

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АЛТАЙСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«Заринский политехнический техникум»

УТВЕРЖДЕНА
на заседании Педагогического
совета
«27» апреля 2024 г.
протокол № 11

УТВЕРЖДАЮ
Приказ № 427.1 от 27.04.2024 г.
Директор КГБПОУ «Заринский
политехнический техникум»
Т.В. Цаберябая



**Основная профессиональная образовательная программа
Образовательная программа среднего профессионального
образования подготовки квалифицированных рабочих,
служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
Группы Пвф-24**

Квалификация: повар кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3 года и 10 мес.
на базе основного общего образования

**Профиль получаемого профессионального
образования** естественнонаучный

В соответствии с

ФГОС СПО, утв. приказом Министерства
образования и науки Российской Федерации от 9
декабря 2016 года №1569

(зарегистрирован Министерством юстиции
Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года,
регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО); с
изменениями от 17.12.2020 г.

ФГОС СОО, утв. приказом Министерства
образования и науки Российской Федерации от 17 мая
2012 г. № 413

Залесово, 2024 г.

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер", Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413

Организация - составитель: КГБПОУ «Заринский политехнический техникум»

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ

Программа среднего профессионального образования Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Составители:

- Мязина Ю.Ч. - зам. директора по УПР КГБПОУ «Заринский политехнический техникум»
- Ткачева О.Г. – заведующая филиалом
- Залесава Е.А. – заведующая учебной частью;
- Костерева Н.Н. – социальный педагог;
- Войтенко Т.А. – мастер п/о;
- Шопп Т.А. – мастер п/о;

Правообладатель программы: краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Заринский политехнический техникум»

659100 Алтайский край, г. Заринск, ул. Союза Республик, 6

Телефон 8-3859540020

e-mail: zarpolitex@mail.ru

<http://zpt.edu22.info>

Срок освоения программы 3 года 10 месяцев

Квалификация выпускника:

- повар
- кондитер

Образовательное учреждение осуществляет подготовку рабочих на базе основного общего образования, реализует Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования с учетом профиля получаемого профессионального образования;

Цель образовательной программы: обеспечение реализации ФГОС по профессии **43.01.09**

Повар, кондитер

Задача: удовлетворение потребностей общества в работниках квалифицированного труда со средним профессиональным образованием и удовлетворение индивидуальных потребностей граждан в получении профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» с получением среднего общего образования.

Оглавление

Целевой раздел.....	7
1. Общие положения.....	7
1.1 Нормативно-правовые основы разработки ОПОП.....	7
1.2 Нормативный срок освоения программы.....	8
1.3. Требования к абитуриенту.....	9
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения образовательной программы.....	9
2.1. Характеристика профессиональной деятельности.....	9
2.2. Требования к результатам освоения.....	9
2.4. Требования к результатам освоения ФГОС СОО.....	95
Организационный раздел.....	102
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.....	102
3.1. Учебный план.....	102
3.2. Календарный учебный график.....	105
3.3 Сводные данные по бюджету времени.....	105
4.3. Материально-техническое обеспечение.....	123
4.4. Требования к организации практической подготовки.....	127
5. Контроль и оценка результатов освоения ОПОП.....	129
5.1 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся.....	129
5.2. Оценка результатов промежуточной аттестации.....	129
5.3. Оценка результатов практики.....	131
5.2 Организация государственной итоговой аттестации.....	131
6.1 Содержание учебных предметов общеобразовательного цикла.....	133
6.2 Содержание учебных общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла.....	198
6.3 Содержание программы практической подготовки.....	235
6.4 Содержание Программы государственной итоговой аттестации.....	242
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГИА.....	242
1.1. Область применения программы государственной итоговой аттестации.....	242
1.2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации.....	244
1.3. Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию.....	244
1.4. Формы проведения государственной итоговой аттестации.....	244
1.5. Сроки проведения ГИА.....	245
2. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	245
2.1. Подготовка и проведение демонстрационного экзамена.....	245
2.2. Порядок допуска обучающихся к демонстрационному экзамену.....	246
2.3. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	246
3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	247
3.1. Перечень компетенций, подлежащих оцениванию.....	247
3.2. Показатели, критерии и методики оценивания.....	253
3.3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы среднего профессионального образования.....	253
4. ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ.....	254
4.1. Перечень оборудования.....	254
4.2. Перечень инструментов.....	255
4.3. Перечень расходных материалов.....	255
4.4. Требования к застройке площадки.....	258
5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ГИА.....	258
5.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы и ресурсов сети «Интернет»,	

необходимых для подготовки и проведения ГИА.....	258
6. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ	259
6.5 Содержание Программы формирования универсальных учебных действий.....	260
6.6 Содержание Программы коррекционной работы.....	282
7. Другие компоненты.....	290
7.1 Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе	290
7.2 Организация внеаудиторной самостоятельной работы	290
Приложения:.....	292
Учебный план.....	292
Календарный учебный график	305
Рабочая программа воспитания.....	Error! Bookmark not defined.
Календарный план воспитательной работы.....	Error! Bookmark not defined.
Рабочие программы учебных предметов, дисциплин, профессиональных модулей и практической подготовки	365
Методические рекомендации по проведению практических занятий учебных дисциплин, модулей.....	986
Комплекты контрольно-оценочных средств учебных дисциплин, модулей	986

АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ

Программа среднего профессионального образования **Профессия** 43.01.09 Повар, кондитер

Составители:

- Ткачева О.Г. – заведующая филиалом
- Залесова Е.А. – заведующая учебной частью;
- Костерева Н.Н. – социальный педагог;
- Войтенко Т.А. – мастер п/о;
- Шопп Т.А. – мастер п/о;

Правообладатель программы: краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Заринский политехнический техникум»

659100 Алтайский край, г. Заринск, ул. Союза Республик, 6

Телефон 8-3859540020

e-mail: zarpolitex@mail.ru

<http://zpt.edu22.info>

Срок освоения программы 3 года 10 месяцев

Квалификация выпускника:

- Повар, кондитер

Образовательное учреждение осуществляет подготовку рабочих на базе основного общего образования, реализует Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования с учетом профиля получаемого профессионального образования;

Цель образовательной программы: обеспечение реализации ФГОС по профессии **43.01.09 Повар, кондитер.**

Задача: удовлетворение потребностей общества в работниках квалифицированного труда средним профессиональным образованием и удовлетворение индивидуальных потребностей граждан в получении профессии 43.01.09 Повар, кондитер с получением среднего общего образования

Целевой раздел

1. Общие положения.

Настоящая основная образовательная программа по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** разработана в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Программа определяет объем и содержание среднего профессионального образования по данной профессии, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

Настоящая Программа представляет собой систему документов, разработанную с учетом требований рынка труда, рассмотренную педагогическим советом техникума и утвержденную директором техникума.

ППКРС регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки. Основная профессиональная образовательная программа включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), оценочные и методические материалы, рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы. требования к условиям реализации ОПОП, требования к контролю и оценке результатов освоения программы, Программу формирования универсальных учебных действий при получении среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования, Программу коррекционной работы по результатам индивидуальных достижений обучающихся при получении среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования.

Перечень сокращений, используемых в тексте ПООП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

1.1 Нормативно-правовые основы разработки ОПОП.

- Федеральный закон об образовании от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (с изм. и дополнениями);
- Закон Алтайского края от 04.09.2013 г. № 56-ЗС «Об образовании в Алтайском крае» (с изм. и дополнениями);
- Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования (Приказ Минобрнауки РФ № 1199 от 29.10.2013г.) (с изм. и дополнениями);
- Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования"
- Приказ Минпросвещения РФ № 885/390 от 05.08.2020 г. «О практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 23.08.2017 N 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016г. №1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер".

Кроме нормативных документов, для разработки ООП СПО (ППКРС) используются методические рекомендации, инструктивно-методические письма:

– Письмо Минпросвещения России от 14.04.2021 N 05-401 "О направлении методических рекомендаций" (вместе с "Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования");

– Методические рекомендации Министерство образования и науки Российской Федерации от 20 февраля 2017 г. № 06-156 (рекомендации по реализации ФГОС СПО по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям);

– Инструктивно-методическое письмо по организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе среднего профессионального образования, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения от 20 июля 2020 г. № 05-772);

– Письмо Минпросвещения России от 19.03.2020 № ГД-39/04 «Методические рекомендации по реализации образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, образовательных программ среднего профессионального образования и дополнительных общеобразовательных программ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»;

– Письмо Департамента государственной политики в сфере общего образования Министерства просвещения от 20.12.2018 № 03-510 «Рекомендации по применению норм законодательства в части обеспечения возможности получения образования на родных языках из числа языков народов Российской Федерации, изучения государственных языков республик российской Федерации, родных языков из числа языков народов Российской Федерации, в том числе русского как родного»;

– Письмо Рособрнадзора от 20.06.2018 № 05-192 «О реализации прав на изучение родных языков из числа языков народов РФ в общеобразовательных организациях»;

– Письмо Министерства образования и науки РФ от 09.10.2017 № ТС-945/08 «О реализации прав граждан на получение образования на родном языке»;

Настоящая программа разработана в соответствии с Уставом и локальными актами КГБПОУ «Заринский политехнический техникум»:

– Положением Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОП СПО, в том числе реализуемым по ФГОС СПО по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям;

– Положением об индивидуальном проекте обучающихся КГБПОУ «Заринский политехнический техникум»;

– Положением о практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования КГБПОУ «Заринский политехнический техникум»;

– Положением о порядке формирования образовательных программ среднего профессионального образования (подготовки квалифицированных рабочих, служащих/подготовки специалистов среднего звена)

1.2 Нормативный срок освоения программы.

Нормативные сроки освоения ППКРС среднего профессионального образования базовой подготовки при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация:

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: максимальной учебной нагрузки обучающегося 5904 часов, в том числе 5904 часа обязательных учебных занятий

Срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий составляет на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев;

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

Повар, кондитер

1.3. Требования к абитуриенту.

Лица, поступающие на обучение, должны иметь:

- аттестат об основном общем образовании

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения образовательной программы.

2.1. Характеристика профессиональной деятельности.

Область профессиональной деятельности выпускника: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

- процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента.

