиональной образовательной программы.

Модель компетенций выпускника является одним из ключевых документов, который ложится в основу конструирования учебного плана, графика учебного процесса, унифицированного тематического классификатора, автоматизированного конструктора образовательных программ, определяет направление и содержание программы воспитания.

В процессе длительного и сложного процесса реформирования системы образования СПО каждый выпускник будет иметь возможность приобрести новый современный облик человека, способного менять будущее как свое, так предприятия, на котором ему предстоит начать свой трудовой путь. В условиях постоянно меняющихся технологий и стремительно возрастающего роста сложности возникает необходимость воспитывать принципиально новое поколение, готовое нести ответственность за эффективность жизнедеятельности своей страны, приближая ее к стабильному росту и развитию.

В современных социально-экономических условиях востребованным является практико-ориентированное профессиональное образование, так как в этом случае обучение и воспитание студентов колледжа приобретает характер эффективного фактора обеспечения качества их подготовки к профессиональной деятельности, профессиональному самоопределению и профессиональной социализации на рабочем месте.

Сегодня в системе среднего профессионального образования особое значение имеет практическая подготовка студентов, где немаловажную роль играют представители из реального сектора экономики.

Социальное партнерство в профессиональном образовании – это особый тип взаимодействия профессиональной образовательной организации с субъектами и институтами рынка труда, государственными и местными органами власти, общественными организациями, нацеленный на максимальное согласование и учет интересов всех участников этого процесса.

На протяжении многих лет социальными партнерами с ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко» являются:

- Общество с ограниченной ответственностью «Урал-СИТНО», в лице генерального директора Журавского Павла Павловича
- Общество с ограниченной ответственностью «БОЛЬШЕЖИЗНИ», в лице директора Бояровой Ольги Сергеевны

- Общество с ограниченной ответственностью «ТД Хорека», в лице финансового директора Иглесиас Пасюкова Михаила Хорхевича
- Публичное акционерное общество «Магнитогорский металлургический комбинат», в лице директора по персоналу Парфилова Олега Валентиновича
- Общество с ограниченной ответственностью «Санаторий «Юбилейный», в лице директора Наследова Федора Васильевича
- Общество с ограниченной ответственностью «Абзаково», в лице директора Наследова Федора Васильевича
- Частное учреждение дополнительного образования ПАО «ММК» «Детский оздоровительно-образовательный комплекс», в лице директора Закирова Олега Мухтаровича
- Частное учреждение ПАО «ММК» «Дворец культуры металлургов имени Серго Орджоникидзе», в лице директора Марченкова Вадима Анатольевича
- Акционерное общество «Магнитогорский хлебокомбинат», в лице генерального директора Онищенко Виктории Юрьевны
- Общество с ограниченной ответственностью «СЕЛЬТОРГ», в лице директора Тихоновой Любовь Борисовны
- Общество с ограниченной ответственностью «Ситно-Продукт», в лице генерального директора Журавского Павла Павловича
- ООО "Лакомка"
  ИП Федорова С.Н., кулинария "Звездная"

Социальное партнерство с колледжем можно рассматривать и как социальный ресурс образовательной организации, и как фактор стабилизации рынка труда, и как способ интеграции инновационной и образовательной деятельности участников партнерства с целью позитивных социально-экономических изменений.

Стратегическая цель сотрудничества – обеспечение доступности и качества профессионального образования, соответствующего требованиям инновационного социально-экономического развития сферы общественного питания и туризма.

Тактическая цель сотрудничества – создание условий, обеспечивающих непрерывность системы подготовки квалифицированных кадров, возможность получения будущим специалистам поварского и кондитерского дела необходимых знаний, умений и навыков, необходимых для успешной трудовой деятельности на рынке общественного питания и туризма.

В процессе долгосрочного сотрудничества социальные партнеры и ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко» разработали систему конкретных действий и определили основные направления работы:

– организация производственной практики и трудоустройство выпускников;

– участие в цикловой комиссии и рецензирование учебно-методического комплекса;

– участие в экзаменационной комиссии при проведении экзаменов по профессиональным модулям и государственной итоговой аттестации;

– участие в профориентационных мероприятиях со школьниками и по профессиональному самоопределению студентов;

Для подготовки студентов к региональным чемпионатам профессионального мастерства для лиц с ОВЗ «Абилимпикс» в рамках воспитательной работы реализуется **дополнительные общеобразовательные (общеразвивающие) программы «Карвинг», «Поварское дело»**

Студенты, обучающиеся по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** активно принимают участие в конкурсах регионального и всероссийского уровней.

Мероприятия по профессиональному самоопределению студентов

Обучающиеся с 1-го курса вовлекаются в мир профессии. На протяжении всего срока обучения в соответствии с планом воспитательной работы ГБОУ ПОО МТК проводятся

мероприятия (классные часы, внеурочные мероприятия по ООД с профессиональной направленностью, бинарные уроки, профориентационные мероприятия), среди которых:

- классный час «Знакомство со специальностью/профессией»;
- классный час «Моя профессия – мой выбор»;
- профпробы «Повар», «Кондитер», «Пекарь»;
- мастер-классы от шеф-поваров города;
- региональный этап чемпионата по профессиональному мастерству "Профессионалы" по компетенции "Поварское дело";
- экскурсии на предприятия агрохолдинга СИТНО (ОАО "Магнитогорский хлебокомбинат", АО "МКХП-СИТНО")
- конкурс «Будущее СИТНО»
- форум «Креативная среда» (встречи с работодателями);
- встречи с представителями Центра занятости;
- открытые бинарные уроки и внеклассные мероприятия, мастер-классы;
- городской конкурс по профориентации "Ориентир".

Воспитательные мероприятия студентов

Студенты, обучающиеся по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, принимают активное участие в мероприятиях гражданско-патриотического, спортивного, культурно-творческого, духовно-нравственного, бизнес-ориентирующего направлений.

Посещают занятия по дополнительным общеобразовательным (общеразвивающим) программам:

Принимают участие в всероссийских, региональных, муниципальных и внутриколледжных конкурсах / соревнованиях:

– Всероссийская научно-практическая конференция «Первый шаг в науку» для обучающихся ОО СПО и 9-11 классов ОУ;

– Областная научно-техническая конференция «Молодежь. Наука. Технологии производства»;

– Областной конкурс в сфере популяризации науки и технологий «Наука – это красиво»;

– Областной конкурс научно-популярных статей «Формула будущего» среди обучающихся ПОО;

– Областной фестиваль художественного творчества «Я вхожу в мир искусств»;

– Областной конкурс на лучший предпринимательский молодежный проект «Свое дело»;

– Научно-практическая конференция «Дерзайте Отечество наукой прославить!», посвященная Дню науки;

– Открытая научно-практическая конференция «Истоки и духовно-нравственные ценности Южного Урала»;

– Конкурс декоративно-прикладного творчества и дизайна из вторсырья «Необычное из обычного» среди студентов ПОО ЮТ ЧО;

– Конкурс студенческих научно-исследовательских работ «НСО-2026» среди студентов профессиональных образовательных организаций Южных территорий Челябинской области;

– Первенство ЮТМО по баскетболу, юноши;

– Первенство ЮТМО по стрельбе из пневматической винтовки;

– Первенство города ССУЗы «Полоса препятствий»;

– Военизированная эстафета «Призывник».

Социальный паспорт студентов-первокурсников (общая характеристика)

Правовое воспитание и профилактика правонарушений – одно из ведущих направлений воспитательной работы колледжа. С целью повышения уровня правовой грамотности и осведомленности о явлениях, представляющих угрозу, опасность физическому, психическому и моральному здоровью человека и общества, в колледже для студентов и их родителей (законных

представителей) проводится правовые лектории. Большую помощь в работе лектория оказывают специалисты городского центра психолого-педагогической помощи семье и детям. Читаются лекции на правовую тематику. Проводятся тренинги, беседы-практикумы, видеопоказы. Выдаются рекомендации, работает «телефон доверия».

Также в колледже разработан цикл бесед, классных часов. Целью данных бесед является формирование здорового образа жизни, профилактика употребления и распространения наркотических и алкогольсодержащих средств, табакокурения в подростковой среде. Данный цикл бесед реализуется кураторами групп, социальными педагогами, педагогом-психологом, воспитателями общежития.

Студенты активно принимают участие в городских молодежных акциях, проводимых Магнитогорским отделением Российского союза молодёжи, подразделением по молодежной политике администрации города, волонтерским центром МГТУ, Центром психолого-педагогической помощи семье и детям и др.

Наряду с пропагандой правовых знаний проводится работа со студентами первого курса по профилактике правонарушений. Для эффективности работы в данном направлении разработано Положение о Совете по профилактике правонарушений несовершеннолетних и организованна его работа.

Важным условием повышения эффективности воспитательно-профилактической деятельности является её мониторинг. Он включает в себя анализ контингента вновь поступивших студентов и выявления подростков, относящихся к «группе риска», ежемесячной сверки в ОДН УВД Магнитогорска, постановки студентов «группы риска» на учет. Ежемесячно проводятся заседания Совета по профилактике правонарушений несовершеннолетних, на которых заслушиваются обучающиеся, уклоняющиеся от учёбы, нарушающие устав колледжа, правила внутреннего распорядка и правила проживания в общежитии, совершившие правонарушения; их родители; кураторы групп; социальные педагоги.

Ежегодно в октябре составляется социальный паспорт первокурсников, который позволяет определить г*ендерный и возрастной состав студентов, состав семей обучающихся, трудовая занятость родителей студентов, а также статус детей (опекаемые, ПГО, дети участников СВО и т.д.)*

Проводится сравнение с прошлыми годами наборов, а также анализ данных по набору, который позволяет дать прогноз социальной ситуации, способствующей эффективности и адресности социально-педагогической работы в колледже, профилактике девиантного поведения подростков, определению основных направлений работы с семьями первокурсников.

На особом контроле – студенты из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.

2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Модуль «Образовательная деятельность»

Реализация воспитательного потенциала образовательной деятельности предусматривает:

инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ воспитательной направленности через разработку и защиту индивидуальных проектов в рамках углубленной ООД «Химия», участие в ДООП ««Карвинг-Абилимпикс»», «Кулинария и гостеприимство Южного Урала», «История в профессиональной деятельности», «Культурология в профессиональной деятельности», «Информационные технологии в профессиональной деятельности»; участие во внутриколледжной студенческой научно-практической конференции, посвященной Дню науки;
использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям, подбор

соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т. п., отвечающих содержанию и задачам воспитания, в рамках внеурочных занятий по ООД с профессиональной направленностью, проведение бинарных уроков;
реализация курсов, дополнительных факультативных занятий исторического просвещения, патриотической, гражданской, экологической, научно-познавательной, краеведческой, историко-культурной, туристско-краеведческой, спортивно-оздоровительной, художественно-эстетической, духовно-нравственной направленности, а также курсов, направленных на формирование готовности обучающихся к вступлению в брак и осознанному родительству через реализацию ДООП «История в профессиональной деятельности», «Кулинария и гостеприимство Южного Урала»;
организация и проведение экскурсий на производственные площадки предприятий общественного питания

Модуль «Кураторство»

Реализация воспитательного потенциала кураторства как особого вида педагогической деятельности, направленной в первую очередь на решение задач воспитания и социализации обучающихся, предусматривает:

инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности;
сплочение коллектива группы через игры и тренинги на командообразование, походы, экскурсии, празднования дней рождения, тематические вечера и т. п.
организацию и проведение регулярных родительских собраний, информирование родителей об академических успехах и проблемах обучающихся, их положении в студенческой группе, о жизни группы в целом; помощь родителям и иным членам семьи во взаимодействии с педагогическим коллективом и администрацией;
планирование, подготовку и проведение праздников, фестивалей, конкурсов, соревнований и т. д. с обучающимися (в соответствии с планом работы колледжа);
организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в выбранной специальности: —проведение цикла классных часов «Разговоры о важном»; —проведение цикла классных часов «Россия мои горизонты»; —привлечение обучающихся к участию в квестах и акциях «Большая перемена»; —Посвящение в студенты; —Торжественная линейка, классные часы «День знаний»;

Модуль «Наставничество»

мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций в профессии **43.01.09 Повар, кондитер***:* – ДООП «Кулинария и гостеприимство Южного Урала». – ДООП «Карвинг», – ДООП «Поварское дело», – ДООП «Стандарты сервиса в ресторане», – ДООП «Кондитерское дело», – ДООП «Хлебопечение», – ДООП «Бариста»
организация под руководством наставника социально-значимых проектов по профессии **43.01.09 Повар, кондитер***:* – проект по ранней профориентации «Технарики»;

– проект «Кураторы-наставники».

Модуль «Основные воспитательные мероприятия» по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**
Реализация воспитательного потенциала основных воспитательных мероприятий предусматривает:

проведение общих для ГБОУ ПОО МТК праздников, ежегодных творческих (театрализованных, музыкальных, литературных и т. п.) мероприятий, связанных с общероссийскими, региональными, местными праздниками, памятными датами:

- торжественная линейка «День знаний»;
- линейка, посвященная жертвам Беслана;
- классные часы, посвященные В.П. Омельченко;
- торжественный праздничный концерт «День учителя»;
- классные часы, посвященные годовщине Государственных трудовых резервов СССР;
- литературно-художественная гостиная «Белые журавли»;
- классные часты, посвященные Дню народного единства;
- праздничный концерт, посвященный Дню Матери;
- классные часы, посвященные Дню Неизвестного солдата;
- торжественный концерт, посвященный Дню Героя Отечества;
- праздничный студенческий капустник «Новогодний переполох»;
- месячник военно-патриотической и оборонно-массовой работы;
- военизированная эстафета «Призывник»;
- праздничный концерт, посвященный Дню 8 Марта;
- цикл мероприятий, посвящённых годовщине Победы в ВОВ: литературно-историческая встреча «Дети войны», выставка «Тыл-фронту: Магнитка в летописи Великой Победы», классные часы «У войны не женское лицо»;
- торжественное праздничное мероприятие «Праздник со слезами на глазах»;
- литературно-художественная гостиная «День славянской письменности и культуры»;
- викторина по русскому языку, посвященная Дню русского языка в России;
- линейка «День памяти и скорби»

разработку и реализацию обучающимися социальных, социально-профессиональных проектов»:

- ДООП «История в профессиональной деятельности», «Кулинария и гостеприимство Южного Урала», «Культурология в профессиональной деятельности» (проектная деятельность студентов); ДООП «Карвинг», «Поварское дело», «Стандарты сервиса в ресторане», «Кондитерское дело», «Хлебопечение», «Бариста»
- конкурс видеороликов «Моя профессия – мой выбор»;
- студенческая научно-практическая конференция «Дерзайте, Отечество наукой прославить!», посвященной Дню науки».

мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, экскурсии, дни открытых дверей:

- единый День открытых дверей;
- профориентационное мероприятия для школьников «Юный повар/кондитер/пекарь»;
- экскурсии в производственные площадки города;
- мастер классы известных шеф-поваров;
- региональный чемпионат по профессиональному мастерству для лиц с ОВЗ «Абилимпикс» по компетенции «Карвинг», «Поварское дело»;
- областной конкурс профессионального мастерства.

встречи с представителями профессии **43.01.09 Повар, кондитер***:* – круглый стол с работодателями, представителями общественного питания г. Магнитогорска – экскурсии в производственные площадки города; – встречи с работодателями, представителями Центра занятости; – встречи с выпускниками, успешными рестораторами.
организацию тематических мероприятий, нацеленных на формирование уважительного отношения к противоположному полу, понимания любви как основы таких отношений и готовности к вступлению в брак: – индивидуальные беседы со студентами; – классные часы по модулю «Семья. Брак. Дети»; – праздничный концерт, посвященный Дню Матери; – праздничный концерт, посвященный Дню 8 Марта; – классный час «У войны не женское лицо»; – классный час «День семьи, любви и верности».

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

Реализация воспитательного потенциала предметно-пространственной среды предусматривает совместную деятельность педагогов, обучающихся, других участников образовательных отношений по её созданию, поддержанию, использованию в воспитании:

организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к профессии **43.01.09 Повар, кондитер***:* – ДООП «История в профессиональной деятельности», «Кулинария и гостеприимство Южного Урала», «Культурология в профессиональной деятельности»; – встречи с ветеранами ГБОУ ПОО МТК; – интервьюирование ветеранов и педагогов ГБОУ ПОО МТК; – обработка и формирование архивов, музейных экспонатов;
размещение, поддержание, обновление на территории ГБОУ ПОО МТК выставочных объектов, ассоциирующихся с профессией **43.01.09 Повар, кондитер***:* – создание информационного стенда по специальности.
разработка и обновление материалов (стендов, плакатов, инсталляций и др.), акцентирующих внимание обучающихся на важных для воспитания правилах, традициях, укладе ГБОУ ПОО МТК, актуальных вопросах профилактики и безопасности: – фотоотчет в рамках профессиональной декады о профессиях колледжа; – разработка плакатов по профилактике здорового образа жизни.

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

Реализация воспитательного потенциала взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся предусматривает:

профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по профессии **43.01.09 Повар, кондитер***:* – подготовка совместно с родителями материалов областного конкурса видеороликов «Трудовые династии»; – проведение классных часов «Профессиональная семья» с приглашением родителей (законных представителей)
совместные мероприятия:

– родительские собрания с приглашением представителей работодателя; – встречи с выпускниками колледжа;
проведение родительских собраний по вопросам воспитания, взаимоотношений обучающихся и педагогов, условий обучения и воспитания: – ежегодные родительские собрания; – консультирование студентов, педагогов, родителей по вопросам обучения, личностных и межличностных проблем.

Модуль «Профилактика и безопасность»

Реализация воспитательного потенциала профилактической деятельности в целях формирования и поддержки безопасной и комфортной среды предусматривает:

реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в ГБОУ ПОО МТК и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по профессии **43.01.09 Повар, кондитер***:* – лекция с представителями ГБДД о правилах дорожного движения; – лекция с представителями сотрудниками полиции об уголовной и административной ответственности; – классные часы на тему «Правила поведения в общественных местах»; – лекция с наркологом «О вреде употребления наркотических средств»; – военные сборы для студентов подлежащих призыву в Российскую армию.
организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных с профессией **43.01.09 Повар, кондитер***:* – проведение классных часов по кибербезопасности; – проведение внутриколледжной игры «Безопасность в киберпространстве»
сбор информации и регулярный мониторинг семей обучающихся, находящихся в сложной жизненной ситуации, профилактическая работа с неблагополучными семьями; организация психолого-педагогической поддержки обучающихся групп риска: – составление социального паспорта студента; – проведение профилактических мероприятий со студентами, находящимися в сложной жизненной ситуации; – проведение диагностики по сформированности патриотизма, семейных ценностей.
поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ПОО, в том числе в рамках освоения образовательных программ профессии **43.01.09 Повар, кондитер** *:* – военизированная эстафета «Призывник»; – соревнования по отдельным видам спорта среди студентов ПОО ЮТ ЧО; – городская спартакиада по отдельным среди студентов ПОО г. Магнитогорск; – сдача нормативов ГТО студентами 1-4 курсов; – внутриколледжные соревнования по баскетболу.

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

Реализация воспитательного потенциала социального партнёрства образовательной организацией, реализующей программы СПО, в том числе во взаимодействии с предприятиями рынка труда, предусматривает:

организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в профессии **43.01.09 Повар, кондитер***:* —участие в разработке плана профориентационной работы со школьниками и со студентами; – профпробы «Повар», «Кондитер», «Пекарь»; – мастер-классы от шеф-поваров города; – региональный этап чемпионата по профессиональному мастерству

"Профессионалы" по компетенции "Поварское дело"; – экскурсии на предприятия агрохолдинга СИТНО (ОАО "Магнитогорский хлебокомбинат", АО "МКХП-СИТНО") конкурс «Будущее СИТНО» – форум «Креативная среда» (встречи с работодателями); – встречи с представителями Центра занятости; – открытые бинарные уроки и внеклассные мероприятия, мастер-классы; – городской конкурс по профориентации "Ориентир";
организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных профессии **43.01.09 Повар, кондитер***:* – конкурс «Будущее СИТНО; – экскурсии на предприятия города (ОАО СИТНО, Магнитогорский хлебокомбинат)
реализация социальных проектов по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами: – подготовка студентов выпускных групп наставниками от предприятия к сдаче демонстрационного экзамена; – проведение совместных мероприятий по популяризации профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

Реализация воспитательного потенциала работы по профессиональному развитию, адаптации и трудоустройству в ГБОУ ПОО МТК, реализующей программы СПО), предусматривает:

участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по профессии **43.01.09 Повар, кондитер***:* региональный чемпионат профессионального мастерства для иц с ОВЗ «Абилимпикс» по компетенции «Карвинг», «Поварское дело»; Региональный чемпионат профессионального мастерства «Профессионалы» (компетенция *Поварское дело)*
проведение конкурса «Профессиональный студент» или «Профессиональная команда» по итогам профессиональных практик;
организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**
организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры» профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