Виды деятельности:

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

2.2. Требования к результатам освоения

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умения:
		Уо 01.01 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
		Уо 01.02 анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
		Уо 01.03 определять этапы решения задачи;
		Уо 01.04 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;

		Уо 01.05	составить план действия;
		Уо 01.06	определить необходимые ресурсы;
		Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
		Уо 01.08	реализовать составленный план;
		Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:	
		Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
		Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
		Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
		Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
		Зо 01.05	структуру плана для решения задач;
		Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности руководителем	Умения:	
		Уо 02.01	определять задачи для поиска информации;
		Уо 02.02	определять необходимые источники информации;
		Уо 02.03	планировать процесс поиска;
		Уо 02.04	структурировать получаемую информацию;
		Уо 02.05	выделять наиболее значимое в перечне информации;
		Уо 02.06	оценивать практическую значимость результатов поиска;
		Уо 02.07	оформлять результаты поиска
		Знания:	
		Зо 02.01	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;
		Зо 02.02	приемы структурирования информации;
		Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации

ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Умения:	
		Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
		Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию;
		Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Знания:	
		Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации;
		Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология;
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Умения:	
		Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды;
		Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:	
		Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
		Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения:	
		Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:	
		Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста;
		Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных	Умения:	
		Уо 06.01	понимать и описывать значимость своей профессии;
		Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:	
		Зо 06.01	сущность гражданско-

	общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
		Зо 06.02 значимость профессиональной деятельности по профессии;
		Зо 06.03 стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения:
		Уо 07.01 соблюдать нормы экологической безопасности;
		Уо 07.02 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии
		Знания:
		Зо 07.01 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
		Зо 07.02 основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
		Зо 07.03 пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения:
		Уо 08.01 использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
		Уо 08.02 применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;
		Уо 08.03 пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии
		Знания:
		Зо 08.01 роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
		Зо 08.02 основы здорового образа жизни;
		Зо 08.03 условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;
		Зо 08.04 средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии в	Умения:
		Уо 09.01 применять средства информационных технологий для

	профессиональной деятельности	решения профессиональных задач; Уо 09.02 использовать современное программное обеспечение Знания: Зо 09.01 современные средства и устройства информатизации; Зо 09.02 порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках	Умения: Уо 10.01 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; Уо 10.02 участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; Уо 10.03 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; Уо 10.04 кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); Уо 10.05 писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы Знания: Зо 10.01 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; Зо 10.02 основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); Зо 10.03 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; Зо 10.04 особенности произношения; Зо 10.05 правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной	Умения: Уо 11.01 рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; Уо 11.02 определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной

сфере	Уо 11.03	деятельности; определять источники финансирования
	Зо 11.01	Знания: основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности
	Зо 11.02	правила разработки бизнес-планов
	Зо 11.03	порядок выстраивания презентации
	Зо 11.04	кредитные банковские продукты

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки: подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Умения: визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		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

	<p>ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;</p>
	<p>безопасно править кухонные ножи;</p>
	<p>соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;</p>
	<p>проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;</p>
	<p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;</p>
	<p>включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p>
	<p>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</p>
	<p>оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;</p>
	<p>оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;</p>
	<p>пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;</p>
	<p>сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;</p>
	<p>проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;</p>
	<p>сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;</p>
	<p>обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;</p>
	<p>осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;</p>

		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, подготовки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов;
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
		виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		правила утилизации отходов;
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
		способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;

		правила оформления заявок на склад;
		правила приема прдуктов по количеству и качеству;
		ответственность за сохранность материальных ценностей;
		правила снятия остатков на рабочем месте;
		правила проведения контрольного взвешивания продуктов;
		виды, назначение и правила эксплуатации приборов для 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	Навыки:
		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
		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;

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

		<p>применения ароматических веществ;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;</p> <p>нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;</p> <p>порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;</p> <p>соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;</p> <p>выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации</p> <p>обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;</p> <p>владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе</p> <p>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации</p>
--	--	--

		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 приготовления полуфабрикатов;
		техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения
		упакованных полуфабрикатов;
		правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	<p>Навыки:</p> <p>приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционирования (комплектования), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;</p> <p>ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</p> <p>Умения:</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов,</p>

		<p>применения ароматических веществ; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</p>
		<p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;</p>
		<p>владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;</p>
		<p>нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p>
		<p>готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы;</p>
		<p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов</p>
		<p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p>
		<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>
		<p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>
		<p>методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе,</p>

		<p>порционирования птицы, дичи и т.д.);</p> <p>способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовления полуфабрикатов;</p> <p>техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;</p> <p>правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Навыки:</p> <p>подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p> <p>Умения:</p> <p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;</p> <p>проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p>

		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;

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

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

		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;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования;
		правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;
		требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;
		правила маркирования упакованных бульонов, отваров
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Навыки:
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; 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

		<p>безопасности хранения готовых супов;</p>
		<p>правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p>
		<p>правила, техника общения с потребителями;</p>
		<p>– базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <p>приготовления соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовки к реализации</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления соусов;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</p> <p>готовить соусные полуфабрикаты: 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;</p> <p>охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;</p> <p>закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом</p>

		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	Навыки:
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		ведения расчетов с потребителями

		при отпуске продукции на вынос, 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;

		<p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p>
		<p>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:</p>
		<p>замачивать в воде или молоке;</p>
		<p>бланшировать;</p>
		<p>варить в воде или в молоке;</p>
		<p>готовить на пару;</p>
		<p>припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;</p>
		<p>жарить предварительно отваренные;</p>
		<p>готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;</p>
		<p>готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;</p>
		<p>выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;</p>
		<p>готовить пюре из бобовых;</p>
		<p>определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;</p>
		<p>доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;</p>
		<p>рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;</p>
		<p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p>
		<p>проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p>
		<p>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;</p>

		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,

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

		<p>вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>
		<p>методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p>
		<p>правила разогревания,</p>
		<p>правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров</p>
		<p>из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p>
		<p>требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p>
		<p>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p>
		<p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p>
		<p>правила, техника общения с потребителями;</p>
		<p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки</p> <p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих</p>

	<p>блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p>
	<p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p>
	<p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;</p>
	<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>
	<p>использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>
	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)</p>
	<p>определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;</p>
	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p>
	<p>протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;</p>
	<p>формовать изделия из творога;</p>
	<p>жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;</p>
	<p>жарить на плоской поверхности;</p>
	<p>жарить, запекать на гриле;</p>
	<p>определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса;</p>
	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления</p>

		горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;
		замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);
		формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);
		охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;
		подготавливать продукты для пиццы;
		раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю ручную и механизированным способом;
		жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;
		выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;
		жарить в большом количестве жира;
		жарить после предварительного отваривания изделий из теста;
		разогреть 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,

	<p>кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p>
	<p>разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
	<p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</p>
	<p>рассчитывать стоимость,</p>
	<p>вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p>
	<p>владеть профессиональной терминологией;</p>
	<p>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p>
	<p>Знания:</p>
	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p>
	<p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p>
	<p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p>
	<p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
	<p>методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p>
	<p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p>
	<p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p>
	<p>органолептические способы определения готовности;</p>

		<p>нормы, правила взаимозаменяемости;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>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;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <p>правила</p> <p>правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями,</p>

		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 рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;
		жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;
		фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;
		варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;
		бланшировать и отваривать мясо крабов;
		припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;

		жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;
		определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;
		разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		рассчитывать стоимость,
		вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;

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

		<p>кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;</p>
		<p>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;</p>
		<p>методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p>
		<p>правила разогревания,</p>
		<p>правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p>
		<p>требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p>
		<p>правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
		<p>из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток</p>
		<p>правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</p>
		<p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p>
		<p>правила, техника общения с потребителями;</p>
		<p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с</p>

		прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных
		свойств:
		варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом;
		варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару;
		припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;
		жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;
		жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы,

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

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

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

		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	<p>Навыки:</p> <p>подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p> <p>Умения:</p> <p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <p>выбирать и применять моющие и</p>

		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

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

		условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента		правила оформления заявок на склад
		Навыки: приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционирования на раздаче
		Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок
		Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок:
		смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;
		смешивать и настаивать растительные масла с пряностями;
		тереть хрен на терке и заливать кипятком;
		растирать горчичный порошок с пряным отваром;
		взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;
		пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного;
		доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;
	готовить производные соуса майонез; корректировать ветовые 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;
		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;

		<p>органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок;</p> <p>ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование;</p> <p>классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение;</p> <p>температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовления холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;</p> <p>требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов</p> <p>техника порционирования, варианты подачи соусов;</p> <p>методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;</p> <p>температура подачи соусов;</p> <p>правила хранения готовых соусов;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых соусов</p>
	<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;</p>

		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 санитарногигиенические требования при приготовления 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 приготовления 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

		<p>разнообразного ассортимента;</p> <p>правила хранения салатов разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента;</p> <p>правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с</p>

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

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

		<p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p>
		<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p>
		<p>использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>
		<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p>
		<p>охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;</p>
		<p>нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;</p>
		<p>замачивать желатин, готовить рыбное желе;</p>
		<p>украшать и заливать рыбные продукты порциями;</p>
		<p>вынимать рыбное желе из форм;</p>
		<p>доводить до вкуса;</p>
		<p>подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;</p>
		<p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p>
		<p>соблюдать санитарногигиенические требования при приготовления холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p>
		<p>проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</p>
		<p>порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов,</p>

		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 приготовления 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	Навыки:
	приготовления, творческого оформления и подготовки к

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

		вынимать готовое желе из форм;
		доводить до вкуса;
		подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		соблюдать 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, 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

		<p>терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p>
		<p>Знания:</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p>
		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 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

		<p>для подачи;</p> <p>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;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Навыки:</p> <p>подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p> <p>Умения:</p> <p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>проводить текущую уборку рабочего</p>

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

		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 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
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	<p>Навыки:</p> <p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов</p> <p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с</p>

		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 отпуса на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного

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

		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 хгорячих сладких блюд, десертов;
		органолептические способы

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

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

		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

		<p>подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков;</p> <p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков</p>

		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

		<p>дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p> <p>техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>правила расчета с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>– техника общения, ориентированная на потребителя</p>
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе	<p>Навыки:</p> <p>подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного</p>

мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	в соответствии с инструкциями и регламентами	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		подготовки 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 подготовки 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;

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

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

		организовывать хранение отделочных полуфабрикатов
		Знания:
		ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;
		виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
		характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;
		органолептические способы определения готовности;
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства
		требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
		Навыки:
		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
		Умения:
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	

		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением 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 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

	<p>проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</p>
	<p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p>
	<p>соблюдать выход при порционировании;</p>
	<p>выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p>
	<p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба</p>
	<p>рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</p>
	<p>владеть профессиональной терминологией;</p>
	<p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба</p>
	<p>Знания:</p>
	<p>ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p>
	<p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p>
	<p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p>
	<p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
	<p>методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p>
	<p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p>
	<p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;</p>

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

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

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

		контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
		базовый словарный запас на иностранном языке;
		техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	<p>Навыки:</p> <p>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p>

		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

2.3. Требования к результатам освоения ФГОС СОО

При освоении **ФГОС среднего общего образования** в пределах образовательной программы среднего профессионального образования у студентов должны сформироваться личностные, метапредметные и предметные результаты.

Стандарт устанавливает требования к результатам освоения обучающимися основной образовательной программы:

личностным, включающим:

- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;
- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;
- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;
- целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы;

метапредметным, включающим:

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

предметным, включающим:

- освоение обучающимися в ходе изучения учебного предмета научных знаний, умений и способов действий, специфических для соответствующей предметной области.

Личностные результаты освоения образовательной программы обучающимися должны отражать готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:

гражданского воспитания:

- сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;
- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;
- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;
- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;
- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;
- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;
- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;

патриотического воспитания:

- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;
- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве,

спорте, технологиях и труде;

- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;

духовно-нравственного воспитания:

- осознание духовных ценностей российского народа;
- сформированность нравственного сознания, этического поведения;
- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;
- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;
- ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;

эстетического воспитания:

- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;
- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;
- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;
- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;

физического воспитания:

- сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;
- потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;

трудового воспитания:

- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;
- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;
- интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;
- готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;

экологического воспитания:

- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;
- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;
- активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;
- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;
- расширение опыта деятельности экологической направленности;

ценности научного познания:

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;
- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;

- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы должны отражать:

Овладение универсальными учебными познавательными действиями:

а) базовые логические действия:

- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;
- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;
- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;
- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;
- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;

б) базовые исследовательские действия:

- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;
- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;
- ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;
- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;
- давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт;
- разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;
- осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;
- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;
- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;
- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;
- ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения;

в) работа с информацией:

- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;
- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;
- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;
- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении

когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.

Овладение универсальными коммуникативными действиями:

а) общение:

- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;
- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;
- владеть различными способами общения и взаимодействия;
- аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;
- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;

б) совместная деятельность:

- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;
- выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;
- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;
- оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;
- предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;
- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;
- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

Овладение универсальными регулятивными действиями:

а) самоорганизация:

- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;
- давать оценку новым ситуациям;
- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;
- делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;
- оценивать приобретенный опыт;
- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;

б) самоконтроль:

- давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;
- владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;
- использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;
- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;

в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:

- самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние,

- видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;
- саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;
 - внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;
 - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;
 - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;
- г) принятие себя и других людей:
- принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;
 - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;
 - признавать свое право и право других людей на ошибки;
 - развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

Предметные результаты ориентированы на обеспечение преимущественно общеобразовательной и общекультурной подготовки, на подготовку к последующему профессиональному образованию, развитие индивидуальных способностей обучающихся, на формирование целостных представлений о мире и общей культуры обучающихся путем освоения систематических научных знаний и способов действий на метапредметной основе.

Предметные результаты освоения основной образовательной программы должны обеспечивать возможность дальнейшего успешного профессионального обучения или профессиональной деятельности.

Личностные результаты реализации программы воспитания (<i>дескрипторы</i>)	Код ЛР реализации ПВ
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
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.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий	ЛР 7

собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности	ЛР 13
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость	ЛР 14
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	ЛР 15
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом РФ	
Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства	ЛР 16
Владеющий навыками принятия решений социально-бытовых вопросов	ЛР 17
Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций	ЛР 18
Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно-значимых целей	ЛР 19
Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно-программной деятельностью	ЛР 20
Способный к применению инструментов и методов бережливого производства	ЛР 21
Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем	ЛР 22
Способный к сознательному восприятию экосистемы и демонстрирующий	ЛР 23

экокультуру	
Способный к применению логистики навыков в решении личных и профессиональных задач	ЛР 24
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями ООО «Продресурс»	
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 25
Управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности, признающий ценность непрерывного образования,	ЛР 26
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР 27

Организационный раздел

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.

3.1. Учебный план

Учебный план ППКРС предусматривает изучение следующих **учебных циклов**:

общеобразовательный цикл;

общепрофессиональный цикл;

профессиональный цикл.

государственная итоговая аттестация.

Обязательная часть ППКРС по учебным циклам составляет около 80 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (около 20 процентов) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Учебный план и (или) индивидуальный учебный план содержит 14 учебных предметов (русский язык, литература, родная математика, иностранный язык, информатика, физика, химия, биология, история, обществознание, география, физическая культура, основы безопасности жизнедеятельности, основы индивидуального проектирования) и предусматривает изучение 3-х учебных предметов на углубленном уровне из соответствующей естественнонаучному профилю обучения.

В учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта в рамках учебного предмета, соответствующего профилю обучения.

Обязательная часть общепрофессионального учебного цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих дисциплин:

ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура

Профессиональный учебный цикл формируется в соответствии с видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов.

Обязательная часть профессионального учебного цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих профессиональных модулей и междисциплинарных курсов

ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки и реализации презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и производственная практика.

Обязательная часть профессионального учебного цикла ППКРС предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности". Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 70 часов из них на освоение основ военной службы - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Учебный план составлен с учетом потребностей регионального рынка труда.

Вариативная часть ППКРС направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, соответствующих виду деятельности.

Организация учебного процесса и режим занятий

Начало занятий 1 сентября; нормативный срок освоения ОПОП - 164 недели;

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 ак. часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППКРС и консультации

продолжительность учебного занятия установлена 45 минут;

Формирование вариативной части ОПОП

Вариативная часть дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием образовательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника

В соответствии с логикой формирования ООП объем часов обязательной части общепрофессионального учебного цикла, для освоения дисциплин

ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета

ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура

дополнен часами из вариативной части, направленными на расширение знаний и умений обучающихся, углубляющих подготовку с учетом требований профессионального стандарта «Повар, кондитер».

В соответствии с п. 7.1 ФГОС СПО образовательная организация должна предусматривать включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в общепрофессиональный цикл введена дисциплина Профессиональное самоопределение, обеспечивающая социальную адаптацию обучающихся, обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся;

знания и умения определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачтено»;

формы проведения консультаций индивидуальные и групповые в письменной или устной форме;

Промежуточная аттестация предполагает проведение экзаменов и дифференцированных зачетов

Промежуточная аттестация по учебным предметам общеобразовательного цикла предполагает проведение экзаменов по следующим учебным предметам: русский язык, математика, химия, ПМ.01, ПМ.02, ПМ. 04.

По остальным предметам промежуточная аттестация – в форме дифференцированного зачета.

Промежуточная аттестация обучающихся при освоении общепрофессиональных дисциплин проводится в форме дифференцированных зачетов по дисциплинам.

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре.

Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, составляет 72 час., из них 36 час. отведены на проведение экзаменов и консультаций по ООД.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины.

3.2. Календарный учебный график

Календарный учебный график устанавливает последовательность изучения дисциплин, профессиональных модулей и входящих в них междисциплинарных курсов, виды учебных занятий, этапы учебной и производственной практик. Календарный учебный график реализации ППКРС является неотъемлемой частью учебного плана. В период реализации ППКРС возможно передвижение того или иного вида учебных занятий в рамках курса обучения без изменения установленного объема времени на тот или иной вид занятия.

3.3 Сводные данные по бюджету времени

Курсы	Обучение по дисциплинам и МДК	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	ГИА	Каникулы	Всего
1	2	3	4	5	6	7	9
1 курс	37	3		1		11	52
2 курс	33	7		1		11	52
3 курс	15	7	18	1		11	52
4 курс	15	8	15	1	2	2	43
Всего	100	25	33	4	2	34	199

4. Условия реализации ОПОП

4.1. Кадровое обеспечение.

Согласно ФГОС СПО реализация ППКРС обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Мастера производственного обучения должны обладать знаниями и умениями, соответствующими профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

№	ФИО	Должность по штатному расписанию	Образование	Пед. стаж	Стаж по преподаваемому предмету	Категория	Примечание
1	Шопп Тамара Ахмедовна	Мастер производственного обучения	Среднее профессиональное Свидетельство по профессии повар Залесовское ПУ-64 1998г.	21 год 10 м ес.	21 год 10 мес.	Высшая мастер п/о	Аттестация 11.12.2020 г. Приказ Министерств а образования и науки Алтайского края от 29.12.2020 г. № 1728
			Свидетельство по профессии «Повар, кондитер» (курсы повышения квалификации) Квалификация: Повар четвертого разряда, кондитер пятого разряда. Профессиональное училище № 90 г. Бийска Алтайского края 2003г.				
			Свидетельство о курсах повышения квалификации мастеров производственного обучения по профессии «Повар» (5 разряда) ГОУ НПО ПУ-35 г. Барнаула 2003г.				
			Диплом № 080000005542 о профессиональной переподготовке по программе: «Психолого-педагогические основы профессионального образования» Предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере профессионального образования ФГБОУ высшего образования «Алтайский государственный педагогический университет 2019 г.				
2	Войтенко Тамара Алексеевна	Мастер производственного обучения	Среднее профессиональное Диплом с отличием АТ № 168487 Специальность: «Товароведение и организация торговли	34 года 8 мес.	34 года 8 мес.	Высшая мастер п/о	Аттестация 03.03.2023 г. Приказ

			<p align="center">продовольственными товарами» Квалификация: товаровед Барнаулский кооперативный техникум Роспотребсоюза 1981г.</p>				<p align="center">Министерств а образования и науки Алтайского края от 14.03.2023 г. № 227</p>
			<p align="center">Диплом с отличием Т № 572839 Специальность: Бухгалтерский учёт, контроль и анализ хозяйственной деятельности Тальменский сельскохозяйственный техникум 1995г.</p>			<p align="center">высшая Преподава тель</p>	<p align="center">Аттестация 07.06.2023 г. Приказ Министерств а образования и науки Алтайского края от 15.06.2023 г. № 711</p>
			<p align="center">Диплом СБ № 3098069 Квалификация: Технолог Специальность: Технология продуктов общественного питания Барнаулский кооперативный техникум экономики коммерции и права Алтайского крайпотребсоюза 2003г.</p>				
			<p align="center">Диплом № 220400004317 о профессиональной переподготовке по программе: «Педагогика и психология профессионального образования» Предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере преподавания в образовательных организациях профессионального образования ФГБОУ высшего образования Алтайский государственный университет 2018 г.</p>				