проведение практико-ориентированных мероприятий:
- торжественная линейка, посвященная Дню знаний (с приглашением представителей индустриальных партнеров);
- «Неделя профессий» для студентов 1-го курса;
- экскурсии в учебные лаборатории, учебный ресторан, полигон;
- торжественная линейка «За тех, кто из профтех»;
- внеурочные мероприятия по ООД с профессиональной направленность;
- разработка и защита индивидуальных проектов по ОУДП «Химия»;
- разработка и съемка профориентационного видеоролика;
- участие студентов (3-х курсов) в проведении профессиональных проб для школьников в качестве наставников;
- участие студентов старших курсов в проведении Единых дней открытых дверей;
- участие студентов в профориентационных встречах со школьниками «Юный повар/кондитер/пекарь»;
- участие студентов старших курсов в проекте по ранней профориентации «Технарики»;
- ДООП «История в профессиональной деятельности», «Кулинария и гостеприимство Южного Урала», «Математика в профессиональной деятельности», «Финансовая грамотность», «Культурология в профессиональной деятельности», «Психология общения», «Информационные технологии в профессиональной деятельности»;
- ДООП «Карвинг», «Поварское дело», «Стандарты сервиса в ресторане», «Кондитерское дело», «Хлебопечение», «Бариста»
- классный час «Профессиональная семья»;
- внутриколледжный конкурс видеороликов «Моя профессия – мой выбор»;
- анкетирование студентов 1-го курса «Мотивы выбора профессии»;
- анкетирование студентов 2-го курса «Мотивация трудовой деятельности»;
- анкетирование студентов 3-го – 4-го курсов «Якоря карьеры»;
- встречи с успешными выпускниками ГБОУ ПОО МТК.

консультирование обучающихся по вопросам построения ими профессиональной карьеры и планов на будущую жизнь с учётом индивидуальных особенностей, интересов, потребностей;
проведение тренингов, нацеленных на формирование рефлексивной культуры, совершенствование умений в области анализа и оценки результатов деятельности:
- реализация мероприятий Центра содействия трудоустройству выпускников.

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1. Кадровое обеспечение

Разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности (привлечение профильных специалистов образовательной организации)

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:
- заместитель директора по воспитательной работе;
- советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями;
- социальный педагог;
- педагог-психолог;
- заведующий библиотекой,
- руководитель физвоспитания;

– преподаватель-организатор ОБиЗР; – воспитатель; – педагогический работник, на которого возложены функция воспитательной работы (куратор); – наставники.
разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности осуществляется на основании локальных нормативно-правовых документов образовательной организации: **заместитель директора по воспитательной работе:** – разработка, реализация и контроль организации и проведения основных мероприятий; – организация текущего и перспективного планирования учебно-воспитательной работы в колледже; – координация учебно-воспитательной деятельность педагогических работников колледжа; – координация разработки учебно-методической и иной документации, необходимой для деятельности колледжа; – анализ результатов воспитательной деятельности педагогов; – организация работы по изучению передового опыта в области воспитания и социализации обучающихся и содействие его внедрению в образовательный процесс; – обеспечение использования и совершенствования методов организации воспитательного процесса и современных образовательных технологий, в том числе дистанционных; – осуществление контроля за качеством учебно-воспитательного процесса, работой творческих объединений и факультативов; – обеспечение уровня подготовки обучающихся, соответствующего требованиям федерального государственного образовательного стандарта, федеральных государственных требований; – координация взаимодействия между представителями педагогической науки и практики; – организация просветительской работы для родителей (законных представителей); – анализ и прогноз воспитательной работы, своевременное представление отчетности; – осуществление комплектования учебных групп и принятие меры по сохранению контингента обучающихся в колледже; – участие в подборе и расстановке педагогических кадров, установлению объема их нагрузки, составление расписания внеучебных занятий, факультативов, творческих объединений и спортивных секций; – внесение предложения по совершенствованию воспитательного процесса в колледже и управлению образовательным учреждением; **советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями:** – оказание содействия в организации воспитательного процесса в образовательных организациях и стимулирование развития этого процесса; – содействие созданию благоприятных условий для индивидуального развития и нравственного формирования личности обучающихся с учётом специфики требований федеральных государственных образовательных стандартов. **социальный педагог:** – организация комплекса мероприятий по воспитанию, образованию, развитию и социальной защите личности студентов колледжа; – изучение особенностей личности обучающихся и их микросреды, условий их жизни, выявление интересов и потребностей, трудностей и проблем, конфликтных ситуаций, отклонений в поведении студентов; – оказание студентам своевременной социальной помощи и поддержки; – организация различных видов социально значимой деятельности обучающихся и

взрослых, мероприятий, направленных на развитие социальных инициатив, реализацию социальных проектов и программ;

- обеспечение режима соблюдения норм и правил охраны труда и техники безопасности в воспитательном процессе;

педагог-психолог:

- диагностико-аналитическая деятельность: изучение индивидуальных психологических особенностей студентов, педагогических работников колледжа, отслеживание развития профессионально значимых качеств и социальной зрелости студентов; выявление психологических причин нарушений в обучении и развитии, социальной дезадаптации студентов; выявление внутригруппового статуса и социальной роли студентов;
- коррекционно-развивающая деятельность: оказание психологической помощи и поддержки студентам, преподавателям, родителям в решении личностных, профессиональных и других проблем; индивидуальная и групповая психологическая коррекция трудностей в обучении студентов, содействие социально-психологической реабилитации детей- сирот и детей, оставшихся без попечения родителей; осуществление коррекции асоциального поведения студентов; оказание психологической поддержки развития личности с целью сохранения ее индивидуальности, осуществляемой на основе совместной деятельности педагога-психолога, мастеров производственного обучения, социальных педагогов и других специалистов; оказание психологической помощи и поддержки преподавателям, мастерам производственного обучения и студентам, находящимся в состоянии актуального стресса, конфликта, сильного эмоционального переживания; содействие творческому развитию одаренных студентов; оказание психологической поддержки студентам с ограниченными возможностями здоровья;
- консультативно-просветительская деятельность: психологическое консультирование всех участников образовательного процесса; консультирование администрации, педагогов и родителей по проблемам индивидуального развития студентов; консультирование студентов по вопросам обучения, развития, проблемам жизненного самоопределения, взаимоотношений с взрослыми и сверстниками; повышение психологической компетентности педагогов, студентов и их родителей; ознакомление преподавателей с основными возрастными закономерностями личностного развития учащегося; популяризация психологических знаний среди субъектов образовательного процесса;
- организационно-методическая деятельность: подготовка методических материалов для проведения психодиагностики и разработки индивидуальных развивающих и психокоррекционных программ с учетом особенностей личности студентов; участие в разработке новых методов психодиагностики, психокоррекции и других видов работы, оценке их эффективности; обработка результатов психодиагностики, их анализ и оформление; подготовка материалов к выступлениям на педсоветах и производственных совещаниях;

заведующий библиотекой:

- организация работы библиотеки как образовательного, информационного и культурного учреждения;
- обеспечение учебно-воспитательного процесса и самообразования средствами библиотечного и информационно-библиографического обслуживания студентов, преподавателей и других категорий читателей;
- формирование у читателей навыков независимого библиотечного пользователя: обучение пользованию книгой и другими носителями информации, поиску, отбору и критической оценке информации;

руководитель физвоспитания:

- планирует и организует проведение учебных, факультативных и внеурочных занятий по физическому воспитанию (физической культуре) в организациях профессионального образования;

- организует проведение и тестирования обучающихся по физической подготовке;
- обеспечивает организацию и проведение оздоровительных физкультурных мероприятий во внеучебное и каникулярное время, организует работу спортивно- оздоровительных лагерей;
- принимает меры по физической реабилитации обучающихся, имеющих отклонения в здоровье и слабую физическую подготовку;
- организует работу физкультурно-оздоровительных центров;
- обеспечивает охрану жизни и здоровья обучающихся во время образовательного процесса;
- осуществляет связь с родителями, законными представителями обучающихся;
- осуществляет свою деятельность на высоком профессиональном уровне в соответствии с утвержденной рабочей программой;
- соблюдает правовые, нравственные и этические нормы, следует требованиям профессиональной этики;
- уважает честь и достоинство обучающихся и других участников образовательных отношений;
- развивает у обучающихся познавательную активность, самостоятельность, инициативу, творческие способности, формирует гражданскую позицию, способность к труду и жизни в условиях современного мира, формирует у обучающихся культуру здорового и безопасного образа жизни;
- учитывает особенности психофизического развития обучающихся и состояние их здоровья, соблюдает специальные условия, необходимые для получения образования лицами с ограниченными возможностями здоровья;
- взаимодействует при необходимости с медицинскими организациями;

преподаватель-организатор ОБиЗР:

- обучение и воспитание обучающихся с учетом специфики курсов основ безопасности жизнедеятельности и допризывной подготовки в объеме не более 9 часов в неделю(360 часов в год);
- создание и совершенствование учебно-материальной базы. Соблюдения учащимися правил безопасности;
- разработка плана гражданской обороны (ГО) колледжа, организация занятий по ГО с работниками колледжа, подготовка и проведение командно-штабных, тактико-специальных учений и других мероприятий по ГО;
- обеспечение содержания защитных сооружений, индивидуальных средств защиты и формирований ГО в надлежащей готовности;
- подготовка работы колледжа в условиях чрезвычайных ситуаций и стихийных бедствий;

воспитатель:

- осуществление деятельности по воспитанию обучающихся в общежитии;
- организация мероприятий по воспитанию и социальной защите обучающихся в общежитии;
- содействие созданию благоприятных условий для индивидуального развития и нравственного формирования личности обучающихся, внесение необходимых корректив в систему их воспитания.

Привлечение специалистов других организаций, социальных партнеров (образовательных, социальных и др.) (при наличии)

привлечение организаций профессиональной направленности с целью реализации воспитательной деятельности в рамках освоения образовательной программы по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**:

- Общество с ограниченной ответственностью «Урал-СИТНО», в лице генерального директора Журавского Павла Павловича

- Общество с ограниченной ответственностью «БОЛЬШЕЖИЗНИ» в лице директора Бояровой Ольги Сергеевны
- Общество с ограниченной ответственностью «ТД Хорека» в лице финансового директора Иглесиас Пасюкова Михаила Хорхевича
- Публичное акционерное общество «Магнитогорский металлургический комбинат» в лице директора по персоналу Парфилова Олега Валентиновича
- Общество с ограниченной ответственностью «Санаторий «Юбилейный», в лице директора Наследова Федора Васильевича
- Общество с ограниченной ответственностью «Абзаково», в лице директора Наследова Федора Васильевича
- Частное учреждение дополнительного образования ПАО «ММК» «Детский оздоровительно-образовательный комплекс», в лице директора Закирова Олега Мухтаровича
- Частное учреждение ПАО «ММК» «Дворец культуры металлургов имени Серго Орджоникидзе», в лице директора Марченкова Вадима Анатольевича
- Акционерное общество «Магнитогорский хлебокомбинат», в лице генерального директора Онищенко Виктории Юрьевны
- Общество с ограниченной ответственностью «СЕЛЬТОРГ», в лице директора Тихоновой Любовь Борисовны
- Общество с ограниченной ответственностью «Ситно-Продукт», в лице генерального директора Журавского Павла Павловича
- ООО "Лакомка"

– ИП Федорова С.Н., кулинария "Звездная"

3.2. Нормативно-методическое обеспечение

1) Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 31.07.2020) «Об образовании в Российской Федерации».
2) Федеральный закон РФ от 28.06.2014 № 172-ФЗ «О стратегическом планировании в Российской Федерации».
3) Федеральный закон РФ от 24.06.1999 № 120-ФЗ (ред. от 21.11.2022) «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних».
4) Указ Президента РФ от 07.05.2018 № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года».
5) Указ Президента РФ от 07.05.2012 № 599 «О мерах по реализации государственной политики в области образования и науки».
6) Национальный проект «Образование» (заседание президиума Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам от 03.09.2018 г.).
7) Национальный проект «Образование» утв. Президиумом Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24.12.2018 № 16) (ФП «Цифровая образовательная среда», ФП «Молодые профессионалы», ФП «Социальная активность» и др.).
8) Национальный проект «Демография» утв. Президиумом Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24.12.2018 № 16) (ФП «Укрепление общественного здоровья», ФП «Спорт – норма жизни» и др.).
9) Национальный проект «Культура» утв. Президиумом Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24.12.2018 № 16) (ФП «Творческие люди», ФП «Цифровая культура», ФП «Создание и распространение контента в сети «Интернет»», направленного на укрепление гражданской идентичности и

духовно-нравственных ценностей среди молодежи» и др.)□.

10) Национальный проект «Малое и среднее предпринимательство и поддержка индивидуальной предпринимательской инициативы» □утв. Президиумом Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24.12.2018 № 16) (ФП «Улучшение условий ведения предпринимательской деятельности», ФП «Популяризация предпринимательства» и др.)□.
11) Национальный проект «Производительность труда и поддержка занятости» □утв. Президиумом Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24.12.2018 № 16)□.
12) Национальный проект «Экология» □утв. Президиумом Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24.12.2018 № 16) (ФП «Чистая страна», ФП «Сохранение уникальных водных объектов» и др.)□.
13) Национальный проект «Безопасные и качественные автомобильные дороги» □утв. Президиумом Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24.12.2018 № 16) (ФП «Безопасность дорожного движения» и др.).
14) Национальный проект «Цифровая экономика Российской Федерации» □утв. Президиумом Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24.12.2018 № 16) (ФП «Кадры для цифровой экономики», ФП «Цифровое государственное управление» и др.).
15) Федеральный проект «Патриотическое воспитание граждан Российской Федерации» национального проекта «Образование» государственной программы «Развитие образования».
16) Распоряжение Правительства РФ от 29.05.2015 № 996-р «Об утверждении Стратегии развития и воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года».
17) Распоряжение Правительства РФ от 29.11.2014 № 2403-р «Об утверждении Основ государственной молодежной политики Российской Федерации на период до 2025 года».
18) Постановление Правительства Российской Федерации от 15.10.2016 № 1050 «Об организации проектной деятельности в Правительстве Российской Федерации».
19) Стратегия развития физической культуры и спорта в Российской Федерации на период до 2030 года.
20) Концепция информационной безопасности детей в Российской Федерации.
21) Закон Челябинской области от 30.08.2013 № 515-ЗО «Об образовании в Челябинской области» (принят Постановлением Законодательного собрания Челябинской области от 29.08.2013 № 1543).
22) Постановление Правительства Челябинской области от 29.06.2017 № 358-П «О Положении проектной деятельности в Челябинской области и внесении изменений в постановление Правительства Челябинской области от 25.07.2013 № 148-П».
23) Постановление Законодательного собрания Челябинской области от 23.06.2022 № 1117 «О внесении изменений в Стратегию социально-экономического развития Челябинской области до 2035 года».
24) Постановление Правительства Челябинской области от 29.12.2017 № 756-П «Об утверждении государственной программы Челябинской области «Развитие профессионального образования в Челябинской области» на 2018-2025 годы».
25) Постановление Правительства Челябинской области от 31.01.2023 № 59-П «О внесении изменений в постановление Правительства Челябинской области от 30.12.2020 №780-П».
26) Протокол совещания в формате видеоконференцсвязи под председательством директора Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального обучения Минпросвещения России Неумывакина В.С. с руководителями органов исполнительной власти субъектов Российской Федерации, осуществляющих государственное управление в сфере образования, от 08.08.2022 № Д05-63/05пр.
27) Письмо Министерства Просвещения Российской Федерации от 05.07.2023 ТВ-1290/03 «О направлении методических рекомендаций».