1	Борисова Ирина Сергеевна	Преподава атель	<p align="center">Высшее Диплом с отличием ВСА 0463920 Учитель культурологии по специальности «Культурология»</p>	<p>✓ Русский язык; ✓ Литература;</p>	12,0	12,0	Высшая	<p align="center">Аттестация 13.12.2019 г. Приказ Министерства образования и</p>
---	--------------------------------	--------------------	--	---	------	------	--------	--

			г. Барнаул Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Алтайская государственная педагогическая академия» (АлтГПА) 2009г.					науки Алтайского края от 27.12.2019 г. № 2103
			Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Алтайский государственный университет» Диплом № 240001298 о профессиональной переподготовке на ведение профессиональной деятельности в сфере: преподавания русского языка и литературы в образовательных организациях основного общего, среднего общего образования по программе «Филологическое образование в условиях модернизации школы» 2015г.					
2	Вернер Алексей Иванович (совместитель)	Преподаватель	Высшее Диплом ВСГ 0621060 Квалификация: эколог природопользователь по специальности «природопользование» ГОУВПО «Алтайский государственный университет» 2007 г. Диплом о дополнительном (к высшему) образовании ППК 065776 Квалификация: преподаватель географии и экологии 2007 г.	✓ География.	28	3	Первая	Аттестация 02.03.2022 г. Приказ Министерства образования и науки Алтайского края от 17.03.2022 г. № 354
3	Гениевская Наталья Юрьевна (совместитель)	Преподаватель	Высшее Диплом АВС 0536218 Квалификация: учитель средней школы по специальности «Биология»	✓ Химия; ✓ Биология; ✓ Основы микробиологии,	30, 1	2	Первая	Аттестация 23.03.2020 г. Приказ Министерства

			Горно-Алтайский государственный университет г. Горно-Алтайск 1998 г.	санитарии и гигиены.				образования и науки Алтайского края от 08.04.2020 г. №542
			Диплом о профессиональной переподготовке № 130/17ПП Программа: «Основы теории и методики преподавания химии в школе» КГБУ ДПО АКПКРО 2017г.					
4	Плотников Александр Павлович	Преподаватель	Высшее Диплом ЦВ № 342243 Специальность: физическое воспитание Квалификация: учитель физической культуры средней школы Барнаульский орден Трудового Красного Знамени государственный педагогический институт 1993г.	✓ Физическая культура;	38, 6	38, 6	Высшая	Аттестация 15.03.2019 г. Приказ Министерства образования и науки Алтайского края от 27.03.2019 г. № 489
5	Залесова Елена Александровна	Преподаватель	Высшее Диплом АВБ 0037591 Присуждена степень БАКАЛАВРА физики г. Барнаул Алтайский государственный университет 1998г.	✓ Физика; ✓ Информатика;	24, 0	9, 0	Высшая	Аттестация 02.03.2022 г. Приказ Министерства образования и науки Алтайского края от 17.03.2022 г. № 359
			Диплом 1286/16ПП о профессиональной переподготовке по программе: Основы теории и методики преподавания информатики и ИКТ в школе Алтайский краевой институт повышения квалификации работников образования 2016г.					
6	Провоторова Светлана	Преподаватель	Высшее Диплом АВС № 0967544 Квалификация:	✓ История; ✓ Обществознание;	32, 0	14, 11	Первая	Аттестация 13.12.2023 г.

	Юрьевна		Учитель истории по специальности «История» г. Барнаул Барнаульский государственный педагогический университет 1998г.					Приказ Министерства образования и науки Алтайского края от 28.12.2023 г. № 1490
7	Титова Ольга Ивановна	Преподаватель	Высшее Диплом МВ № 260245 Специальность: математика Квалификация: учитель математики средней школы Барнаульский государственный педагогический институт 1980г.	✓ Математика;	37, 6	10, 0	Высшая	Аттестация 02.03.2022 г. Приказ Министерства образования и науки Алтайского края от 17.03.2022 г. № 359
8	Столяр Юлия Валерьевна	Преподаватель	Высшее Диплом специалиста № 107418 0044686 Специальность: Политология Квалификация: Политолог ФГБОУ ВПО «Южно-Уральский государственный университет» (национальный исследовательский университет) г. Челябинск 2015г.	✓ Иностранный язык: немецкий, английский; ✓ Экономические и правовые основы профессиональной деятельности; ✓ Иностранный язык в профессиональной деятельности: немецкий, английский;	5, 0	5, 0	Первая	Аттестация 11.12.2020 г. Приказ Министерства образования и науки Алтайского края от 29.12.2020 г. № 1728
			Диплом о профессиональной переподготовке № 180000165712 по программе: «Педагогическое образование: История общеобразовательных организаций и организациях профессионального					

			<p>образования» Квалификация: учитель, преподаватель истории Даёт право на ведение профессиональной деятельности в сфере среднего общего профессионального образования АНО ДПО «Московская академия профессиональных компетенций» 2016г.</p>					
			<p>Диплом о профессиональной переподготовке № 0000000116454 по программе: «Немецкий язык: теория и методика обучения в образовательной организации» Квалификация: учитель немецкого языка Даёт право на ведение профессиональной деятельности в сфере общего профессионального образования 2018 г.</p>					
			<p>Диплом о профессиональной переподготовке № 000000066257 по программе: «Английский язык: теория и методика преподавания в образовательной организации» Квалификация: учитель английского языка Даёт право на ведение профессиональной деятельности в сфере общего образования 2020 г.</p>					
9	Четвергов Владимир Федорович	Преподаватель	<p>Высшее Диплом БВС № 0078474 Квалификация: Инженер-механик Специальность: Механизация сельского хозяйства г. Барнаул Алтайский государственный аграрный</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Охрана труда; ✓ Основы безопасности жизнедеятельности; ✓ Безопасность жизнедеятельности 	24, 0	24, 0	Высшая	<p>Аттестация 03.03.2023 г. Приказ Министерства образования и науки Алтайского края</p>

			<p>университет 1997г.</p> <p>Диплом № 220400004350 о профессиональной переподготовке по программе: «Педагогика и психология профессионального образования» Предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере преподавания в образовательных организациях профессионального образования ФГБОУ высшего образования Алтайский государственный университет 2018г.</p> <p>Диплом о профессиональной переподготовке 000000061466 «Основы безопасности жизнедеятельности: теория и методика преподавания в образовательной организации» Квалификация: Учитель, преподаватель основ безопасности жизнедеятельности 2020 г.</p>					от 14.03.2023 г. № 227
10	Ткачева Ольга Геннадьевна	Заведую щая филиало м	<p>Высшее Диплом 102205 1020478 Программа бакалавриата по направлению подготовки 35.03.06 Агроинженерия Квалификация: бакалавр Алтайский государственный аграрный университет г. Барнаул 2022 г.</p> <p>Среднее профессиональное Диплом № 112224 1683403 Квалификация: Мастер производственного обучения (техник) По специальности: 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)</p>	✓ Основы индивидуального проектирования;	8, 0	8, 0	Высшая преподав атель	Аттестация 13.12.2023 г. Приказ Министерства образования и науки Алтайского края от 28.12.2023 г. № 1490

			Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Троицкий агротехнический техникум» с. Троицкое 2017г.					
--	--	--	--	--	--	--	--	--

4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

ОПОП обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, и профессиональным модулям. Внеаудиторная самостоятельная работа сопровождается учебным, учебно-методическим и информационным обеспечением, включающим учебники, учебно-методические пособия, конспекты лекций и другие материалы.

Техническая оснащённость библиотеки и организация библиотечно-информационного обслуживания соответствуют нормативным требованиям.

Техникум обеспечивает возможность свободного использования компьютерных технологий. Все компьютерные классы техникума объединены в локальную сеть, со всех учебных компьютеров имеется выход в Интернет. В читальном зале обеспечивается доступ к информационным ресурсам, базам данных, к справочной и научной литературе, к периодическим изданиям в соответствии с направлением подготовки.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

При использовании электронных изданий техникум обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин. Техникум обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчет 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Наименование	обеспеченность %	электронный вариант
ОУП.01	Русский язык	для студентов		-
		Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык для СПО (4-е изд.): учебник 2017.	100%	-
		Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык: Сборник упражнений учебное пособие 2017.	100%	-
ОУП.02	Литература	для студентов		
		Обернихина Г.А. Русский язык и литература . Литература: В 2 ч.: Ч.1 (5-е изд.)	100%	-
		Обернихина Г.А. Русский язык и литература . Литература: В 2 ч.: Ч.2 (5-е изд.)	100%	-
ОУП.03	Иностранный язык	для студентов		
		Голубев А.П. Английский язык (16-е изд.) учебник; Академия 2017.	100%	+
		Голубев А.П. Немецкий язык для технических специальностей учебник; Академия 2017.	100%	+
ОУП.04	Математика	для студентов		-

		Башмаков М.И. Математика: учебник для студ. учреждений сред. проф. обр., Кнорус, 2020.	100%	+
		Башмаков М.И. Математика: задачник, М. 2017.	100%	+
		Башмаков М.И. Математика: сборник задач профильной направленности, М. 2017.	100%	+
ОУП.05	История	для студентов		
		Артемов В.В. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей: В 2 ч. Ч. 1 (8-е изд., стер.) учебник 2019;	100%	-
		Артемов В.В. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей: В 2 ч. Ч. 2 (8-е изд., испр.) учебник 2019.	100%	-
ОУП.06	Физическая культура	для студентов		
		Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО, М.2017	100%	+
		Бишаева А.А. Физическая культура: электронный учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО., М.2017	100%	-
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	для студентов		
		Косолапова Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности (4-е изд.) учебник для СПО 2017; Академия.	100%	-
		Косолапова Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности (4-е изд.) Практикум учебник для СПО 2017; Академия.	100%	-
ОУП.08	Информатика	для студентов		
		Цветкова М.С. Информатика: Практикум для профессий и специальностей естественно-научного и гуманитарного профилей. Академия учебник для СПО 2017	100%	-
		Цветкова М.С. Информатика Академия учебник для СПО 2017	100%	-
ОУП.10	Химия	Для студентов		
		Габриелян О.С. Химия для	100%	-