28) Письмо Министерства просвещения РФ от 28.04.2022 № АБ-1197/05 «О направлении документов Ядро среднего профессионального педагогического образования (вместе с Методическими рекомендациями по подготовке кадров по программам среднего профессионального педагогического образования на основе единых подходов к их структуре и содержанию (Ядро среднего профессионального педагогического образования)»
29) ФГОС СПО Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 54.02.08 Техника и искусство фотографии
(утв. приказом Министерства Просвещения Российской Федерации от «09» декабря 2016 г. №1543 (ред. От 17.12.2020).
30) Устав государственного бюджетного образовательного учреждения профессиональной образовательной организации «Магнитогорский технологический колледж имени В.П. Омельченко».
31) Программа развития ГБОУ ПОО МТК на период 2024-2028 годы.

32) Положение об организации воспитательной работы (утвержденное приказом от 29.10.2017 № 665);
33) Положение об общежитии (утвержденное приказом от 29.10.2017 № 665);
34) Положение о студенческом совете (утвержденное приказом от 29.10.2017 № 665);
35) Положение о Совете родителей (утвержденное приказом от 29.10.2017 № 665);
36) Положение о библиотеке (утвержденное приказом от 29.10.2017 № 665);
37) Порядок пользования библиотекой, информационными ресурсами, услугами учебных и социально-бытовых подразделений колледжа (утвержденное приказом от 29.10.2017 № 665);
38) Положение о центре содействия трудоустройству выпускников (утвержденное приказом от 29.10.2017 № 665);
39) «Мы выбираем – жизнь!»: программа по профилактике суицидального поведения в подростковой среде (утвержденное приказом от 29.10.2017 № 665);
40) Положение о Совете профилактике правонарушений несовершеннолетних (утвержденное приказом от 18.10.2019 № 519а)
41) Положение о программе наставничества ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко» (утвержденное приказом от 25.12.2020 № 637);
42) Правила внутреннего распорядка;
43) Положение о молодежном медиацентре (утвержденное приказом от 31.01.2024 № 063);
44) Положение о деятельности педагогических работников, осуществляющих классное руководство (кураторство) (утвержденное приказом от 11.09.2021 № 476а);
45) Положение о музее профессий ГБОУ ПОО МТК (утвержденное приказом от 31.08.2023 № 450а);
46) Приказ о создании студенческого спортивного клуба «Команда Победы!» от 16.03.2023 № 161;
47) Положение о студенческом спортивном клубе «Команда Победы!» (утвержденное приказом от 16.03.2023 № 161).

– Проект «Технарики» (утвержденный приказом от 25.10.2023 № 521б);
– Проект «Красные нити».

3.3. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Основания для поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся по профессии/специальности – рейтинги, портфолио и пр. (при наличии)

наличие профессионального портфолио - способ документирования достижений,

профессионального роста и активной жизненной позиции обучающегося
участие и результативность в конкурсах и мероприятиях профессиональной направленности, связанных с профессией **43.01.09 Повар, кондитер**
успешное освоение образовательных программ по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Формы поощрения: объявления благодарности, помещение на доску почета, награждение грамотой, памятным подарком, материальное стимулирование (при наличии)

сертификаты, дипломы, грамоты, фотовыставки изделий, работ, публичное признание заслуг, публикации в СМИ, интервью.

3.4. Анализ воспитательного процесса

Анализ воспитательного процесса по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**
может осуществляться в рамках единого мониторинга в ГБОУ ПОО МТК.

анализ профессионально-трудового воспитания, ориентированного на практическую подготовку обучающегося и условий развивающей образовательной среды, способствующей профессиональному и личностному росту обучающихся в рамках освоения образовательной программы по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Календарный план воспитательной работы
по профессии/специальности

Календарный план воспитательной работы по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** *разрабатывается в свободной форме, с указанием содержания, форм и видов воспитательной деятельности (по модулям) с учетом особенностей конкретной специальности.*

№	Формы, виды и содержание деятельности	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
	1. Образовательная деятельность			
1.1	Проведение открытых уроков по ООД с профессиональной направленностью	1 курс	По плану профессиональной декады	Заместители директора по УМР, УР, методисты, преподаватели ООД
1.2	Разработка и презентация индивидуальных проектов по ООД (углубленного уровня)	1 курс	Май-июнь	Заместители директора по УМР, УР, методисты, преподаватели ООД
1.3	Реализация ДООП: – «История в профессиональной деятельности», – «Кулинария и гостеприимство Южного Урала», – «Математика в профессиональной деятельности», – «Финансовая грамотность», – «Культурология в профессиональной деятельности», – «Психология общения»; – Информационные технологии в профессиональной деятельности»	1 курс	Октябрь – июнь	Заместитель директора по УМР, методисты, руководители секций НСО
1.4	Реализация ДООП: – «Финансист», – «Кулинарное искусство в истории стран мира», – «Эколандшафт», – «Огонь Прометея», – «Правовая Мозаика»,	2-4 курс	Октябрь – июнь	Заместитель директора по УР, заведующая отделением, руководители предметных кружков
1.5	Студенческая научно-практическая конференция, посвященная Дню науки	1-4 курс	Февраль	Заместитель директора по УМР, методисты, руководители секций НСО
1.6	Внеклассное мероприятие «Встреча поколений»	1 курс	В соответствии с планом проведения профессиональной декады	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, Председатель Совета ветеранов