		профессий и специальностей естественно-научного профиля (4-е издание)		
		Габриелян О.С.Химия: Практикум (6-е изд.) учеб. пособие 2017;	100%	-
ОУП.09	Физика	для студентов		
		Дмитриева В.Ф.Физика для профессий и специальностей технического профиля (4-е изд.) Академия учебник для СПО 2017	100%	-
		Дмитриева В.Ф.Физика для профессий и специальностей технического профиля: Лабораторный практикум (3-е изд.) 2018 Академия учебник для СПО	100%	-
		Дмитриева В.Ф.Физика для профессий и специальностей технического профиля: 2018 Академия учебник для СПО	100%	-
		Дмитриева В.Ф.Контрольные материалы (5-е изд., стер.) 2018 Академия учебник для СПО	100%	-
		Дмитриева В.Ф.Физика для профессий и специальностей технического профиля: Сборник задач (7-е изд.) учеб. пособие Академия 2018	100%	-
		Логвиненко О.В.Логвиненко О.В.,Логвиненко О.В.Логвиненко О.В. Физика (для СПО). Учебник Москва Кнорус 2018	100%	+
ОУП.11	Биология	Для студентов		
		Константинов В.М. Биология для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей (7-е изд.)	100%	-
ОУП.12	География	для студентов		
		Баранчиков Е.В. География (5-е изд.)Учебник для СПО Академия 2018	100%	-
		Петрусюк О.А. География: Контрольные задания(2-е изд. ,стер.)учеб. пособие Академия 2018		-
		Петрусюк О.А. География: Практикум(2-е изд. , стер.)учеб. пособие Академия 2018		-
ОУП.13	Обществознание	для студентов		
		Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей	100%	-

		технического, естественно- научного, гуманитарного профилей (6-е изд.) учебник 2017.		
		Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического , Естественнонаучного , гуманитарного профилей : контрольные задания (3-е изд.)	100%	-
		Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического , естественнонаучного, гуманитарного профилей : Практикум (1-е изд.)	100%	-
		Сычев А.А. Обществознание (для СПО) Москва КноРус 2018.	100%	+
ОУП.14	Основы индивидуального проектирования	Бережнова Е.В. Основы учебно-исследовательской деятельности (12-е изд.) учеб. пособие Академия 2018.	100%	-
		Бережнова Е.В. Основы учебно-исследовательской деятельности (12-е изд.) учеб. пособие Академия 2018.	100%	+
		Н.А. Виноградова Научно-исследовательская работа студента: Технология написания и оформления доклада, реферата, курсовой и выпускной квалификационной работы (14-е изд.) учеб. пособие Академия 2018.	100%	-
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	Для студентов		-
		Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. (1-е изд.)	100%	-
		Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч. 1 (1-е изд.) академия 2019	100%	-
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	Для студентов		
		Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов (9-е изд.)	100%	-
		Криштафович В.И., Криштафович Д.В. Теоретические основы товароведения (СПО) + Приложение: Тесты Учебник .КноРус.	100%	+
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Для студентов		
		Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места (2-е изд.) учебник Академия 2019.	100%	+
ОП.04	Экономические и правовые	Для студентов		
		Румынина В.В. Правовое	100%	+

	основы производствен ной деятельности	обеспечение профессиональной деятельности(1-е изд.)учебник		
Пястолов С.М. Экономическая теория: учебе для студентов сред. проф. Образования, М.: Издательский центр «Академия», 2017 г		100%	+	
Котеров Н.П. Экономика организации : учебник для СПО М.: Издательский центр «Академия», 2017 г.		100%	+	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	Для студентов		
		Потапова И.И.Калькуляция и учёт. Учебник для СПО. Академия 2019.	100%	-
		Усова И. Н., Соколова С. В, Жегалина Т. Н. Основы калькуляции и учета., учеб. пособие – М.: Академкнига/Учебник, 2006. – 158 с.: ил	100%	+
ОП.06	Охрана труда	Для студентов		
		Калинина В.М.Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности(6-е изд., стер.) Академия 2017	100%	-
ОП.07	Иностраный язык в профессионал ьной деятельности	Для студентов		
		Безкорвайная Г.Т. PlanetofEnglish: Учебник английского языка для учреждений СПО: (5-е изд.) Академия 2019	100%	+
		Басова Н.В., Коноплева Т.Г. Немецкий язык для колледжей=Deutsch für Colleges (СПО) Москва КноРус 2019	100%	+
ОП.08	Безопасность жизнедеятель ности	Для студентов		
		Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А., Побежимова Е. Л. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования. — М., 2019.	100%	-
		Косолапова Н. В., Прокопенко Н. А., Побежимова Безопасность жизнедеятельности Академия 2017.Учебник для СПО.	1100%	-
ОП.09	Физическая культура	Для студентов		
		Бишаева А.А.Физическая культура учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. М. 2017.	100%	+

ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразно ассортимента	Для студентов		
		Самородов И. П. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, 2017	100%	-
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразно ассортимента	Для студентов		
		Самородов И. П. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, 2017	100%	-
		Анфимова Н. А., Татарская Л. Л. Кулинария «Повар, кондитер» учебник для нач. проф. образования: учеб пособие для сред. проф. образования 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006 – 328 с	100%	-
		Андонова Н.И., Качурин Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н. И. Андонова, Т. А. Качурина – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с.	100%	-
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразно ассортимента	Для студентов		
		Анфимова Н. А., Татарская Л. Л. Кулинария «Повар, кондитер» учебник для нач. проф. образования: учеб пособие для сред. проф. образования 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006 – 328 с	100%	-
ПМ.04	Приготовление, оформление	Для студентов		
		Анфимова Н. А., Татарская Л. Л.	100%	-

	и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразно ассортимента	Кулинария «Повар, кондитер» учебник для нач. проф. образования: учеб пособие для сред. проф. образования 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006 – 328 с		
		Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания (6-е изд.) учеб. Пособие Академия 2017	100%	-
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	для студентов		
		Анфимова Н. А., Татарская Л. Л. Кулинария «Повар, кондитер» учебник для нач. проф. образования: учеб пособие для сред. проф. образования 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006 – 328 с	100%	-
		Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания (6-е изд.) учеб. Пособие Академия 2017	100%	-
		Андросов В.П.Производственное обучение профессии “Кондитер” Ч 1. Академия 2019.	100%	-
		Андросов В.П.Производственное обучение профессии “Кондитер” Ч 2. Академия 2019.	100%	-
УП.00	Учебная практика	Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (3-е изд.)	100%	-
		Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы (6-е изд.)	100%	-
		Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности(6-е изд., стер.) Академия 2017	100%	
		Габа Н.Д Контроль качества продукции и услуг общественного питания (1-е издание) Академия 2017.	100%	+
		Иванова И.Н.Рисование и лепка Учебное пособие. Академия 2017.	100%	-
		Могильный М.П. Сборник рецептов на продукцию общественного питания, Академия 2015.	100%	-
		Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности(6-е изд.,	100%	-

		стер.).Учебное пособие Академия 2017.		
		Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Москва, Академия,2017 питания Академия 2017 год;	100%	-
		Качурина Т.А Метрология и стандартизация (6-е изд.) Академия 2017.	100%	-
		Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов (8-е изд., стер.) учебник Академия 2017.	100%	-
		Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания (6-е изд.) учеб. Пособие Академия 2017.	100%	-
		Ботов М.А. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания (3-е изд.) учеб. Пособие академия 2017.	100%	-
		Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3-е изд.)	100%	-
		Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум (1-е изд.)	100%	-
		Л.А. Радченко. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник КноРус, 2019. Для СПО и НПО.	100%	+
		З.А. Хрусталева Метрология, стандартизация и сертификация. Практикум : учебное пособие КноРус, 2019.	100%	+
ПП.00	Производственная практика	для студентов		
		Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности(6-е изд., стер.) Академия 2017	100%	-

	Габа Н.Д Контроль качества продукции и услуг общественного питания (1-е издание) Академия 2017.	100%	-
	Иванова И.Н.Рисование и лепка Учебное пособие. Академия 2017.	100%	-
	Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Москва, Академия,2017 питания Академия 2017 год;	100%	-
	Качурина Т.А Метрология и стандартизация (6-е изд.) Академия 2017.	100%	-
	Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов (8-е изд., стер.) учебник Академия 2017.	100%	-
	Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания (6-е изд.) учеб. Пособие Академия 2017.	100%	-
	Ботов М.А. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания (3-е изд.) учеб. Пособие академия 2017.	100%	-
	Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3-е изд.)	100%	-
	Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум (1-е изд.)	100%	-
	Л.А. Радченко. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник КноРус, 2019. Для СПО и НПО.	100%	-
	З.А. Хрусталева Метрология, стандартизация и сертификация. Практикум : учебное пособие КноРус, 2019.	100%	+

4.3. Материально-техническое обеспечение.

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам. Реализация ОПОП обеспечивает: выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров; освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в техникуме и в организациях в зависимости от специфики вида деятельности.