1.7	ДООП «Карвинг», «Поварское дело», «Стандарты сервиса в ресторане», «Кондитерское дело», «Хлебопечение», «Бариста»	1-3 курс	Сентябрь – июнь	Заместитель директора по УПР, заведующая практики, мастер производственного обучения
1.8	Подготовка к региональному чемпионату профессионального мастерства для лиц с ОВЗ «Абилимпикс» по компетенции «Карвинг», «Поварское дело»	2-3 курс	Декабрь – март	Заместитель директора по УПР, заведующая практики, мастер производственного обучения.
1.9	Экскурсии в Магнитогорскую картинную галерею	1 – 2 курс	В течение года	Заместитель директора по ВР, советник директора по ВиВ с ДОО
	2. Кураторство			
2.1	Классные часы в рамках «Разговоры о важном»	1 курс	Еженедельно	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.2	Классные часы в рамках «Россия мои горизонты»	2 курс	Еженедельно	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.3	Участия в квестах и акциях «Большая перемена»	1-2 курс	Ежегодно	Заместитель директора по ВР, советник директора по ВиВ с ДОО, куратор
2.4	Классный час «День солидарности в борьбе с терроризмом»	1-2 курс	Ежегодно	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.5	Родительское собрание	1-3 курс	Сентябрь – октябрь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.6	Посвящение в студенты	1 курс	октябрь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.7	Организация встреч с представителями здравоохранения	1 курс	01.09-30.06	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.8	Торжественная линейка, классные часы «День знаний»	1 курс	Сентябрь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.9	Тематические классные часы по профилактике экстремизма и терроризма, по противодействию «Культуры насилия» в деструктивных Интернет-сообществах.	1- 2 курс	01.09-30.06	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.10	Экскурсии в Магнитогорскую городскую общественную организацию ветеранов Афганистана и Чечни	1 курс	01.09-30.06	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.11	Акции по сбору гуманитарной помощи	1 - 3курс	01.09-30.06	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.12	Классные часы, посвященные В.П.	1-2 курс	1.09-	Заместитель директора по

	Омельченко		30.10	ВР, социальный педагог, куратор
2.13	Открытый урок Нюрнбергский процесс, конкурс «Без срока давности»	1 - 3 курс	Ноябрь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.14	Классный час «День народного единства»	1 курс	Ноябрь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.15	Классный час «День Конституции Российской Федерации»	1 курс	Декабрь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.14	Классный час «Имя твоё неизвестно, подвиг твой бессмертен!», посвященный Дню неизвестного солдата	1 курс	Январь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.15	Классные час «Суровые годы Ленинграда», посвященный Дню снятия блокады Ленинграда	1 курс	Январь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.17	Родительское собрание	1-3 курс	Январь – февраль	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.18	Классные часы, посвященные истории праздника 1 Мая – Весны и труда	1 курс	Май	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.19	Классный час «По страницам истории г. Магнитогорска»	1 курс	Июнь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
2.20	Беседа: «Чисто не там, где метут, а там – где не сорят!»	1 -3 курс	01.09-30.06	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
	3. Наставничество			
3.1	День наставника профессии/специальности «Мастерская наставника»	1-2 курс	октябрь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
3.2	Реализация проекта «Технарики»	2 и 3 курс	Февраль	Заместитель директора по УМР, методист, преподаватель
3.3	Реализация программы наставничество «Кураторы-наставники»	2 курс	Сентябрь -декабрь	Заместитель директора по ВР, советник директора по ВиВ с ДОО
3.4	Реализация проекта «Наставничество «работодатель-студент: внедрение системы наставничества по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**	1 – 3 курс	В течение года	Заместитель директора по УМР, УПР, заведующая практики, методист, преподаватель
	4. Основные воспитательные мероприятия			
4.1	Торжественная линейка «День знаний»	1-3 курс	1 сентября	Заместитель директора по ВР, советник директора по ВиВ с ДОО, социальный педагог
4.2	Линейка, посвященная жертвам Беслана	1-3 курс	3 сентября	Заместитель директора по ВР, советник директора по

				ВиВ с ДОО, социальный педагог
4.3	Классные часы, посвященные В.П. Омельченко	1-2 курс	Сентябрь - октябрь	Социальный педагог, куратор
4.4	Торжественный праздничный концерт «День учителя»	1-3 курс	октябрь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
4.5	Экскурсии на предприятия общественного питания города Магнитогорска	1-3 курс	Сентябрь -октябрь	Заместитель директора по УПР, заведующая прктики, преподаватель ПМ
4.6	Классные часы, посвященные годовщине Государственных трудовых резервов СССР	1-3 курс	октябрь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
4.7	Литературно-художественная гостиная «Белые журавли»	1 курс	Октябрь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, преподаватели ООД
4.8	Классные часы, посвященные Дню народного единства	1-3 курс	ноябрь	Социальный педагог, куратор
4.9	Праздничный концерт, посвященный Дню Матери	1-4 курс	Ноябрь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
4.10	Классные часы, посвященные Дню Неизвестного солдата	1-2 курс	декабрь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
4.11	Конкурс (внутриколледжный) видеороликов «Моя профессия – мой выбор»	2-3 курс	Октябрь – декабрь	Заместитель директора по УМР, методисты, куратор
4.12	Праздничный студенческий капустник «Новогодний переполох»	1-4 курс	Декабрь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
4.13	Студенческая научно-практическая конференция «Дерзайте Отечество наукой прославить!», посвященной Дню науки»	1-3 курс	Февраль	Заместитель директора по УМР, методист, руководители секций НСО
4.14	Месячник военно-патриотической и оборонно-массовой работы	1-3 курс	Февраль	Заместитель директора по ВР, преподаватель-организатор ОБЖ, руководитель физвоспитания
4.15	Военизированная эстафета «Призывник»	1-3 курс	февраль	Заместитель директора по ВР, преподаватель-организатор ОБЖ, руководитель физвоспитания
4.16	Праздничный концерт, посвященный Дню 8 Марта	1-3 курс	март	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
4.17	Цикл мероприятий, посвящённых годовщине Победы в ВОВ: литературно-историческая встреча	1-3 курс	Апрель - май	Заместитель директора по ВР, заведующий библиотекой, социальный

	«Дети войны», выставка «Тыл-фронту: Магнитка в летописи Великой Победы», классные часы «У войны не женское лицо»			педагог, куратор
4.18	Торжественное праздничное мероприятие «Праздник со слезами на глазах	1-3 курс	май	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
4.19	Литературно-художественная гостиная «День славянской письменности и культуры»	1-2 курс	май	Заместитель директора по УР, преподаватели ООД
4.20	Викторина по русскому языку, посвященная Дню русского языка в России	1-2 курс	май	Заместитель директора по УР, преподаватели ООД
4.21	Классный час «День семьи, любви и верности»	1-2 курс	июнь	Заместитель директора по ВР, заведующий библиотекой, социальный педагог, куратор
4.22	Линейка «День памяти и скорби»	1-3 курс	июнь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
	5. Организация предметно-пространственной среды			
5.1	Реализация ДООП «История в профессиональной деятельности», «Кулинария и гостеприимство Южного Урала», «Математика в профессиональной деятельности», «Финансовая грамотность», «Культурология в профессиональной деятельности», «Психология общения»; Информационные технологии в профессиональной деятельности»	1-3 курс	Октябрь – июнь	Заместитель директора по УМР, методист, руководитель секций НСО
5.2	Подготовка профпроб	2-3 курс	В течение года	Преподаватели ПМ, мастера п/о
5.3	Подготовка недели профессий	2 – 3 курс	В соответствии с планом предметной декады	Заместители директора по УМР, ВР, методист, соцпедагог, преподаватели ПМ, мастера п/о, кураторы
5.4	Разработка информационных стендов по теме ЗОЖ	1-2 курс	Апрель	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
	6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)			
6.1	Подготовка совместно с родителями материалов областного конкурса видеороликов «Трудовые династии»	1 и 3 курс	ежегодно	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор

6.2	Проведение классных часов «Профессиональная семья» с приглашением родителей (законных представителей)	1-3 курс	ежегодно	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
6.3	Родительские собрания с приглашением представителей работодателя	1-3 курс	ежегодно	Заместитель директора по УПР, заведующая практики, куратор
6.4	Встречи с выпускниками колледжа – работниками сферы общественного питания	1 – 3 курс	ежегодно	Заместитель директора по УПР, заведующая практики, куратор
6.5	Консультирование студентов, педагогов, родителей по вопросам обучения, личностных и межличностных проблем	1-3 курс	ежегодно	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
	7. Самоуправление			
7.1	Работа студенческого совета	1-3 курс	01.09-30.06	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
7.2	Организация и работа секций научного студенческого общества	1-3 курс	01.09-30.06	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
7.3	Реализация программы наставничества «Кураторы-студенты»	1-2 курс	Сентябрь -декабрь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
	8. Профилактика и безопасность			
8.1	Лекция с представителями ГИБДД о правилах дорожного движения	1- 3 курс	В течение год	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
8.2	Лекция с представителями сотрудниками полиции об уголовной и административной ответственности	1- 3 курс	В течение год	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
8.3	Классный час на тему «Правила поведения в общественных местах»	1- 3 курс	В течение год	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
8.4	Лекция с наркологом «О вреде употребления наркотических средств»	1- 3 курс	В течение год	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
8.5	Военизированная эстафета «Призывник»	1 - 3 курс	Февраль	Заместитель директора по ВР, преподаватель-организатор ОБиЗР, руководитель физвоспитания
8.6	Военные сборы для студентов подлежащих призыву в Российскую армию	1 - 3 курс	Май	Заместитель директора по ВР, преподаватель-организатор ОБиЗР, руководитель физвоспитания
8.7	Внеклассное мероприятие, посвященное годовщине победы в великой Отечественной войне	1 - 3 курс	Май	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
8.8.	Соревнования по отдельным видам	1 – 3	В	Заместитель директора по

	спорта среди студентов ПОО ЮТ ЧО	курс	течение года	ВР, преподаватель-организатор ОБиЗР, руководитель физвоспитания
8.9	Городская спартакиада по отдельным среди студентов ПОО г. Магнитогорска	1 – 3курс	В течение года	Заместитель директора по ВР, преподаватель-организатор ОБиЗР, руководитель физвоспитания
8.10	Сдача нормативов ГТО студентами 1-4 курсов	1 – 3курс	В течение года	Заместитель директора по ВР, преподаватель-организатор ОБиЗР, руководитель физвоспитания
8.11	Внутриколледжные соревнования по баскетболу	1 – 3курс	В течение года	Заместитель директора по ВР, преподаватель-организатор ОБиЗР, руководитель физвоспитания
8.12	Проведение классных часов по кибербезопасности	1-3 курс	апрель	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
8.13	Проведение внутриколледжной игры «Безопасность в киберпространстве»	1-3 курс	Апрель	Заместитель директора по УМР, методист
8.14	Составление социального паспорта студента	1-3 курс	Сентябрь – декабрь	Заместитель директора по ВР, педагог-психолог
	9. Социальное партнёрство и участие работодателей			
9.1	Участие представителей работодателей предприятий общественного питания города в профориентационной работе со школьниками и со студентами	2 и 3 курс	Октябрь - ноябрь	Заместитель директора по ВР, заведующая практики
9.2	Экскурсия на предприятия общественного питания города	1 – 3 курс	Ежегодно	Заместитель директора по УПР, заведующая практики, куратор
9.3	Участия представителей работодателей (предприятия общественного питания города) в проведении Дня открытых дверей	1 курс	Ежегодно	Заместитель директора по УПР, заведующая практики, куратор
9.4	Профориентационная встреча школьников и представителей работодателя	2-3 курс	ежегодно	Заместитель директора по УПР, заведующая практики, куратор
9.5	Подготовка наставником от индустриального партнера студентов к региональному чемпионату профессионального мастерства для лиц с ОВЗ «Абилимпикс» по компетенции «Каринг», «Поварское дело»	2- 3 курс	Ежегодно	Заместитель директора по УПР, заведующая практики, куратор
9.6	Подготовка студентов выпускных групп наставниками от предприятия к	3 курс	Ежегодно	Заместитель директора по УПР, заведующая

	сдаче демонстрационного экзамена			практики, куратор
9.7	Проведение совместных мероприятий по популяризации профессии **43.01.09 Повар, кондитер** (разработка печатной продукции, видеороликов, сувенирной продукции)	1-3 курс	ежегодно	Заместитель директора по УПР, заведующая практики, куратор
	10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство			
10.1	Торжественная линейка, посвященная Дню знаний (с приглашением представителей индустриальных партнеров)	1-3 курс	ежегодно	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
10.2	«Неделя профессий» для студентов 1-го курса	1 курс	Сентябрь – октябрь	Заместитель директора по УМР, заведующая практики, методист, куратор
10.3	Торжественная линейка «За тех, кто из профтех»	1-3 курс	Октябрь	Заместитель директора по ВР, социальный педагог, куратор
10.4	Профориентационное мероприятие «Юный повар/кондитер/пекарь»	2-3 курс	февраль	Заместитель директора по ВР, УПР, заведующая практики, социальный педагог, куратор
10.5	Привлечение представителей работодателя в качестве экспертов демонстрационного экзамена	3 курс	В течение года	Заместитель директора по УПР, заведующая практики, преподаватель ПМ
10.6	Сопровождение профессиональной социализации выпускников колледжа	3 курс	В течение года	Заместитель директора по УПР, заведующая практики, куратор
10.7	Участие работодателей в подготовке видеороликов «Моя профессия - мой выбор»	1-3 курс	Ноябрь - декабрь	Заместитель директора по УМР, заведующая практики, методист, куратор
10.8	Деловая игра «Личный финансовый план»	1-2 курс	Ежегодно	Заместитель директора по УР, преподаватель ООД
10.9	Анкетирование студентов 1-го курса «Мотивы выбора профессии»	1 курс	Сентябрь	Заместитель директора по ВР, педагог-психолог, куратор
10.10	Анкетирование студентов 2-го курса «Мотивация трудовой деятельности»	2 курс	Ноябрь	Заместитель директора по ВР, педагог-психолог, куратор
10.11	Анкетирование студентов 3-го курса «Якоря карьеры»	3 курс	Октябрь	Заместитель директора по ВР, педагог-психолог, куратор
10.12	Приглашение выпускника с рассказом о профессии или представителя данной профессии	1-2 курс	Ежегодно	Заместитель директора по УПР, заведующая практики, куратор
10.13	Заключение договоров и организация прохождения производственной практики с последующим трудоустройством на предприятиях	3 курс	В течение года	Заместитель директора по УПР, заведующая практики, куратор

	общественного питания			

В ходе планирования воспитательной деятельности учитывался воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации, в том числе, с учетом профессии/специальности:
Россия – страна возможностей https://rsv.ru/;
Российское общество «Знание» https://znanierussia.ru/;
Российский Союз Молодежи https://www.ruy.ru/;
Российское Содружество Колледжей https://rosdk.ru/;
Ассоциация Волонтерских Центров https://авц.рф;
Всероссийский студенческий союз https://rosstudent.ru/;
Институт развития профессионального образования https://firpo.ru/
«Большая перемена» https://bolshayaperemena.online/;
«Лидеры России» https://лидерыроссии.рф/;
«Мы Вместе» (волонтерство) https://onf.ru;