Перечень лабораторий, мастерских и других помещений, используемых для организации учебного процесса

№	Дисциплины и МДК учебного плана	Наименование кабинета	Корпус/, номер кабинета, сведения об обеспеченности
1	Русский язык	Кабинет русского языка и литературы	Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапроектор, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты, хрестоматии.
2	Литература	Кабинет русского языка и литературы	Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапроектор, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты, хрестоматии.
3	Иностранный язык	Кабинет иностранного языка	Плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты.
4	Математика	Кабинет математики	Плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты, ПК
5	История	Кабинет социально-экономических дисциплин	Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапроектор, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты, хрестоматии.
6	Физическая культура	Спортзал, тренажерный зал, открытый стадион.	Лыжи, мячи, скакалки, гири, обручи, тренажеры, маты, диски, теннисные ракетки
7	Основы безопасности жизнедеятельности	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда	Таблицы, схемы, фонд дидактических материалов, методические пособия, муляжи, средства индивидуальной и коллективной защиты, противогазы ГП-5, костюмы химической защиты, респираторы Р-2, ВПХР, учебный набор ОВ, носилки санитарные.
8	Информатика	Кабинет информатики и информационных технологий	Плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты, ПК, мультимедийный проектор
9	Физика	Кабинет физики	Плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты, лабораторное оборудование
10	Химия	Кабинет химии, биологии,	Плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия,

		географии и экологии	учебники, тесты, лабораторное оборудование
11	Биология	Кабинет химии, биологии, географии и экологии	Плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты, лабораторное оборудование
12	Обществознание	Кабинет социально-экономических дисциплин	Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты, хрестоматии.
13	Основы индивидуального проектирования	Кабинет социально-экономических дисциплин	Таблицы, схемы, компьютер, мультимедиапректор, методические пособия, видеофильмы, слайды
14	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	Кабинет микробиологии, санитарии и гигиены	Мультимедийный комплекс, лицензионное ПО, плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты
15	Основ товароведения продовольственных товаров	Кабинет основ товароведения продовольственных товаров	Стенды, плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты, мультимедийный комплекс.
16	Техническое оснащение и организация рабочего места	Кабинет технического оснащения	Мультимедийный комплекс, лицензионное ПО, плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты, образцы оборудования, инструмента
17	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Кабинет социально-экономических дисциплин	Компьютер, плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты
18	Основы калькуляции учета	Кабинет основ товароведения продовольственных товаров	Стенды, плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты, мультимедийный комплекс, мобильный класс.
19	Охрана труда	Кабинет охраны труда	Тренажер «Максим», мультимедийный комплекс, плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты
20	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Кабинет иностранного языка	Плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты.
21	Безопасность жизнедеятельности	Кабинет безопасности жизнедеятельности.	Компьютер, тренажер «Максим», таблицы, схемы, фонд дидактических материалов, методические пособия, муляжи, средства индивидуальной и коллективной защиты, противогазы ГП-5, костюмы химической защиты,

			респираторы Р-2, ВПХР, учебный набор ОВ, носилки санитарные.
22	Физическая культура	спортивный зал; открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;	Комплект спортивного оборудования и инвентаря, плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты
23	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства	Мультимедийный комплекс, лицензионное ПО, плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты, образцы оборудования, инструмента
24	Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства	Мультимедийный комплекс, лицензионное ПО, плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты, образцы оборудования, инструмента
25	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства	Мультимедийный комплекс, лицензионное ПО, плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты, образцы оборудования, инструмента
26	Процессы приготовления, подготовки и реализации презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства	Мультимедийный комплекс, лицензионное ПО, плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты, образцы оборудования, инструмента
27	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства	Мультимедийный комплекс, лицензионное ПО, плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты, образцы оборудования, инструмента
28	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд,	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства	Мультимедийный комплекс, лицензионное ПО, плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты, образцы оборудования, инструмента

	кулинарных изделий, закусок		
29	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства	Мультимедийный комплекс, лицензионное ПО, плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты, образцы оборудования, инструмента
30	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства	Мультимедийный комплекс, лицензионное ПО, плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты, образцы оборудования, инструмента
31	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства	Мультимедийный комплекс, лицензионное ПО, плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты, образцы оборудования, инструмента
32	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства	Мультимедийный комплекс, лицензионное ПО, плакаты, методические пособия, видеофильмы, слайды, учебные пособия, учебники, тесты, образцы оборудования, инструмента
33	УП	Учебная кухня ресторана Учебный кондитерский цех	Учебная кухня ресторана Учебный кондитерский цех

Организация практической подготовки по видам (учебная, производственная) и уровням подготовки (базовая, углубленная)

Материально-техническая база учебной практики:

№	Оборудование, инструмент в соответствии со стандартом	Наличие оборудования, инструмента
1.	Шкаф жарочный	Шкаф пекарский ШПЭСМ-3М
2.	Шкаф холодильный среднетемпературный	Шкаф холодильный среднетемпературный
3.	Универсальный привод для мясного цеха	Универсальный привод для мясного цеха
4.	Машина универсальная с комплектом сменных механизмов	Машина универсальная с комплектом сменных механизмов
5.	Плита электрическая	Плита электрическая ПЭ-0,51Ш Плита электрическая ПЭ-0,51 СП

6.	Весы настольные	Весы настольные
7.	Столы производственные	Столы производственные
8.	Ванны производственные	Ванны производственные
9.	Раковина для мытья рук	Раковина для мытья рук
10.	Стеллажи	Стеллажи
11.		Мармит для 2-х блюд
12.		Мармит для 1-х блюд
13.		Морозильный ларь с глухой крышкой
14.		Картофелечистка МОК-150
15.		Печь конвекционная серии AgiannaXF135
16.	Шкаф холодильный среднетемпературный	Холодильник бытовой
17.	Универсальный привод для кондитерского цеха	Универсальный привод для кондитерского цеха
18.	Шкаф для расстойки дрожжевого теста	Шкаф расстоечный серии LiemissXL135
19.	Плита электрическая	Плита электрическая
20.	Весы настольные	Весы настольные
21.	Столы производственные	Столы производственные
22.	Ванны производственные	Ванны производственные
23.	Миксеры	Миксеры 3 шт.
24.	Стеллажи	Стеллажи
25.	Овоскоп	
26.	Ванна для обработки яиц	Ванна для обработки яиц
27.		Стерилизатор для кондитерских мешков

Организация производственной практики

Базовые предприятия:

1. ООО «Карвэги»
2. ООО «Блик-2»
3. ИП Панкратьева О.В.
4. ООО «Холод»
5. ИП «Бауэр Е.А.»
6. ИП Гридунов Е.В.
7. ИП Дряхлова Л.А.
8. ИП Доровских Н.Н.
9. ИП Мамиконян Н.В.

Практическая подготовка регламентируются Локальным актом №54 «Положение о практической подготовке».

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.4. Требования к организации практической подготовки.

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы

Образовательная деятельность в форме практической подготовки организована при реализации

учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, предусмотренных учебным планом.

Практическая подготовка при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Реализация компонентов образовательной программы в форме практической подготовки осуществляется в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом

Практическая подготовка при реализации образовательной программы может быть организована непосредственно в колледже в учебно-производственных мастерских.

Практическая подготовка в форме производственной практики реализуется на предприятиях и в организациях города и районов.

При организации практической подготовки, включающей в себя работы, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), обучающиеся проходят соответствующие медицинские осмотры (обследования) в соответствии с [Порядком](#) проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда, утвержденным приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 г. N 302н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 октября 2011 г., регистрационный N 22111), с изменениями, внесенными приказами Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15 мая 2013 г. N 296н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 3 июля 2013 г., регистрационный N 28970), от 5 декабря 2014 г. N 801н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 3 февраля 2015 г., регистрационный N 35848), приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации и Министерства здравоохранения Российской Федерации от 6 февраля 2018 г. N 62н/49н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 марта 2018 г., регистрационный N 50237), Министерства здравоохранения Российской Федерации от 13 декабря 2019 г. N 1032н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24 декабря 2019 г., регистрационный N 56976), приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации и Министерства здравоохранения Российской Федерации от 3 апреля 2020 г. N 187н/268н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 мая 2020 г., регистрационный N 58320), Министерства здравоохранения Российской Федерации от 18 мая 2020 г. N 455н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 мая 2020 г., регистрационный N 58430).

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

5. Контроль и оценка результатов освоения ОПОП.

Оценка качества освоения образовательной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

5.1 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся

Организация текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся регламентируется локальным актом - Положением о текущем контроле знаний и порядке проведения промежуточной аттестации обучающихся КГБПОУ «Заринский политехнический техникум».

Под текущим контролем в техникуме понимается проверка отдельных знаний, умений и навыков обучающихся по ходу освоения ими учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, практик. Целью контроля является проверка достижения обучающимся отдельных учебных целей, выполнения части учебных задач программы учебной дисциплины (УД), междисциплинарного курса (МДК), профессионального модуля (ПМ).

Текущий контроль осуществляется преподавателями во время проведения аудиторных занятий, проверки самостоятельной внеаудиторной работы обучающегося.

Текущий контроль осуществляется по каждой УД, МДК, практике, входящей в образовательную программу.

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

Оценки, полученные обучающимися в ходе текущего контроля, выставляются преподавателями в журнал учебных занятий, доводятся до сведения обучающегося. Результаты текущего контроля вносятся преподавателем в журнал не позднее чем через неделю после проведения контроля.

Оценки текущего контроля выставляются по пятибалльной системе: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

Ответственность за своевременное выставление оценок текущей успеваемости контроля несет преподаватель.

Контроль за своевременным выставлением оценок текущей успеваемости и накоплением оценок осуществляет заведующий отделением и заместитель директора по учебной работе.

Контроль за своевременным выставлением оценок текущей успеваемости по практике осуществляет заместитель директора по УПР, заведующий учебной частью.

Данные текущего контроля должны использоваться методическими комиссиями, преподавателями, кураторами курсов для обеспечения стабильной учебной работы обучающихся в течение учебного семестра, формирования компетенций организованности, своевременного выявления отстающих и оказания им содействия в изучении учебного материала, для совершенствования методик преподавания.

5.2. Оценка результатов промежуточной аттестации

Формами промежуточной аттестации обучающихся являются:

- зачет;
- дифференцированный зачет;
- экзамен (включая комплексный экзамен, экзамен по ПМ/квалификационный экзамен).

Форма промежуточной аттестации обучающихся по УД, МДК, ПМ, УП, ПП устанавливается в соответствии с учебным планом и доводится до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, устанавливается учебным планом.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в соответствии с графиком учебного процесса в день, освобожденный от других форм учебной деятельности. ФГОС СПО допускает

организацию сдачи экзамена, как в выделенную экзаменационную сессию, так и в течение учебного семестра, непосредственно после окончания изучения УД, МДК, ПМ. До экзамена проводится консультация.

Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей УД, МДК, УП, ПП.

Обучающиеся, которые, обучаются по индивидуальному учебному плану, могут сдавать зачеты, дифференцированные зачеты и экзамены в сроки, устанавливаемые приказом директором техникума.

Зачет, дифференцированный зачет может проводиться по отдельной УД и (или) в качестве составного элемента профессионального модуля (МДК, УП, ПП).

Зачеты, дифференцированные зачеты могут проводиться в устной или письменной форме, в том числе в форме тестов и творческих работ.

Результаты сдачи зачетов определяются оценками «зачтено», «не зачтено».

Результаты сдачи дифференцированного зачета определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Положительные отметки о сдаче зачета заносятся в журнал учебных занятий, протокол промежуточной аттестации и зачетную книжку обучающегося, неудовлетворительные оценки проставляются в журнале учебных занятий и зачетной ведомости.

Экзамен, как форма промежуточной аттестации, может проводиться по отдельной УД, МДК и (или) по двум или нескольким УД, МДК (комплексный экзамен).

Целью проведения экзамена является проверка и оценка работы обучающегося, полученных им теоретических знаний, приобретенных умений и навыков самостоятельной работы, уровня сформированности общих и профессиональных компетенций.

Экзамены проводятся по билетам в устной или письменной форме. Форма проведения экзамена согласовывается председателем методической комиссии, к которой относится УД, МДК, ПМ и утверждается заместителем директора по учебной работе.

Во время экзамена обучающиеся могут пользоваться с разрешения преподавателя справочными, учебными материалами и другими пособиями, не содержащими прямого ответа на вопросы экзаменационного билета.

Результаты сдачи экзаменов определяются оценками:

«2» - неудовлетворительно;

«3» - удовлетворительно;

«4» - хорошо;

«5» - отлично».

Положительные оценки заносятся преподавателем в протокол, учебную карточку и зачетную книжку обучающегося, неудовлетворительные оценки проставляются только в протокол.

В случае, когда отдельные разделы УД, МДК, по которым установлен один экзамен, читаются несколькими преподавателями, экзамен может проводиться с их участием, при этом проставляется одна оценка, а в протоколе и зачетной книжке расписываются все преподаватели, принимавшие экзамен.

Комплексный экзамен по нескольким УД, МДК проводится с участием преподавателей, ведущих дисциплины, включенные в комплексный экзамен, при этом проставляется одна оценка, а в ведомости расписываются все преподаватели, принимавшие экзамен.

Требования к проведению комплексного экзамена соответствуют требованиям к экзамену по отдельным УД, МДК.

Экзамен по модулю/квалификационный представляет собой совокупность регламентированных процедур, посредством которых проверяется готовность обучающегося к выполнению указанного вида деятельности и сформированность компетенций в рамках ПМ.

К экзамену по модулю/квалификационному допускаются обучающиеся, имеющие положительные результаты промежуточной аттестации по МДК, курсовой работе (если предусмотрена по ПМ) и освоившие все виды работ по практикам, входящим в состав ПМ.

Для проведения экзамена по модулю/квалификационному по ПМ готовится комплект контрольно-оценочных средств на основе рабочей программы ПМ в части раздела «Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля» с учётом программы практики по данному профессиональному модулю для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду деятельности.

Критерием оценки выполнения вида деятельности и уровня сформированности общих и профессиональных компетенций является правильность выполнения производственных заданий и логика защиты.

К началу квалификационного экзамена готовятся следующие документы:

- комплект контрольно-оценочных средств для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду деятельности;
- зачетно-экзаменационная ведомость;
- журнал учебных занятий;
- зачетные книжки.

Для проведения экзамена по модулю/квалификационному по профессиональному модулю создается экзаменационная комиссия в составе представителей техникума.

Уровень подготовки по профессиональному модулю оценивается в баллах:

- «2» - неудовлетворительно;
- «3» - удовлетворительно;
- «4» - хорошо;
- «5» - отлично».

Оценка, полученная обучающимся во время экзамена, заносится в зачетную книжку (кроме неудовлетворительной) и сводно-зачетную ведомость (в том числе неудовлетворительная).

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (МДК) кроме преподавателей конкретной дисциплины (МДК) в качестве внешних экспертов активно привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности Техникум в качестве внештатных экспертов активно привлекает работодателей.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы, для девушек медицинской подготовки.

5.3. Оценка результатов практики

Результаты практики определяются программами практики, разрабатываемыми образовательной организацией.

По результатам практики руководителями практики от организации и от образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду деятельности.

Практика завершается дифференцированным зачетом (зачетом) при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Результаты прохождения практики представляются обучающимся в образовательную организацию и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

5.2 Организация государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация направлена на установление соответствия уровня

профессиональной подготовки выпускника требованиям ФГОС СПО.

Государственная итоговая аттестация выпускников осуществляется после освоения ими образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.

Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже уровня по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

Порядок государственной итоговой аттестации регламентируется нормативным документом - «Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

– Порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется программой ГИА, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС и Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 N 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования"

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

Содержательный раздел

6.1 Содержание учебных предметов общеобразовательного цикла

Наименование дисциплин и профессиональных модулей ПВ24	Макс./аудит. час.	ПА
ОУП 01 РУССКИЙ ЯЗЫК	134/128	Э
<p>Содержание</p> <p>Раздел 1 Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.</p> <p>Тема 1.1. Основные функции языка в современном обществе</p> <p>Основные функции языка в современном обществе. Происхождение языка (различные гипотезы). Язык как естественная и небиологическая система знаков. Язык и мышление. Языковая и речевая компетенция. Социальная природа языка. Этапы культурного развития языка. Основные принципы русской орфографии: морфологический, фонетический, исторический. Реформы русской орфографии</p> <p>Практическая работа 1</p> <p>Основные функции языка и формы их реализации в современном обществе</p> <p>Тема 1.2 Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики</p> <p>Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики</p> <p>Заемствования из различных языков как показатель межкультурных связей. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов.</p> <p>Правописание и произношение заимствованных слов. Заимствованные слова в профессиональной лексике. Словарь специальности</p> <p>Практическая работа 2</p> <p>Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов</p> <p>Тема 1.3. Язык как система знаков</p> <p>Язык как система знаков. Структура языкового знака. Слово и его значение. Лексическое и грамматическое значение слова. Звук и буква. Уровни языковой системы и единицы этих уровней. Принципы выделения частей речи в русском языке</p> <p>Практическая работа 3</p> <p>Принципы русской орфографии</p> <p>Раздел 2. Фонетика, морфология и орфография</p> <p>Тема 2.1. Фонетика и орфоэпия</p> <p>Фонетика и орфоэпия. Соотношение звука и фонемы, звука и буквы. Чередования звуков: позиционные и исторические. Основные виды языковых норм: орфоэпические (произносительные и акцентологические). Основные правила произношения гласных, согласных звуков. Характеристика русского ударения (разноместное, подвижное). Орфоэпия и орфоэпические нормы</p> <p>Практическая работа 4</p> <p>Орфография. Безударные гласные в корне слова: проверяемые, непроверяемые. Практическая работа 5</p> <p>Правописание чередующихся согласных в корне слова.</p> <p>Тема 2.2. Морфемика и словообразование</p> <p>Морфемная структура слова. Морфема как единица языка. Классификация морфем: корневые и служебные. Словообразование. Морфологические способы словообразования. Неморфологические способы словообразования. Словообразование и формообразование.</p> <p>Практическая работа 6</p> <p>Правописание звонких и глухих согласных.</p> <p>Практическая работа 7</p> <p>Правописание произносимых согласных.</p> <p>Практическая работа 8</p> <p>Правописание гласных после шипящих.</p> <p>Практическая работа 9</p> <p>Правописание Ъ и Ь.</p> <p>Практическая работа 10</p> <p>Правописание приставок на –З(-С), ПРЕ-/ПРИ-.</p>		

Практическая работа 11

Правописание гласных после приставок

Тема 2.3. Имя существительное как часть речи.

Лексико-грамматические разряды существительных: конкретные, абстрактные, вещественные, собирательные, единичные. Грамматические категории имени существительного: род, число, падеж.

Склонение имен существительных

Практическая работа 12

Правописание суффиксов и окончаний имен существительных.

Практическая работа 13

Правописание сложных имен существительных.

Тема 2.4. Имя прилагательное как часть речи.

Лексико-грамматические разряды прилагательных. Разряды прилагательных: качественные, относительные, притяжательные. Степени сравнения имен прилагательных. Полная и краткая форма имен прилагательных. Семантико-стилистические различия между краткими и полными формами.

Грамматические категории имени прилагательного: род, число, падеж.

Практическая работа 14

Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных.

Практическая работа 15

Правописание сложных имен прилагательных.

Тема 2.5. Имя числительное как часть речи.

Лексико-грамматические разряды имен числительных: количественные, порядковые, собирательные. Типы склонения имен числительных. Лексическая сочетаемость собирательных числительных.

Практическая работа 16

Правописание числительных. Возможности использования цифр.

Практическая работа 17

Числительные и единицы измерения в профессиональной деятельности.

Тема 2.6. Местоимение как часть речи.

Разряды местоимений по семантике: личные, возвратное, притяжательные, вопросительные, относительные, неопределенные, отрицательные, указательные, определительные. Дефисное написание местоимений

Практическая работа 18

Правописание местоимений с частицами НЕ и НИ.

Практическая работа 19

Правописание местоимений с частицами НЕ и НИ.

Тема 2.7. Глагол как часть речи.

Система грамматических категорий глагола (вид, переходность, залог, наклонение, время, лицо, число, род). Основа настоящего (будущего) времени глагола и основа инфинитива (прошедшего времени); их формообразующие функции

Практическая работа 20

Правописание окончаний и суффиксов глаголов

Тема 2.8. Причастие и деепричастие как особые формы глагола

Действительные и страдательные причастия и способы их образования. Краткие и полные формы причастий

Практическая работа 21

Правописание суффиксов и окончаний глаголов.

Практическая работа 22

Правописание суффиксов причастий.

Практическая работа 23

Правописание Н и НН в прилагательных и причастиях.

Практическая работа 24

Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Правописание суффиксов деепричастий.

Тема 2.9. Наречие как часть речи. Служебные части речи.

Семантика наречия, его морфологические признаки и синтаксические функции. Разряды наречий по семантике и способам образования, местоименные наречия. Степени сравнения качественных наречий. Разряды предлогов по семантике, структуре и способам образования. Разряды союзов по семантике, структуре и способам образования. Сочинительные и подчинительные союзы

Практическая работа 25

Написание наречий и соотносимых с ними других частей речи (знаменательных и служебных). Слова категории состояния.

Практическая работа 26

Правописание производных предлогов и союзов.

Практическая работа 27

Правописание частиц. Правописание частицы НЕ с разными частями речи.

Практическая работа 28

Трудные случаи правописания частиц НЕ и НИ

Раздел 3. Синтаксис и пунктуация

Тема 3.1. Основные единицы синтаксиса.

Словосочетание. Сочинительная и подчинительная связь. Виды связи слов в словосочетании: согласование, управление, примыкание. Простое предложение. Односоставное и двусоставное предложения. Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Согласование сказуемого с подлежащим. Односоставные предложения. Неполные предложения. Распространенные и нераспространенные предложения

Практическая работа 29

Знаки препинания в простом предложении

Тема 3.2 Второстепенные члены предложения.

Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение). Осложненные предложения. Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения. Предложения с обособленными членами. Общие условия обособления (позиция, степень распространенности и др.). Условия обособления определений, приложений, обстоятельств. Поясняющие и уточняющие члены как особый вид обособленных членов

Практическая работа 30

Знаки препинания при однородных членах с обобщающими словами.

Практическая работа 31

Знаки препинания при оборотах с союзом КАК. Разряды вводных слов и предложений. Знаки препинания при вводных словах и предложениях, вставных конструкциях. Знаки препинания при обращении

Тема 3.3. Сложное предложение

Основные типы сложного предложения по средствам связи и грамматическому значению (предложения союзные и бессоюзные; сочиненные и подчиненные). Сложноподчиненное предложение. Типы придаточных предложений. Сложноподчиненные предложения с несколькими придаточными. Бессоюзные сложные предложения. Способы передачи чужой речи. Предложения с прямой и косвенной речью как способ передачи чужой речи

Практическая работа 32

Знаки препинания в сложносочиненных предложениях.

Практическая работа 33

Знаки препинания в сложноподчиненных предложениях.

Практическая работа 34

Знаки препинания в бессоюзных сложных предложениях. Знаки препинания в предложениях с прямой речью. Знаки препинания при диалогах. Правила оформления цитат

Прикладной модуль. Раздел 4. Особенности профессиональной коммуникации.

Тема 4.1. Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации.

Профессионально-ориентированное содержание

Основные аспекты культуры речи (нормативный, коммуникативный, этический). Языковые и речевые нормы. Речевые формулы. Речевой этикет

Практическая работа 35

Практическая работа, Терминология и профессиональная лексика. Язык специальности. Отраслевые

терминологические словари

Тема **4.2.** Коммуникативный аспект культуры речи.

Профессионально-ориентированное содержание

Функциональные стили русского литературного языка как типовые коммуникативные ситуации. Язык художественной литературы и литературный язык. Индивидуальные стили в рамках языка художественной литературы. Разговорная речь и устная речь

Практическая работа 36

Возможности лексики в различных функциональных стилях. Проблемы использования синонимов, омонимов, паронимов.

Практическая работа 37

Лексика, ограниченная по сфере использования (историзмы, архаизмы, неологизмы, диалектизмы, профессионализмы, жаргонизмы)

Тема **4.3.** Научный стиль.

Профессионально-ориентированное содержание

Научный стиль и его подстили. Профессиональная речь и терминология. Виды терминов (общенаучные, частнонаучные и технологические)

Тема **4.4.** Деловой стиль

Профессионально-ориентированное содержание

Виды документов. Виды и формы деловой коммуникации. Предмет деловой переписки. Виды деловых писем. Рекламные тексты в профессиональной деятельности

Практическая работа 38

Практическое занятие. Виды документов в конкретной специальности

Наименование дисциплин и профессиональных модулей	Макс./аудит. час.	ПА
---	-------------------	----

ОУП 02 ЛИТЕРАТУРА	172/172	ДЗ
--------------------------	---------	----

Содержание

Введение

Основные этапы литературного процесса от древнерусской литературы до литературы первой половины 19 века. Историко-культурный процесс и периодизация русской литературы. Специфика литературы как вида искусства. Взаимодействие русской и западноевропейской литературы. Самобытность русской литературы (с обобщением ранее изученного материала). Значение литературы при освоении профессий СПО и специальностей СПО.

Раздел 1. Человек и его время: классики первой половины XIX века и знаковые образы русской культуры

Александр Сергеевич Пушкин (1799 — 1837)

Личность писателя. Жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного). Детство и юность. Петербург и вольнолюбивая лирика. Южная ссылка и романтический период творчества. Михайловское: темы, мотивы и художественное своеобразие творчества. Становление реализма в творчестве Пушкина. Роль Пушкина в становлении русского литературного языка. Болдинская осень в творчестве Пушкина. Пушкин-мыслитель. Творчество А. С. Пушкина в критике и литературоведении. Жизнь произведений Пушкина в других видах искусства.

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Вольность», «К Чаадаеву», «Деревня», «Свободы сеятель пустынный...», «К морю», «Подражания Корану» («И путник усталый на Бога роптал...»), «Пророк», «Поэт», «Поэт и толпа», «Поэту», «Элегия» («Безумных лет угасшее веселье...»), «...Вновь я посетил...», «Из Пиндемонти», «Осень (Отрывок)», «Когда за городом задумчив я брожу...». Поэма «Медный всадник». Трагедия «Борис Годунов».

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя и студентов). Стихотворения «Воспоминания в Царском Селе», «Погасло дневное светило...», «Редет облаков летучая гряда...», «Свободы сеятель пустынный...», «Сожженное письмо», «Храни меня, мой талисман», «К***», «На холмах Грузии лежит ночная мгла...», «Я вас любил, любовь еще, быть может...», «Все в жертву памяти твоей...», «Ненастный день потух...», «Брожу ли я вдоль улиц шумных», «Что в имени тебе моем?», «Если жизнь тебя обманет...», «19 октября» (1825), «Стихи, сочиненные ночью во время бессонницы», «Пир Петра Великого»; поэмы «Кавказский пленник», «Братья-разбойники», «Бахчисарайский фонтан», «Цыганы»;

трагедия «Моцарт и Сальери». В.Г.Белинский «Сочинения Александра Пушкина. Статья пятая». Повторение. А. С. Пушкин: лирика, повесть «Капитанская дочка». Роман «Евгений Онегин».

Михаил Юрьевич Лермонтов (1814 — 1841)

Личность и жизненный путь М. Ю. Лермонтова (с обобщением ранее изученного). Темы, мотивы и образы ранней лирики Лермонтова. Жанровое и художественное своеобразие творчества М. Ю. Лермонтова петербургского и кавказского периодов. Тема одиночества в лирике Лермонтова. Поэт и общество. Трагизм любовной лирики Лермонтова.

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Дума», «Нет, я не Байрон, я другой...», «Молитва» («Я, Матерь Божия, ныне с молитвою...»), «Молитва» («В минуту жизни трудную...»), «К*», («Печаль в моих песнях, но что за нужда...»), «Поэт» («Отделкой золотой блистает мой кинжал...»), «Журналист, Читатель и Писатель», «Как часто пестрою толпою окружен...», «Валерик», «Родина», «Прощай, немытая Россия...», «Сон», «И скучно, и грустно!», «Выхожу один я на дорогу...». Поэма «Демон». Для чтения и обсуждения. «Наполеон», «Воздушный корабль», «Последнее новоселье», «Одиночество», «Я не для ангелов и рая...», «Молитва» («Не обвиняй меня, Всесильный...»), «Мой Демон», «Когда волнуется желтеющая нива...», «Я не унижусь пред тобой...», «Оправдание», «Она не гордой красотой...», «К портрету», «Силуэт», «Желание», «Памяти А.И.Одоевского», «Листок», «Пленный рыцарь», «Три пальмы», «Благодарность», «Пророк». Драма «Маскарад». В.Г.Белинский «Стихотворения М.Лермонтова».

Раздел 2. Вопрос русской литературы второй половины XIX века: как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?

Культурно-историческое развитие России середины XIX века. Конфликт либерального дворянства и разночинной демократии. Отмена крепостного права. Крымская война. Народничество. Укрепление реалистического направления в русской живописи второй половины XIX века.

Александр Николаевич Островский (1823—1886)

Жизненный и творческий путь А. Н. Островского (с обобщением ранее изученного). Социально-культурная новизна драматургии А. Н. Островского. Темы «горячего сердца» и «темного царства» в творчестве А. Н. Островского. Драма «Гроза». Творческая история драмы. Жанровое своеобразие. Художественные особенности драмы. Калинов и его обитатели (система персонажей). Самобытность замысла, оригинальность основного характера, сила трагической развязки в судьбе героев драмы. Символика грозы. Образ Катерины — воплощение лучших качеств женской природы. Конфликт романтической личности с укладом жизни, лишенной народных нравственных основ. Мотивы искушений, мотив своеволия и свободы в драме. Катерина в оценке Н. А. Добролюбова и Д. И. Писарева. Позиция автора и его идеал. Роль персонажей второго ряда в пьесе.

Драма «Бесприданница». Социальные и нравственные проблемы в драме. Лариса и ее окружение. Художественные особенности драмы «Бесприданница». Основные сюжетные линии драмы. Тема «маленького человека» в драме «Бесприданница». Малый театр и драматургия А. Н. Островского.

Иван Александрович Гончаров (1812—1891)

Жизненный путь и творческая биография И. А. Гончарова. Роль В. Г. Белинского в жизни И. А. Гончарова. «Обломов». Творческая история романа. Сон Ильи Ильича как художественно-философский центр романа. Образ Обломова. Противоречивость характера Обломова. Обломов как представитель своего времени и вневременной образ. Типичность образа Обломова. Эволюция образа Обломова. Штольц и Обломов. Прошлое и будущее России. Проблемы любви в романе. Любовь как лад человеческих отношений (Ольга Ильинская — Агафья Пшеницына). Оценка романа «Обломов» в критике (Н. Добролюбова, Д. И. Писарева, И. Анненского и др.). Для чтения и изучения. Роман «Обломов». Для чтения и обсуждения. Роман «Обрыв». Статьи: Н. А. Добролюбов «Что такое обломовщина?», А.В.Дружинина «Обломов. Роман И.А.Гончарова», Д.И.Писарева «Роман И.А. Гончарова “Обломов”».

Иван Сергеевич Тургенев (1818 — 1883)

Жизненный и творческий путь И. С. Тургенева (с обобщением ранее изученного). Психологизм творчества Тургенева. Тема любви в творчестве И.С.Тургенева (повести «Ася», «Первая любовь», «Стихотворения в прозе»). Их художественное своеобразие. Тургенев-романист (обзор одного-двух романов с чтением эпизодов). Типизация общественных явлений в романах И. С. Тургенева. Свообразие художественной манеры Тургенева-романиста.

Роман «Отцы и дети». Смысл названия романа. Отображение в романе общественно-политической обстановки 1860-х годов. Проблематика романа. Особенности композиции романа. Базаров в системе

образов романа. Нигилизм Базарова и пародия на нигилизм в романе (Ситников и Кукшина). Взгляды Базарова на искусство, природу, общество. Базаров и Кирсановы. Базаров и Одинцова. Любовная интрига в романе и ее роль в раскрытии идейно-эстетического содержания романа. Базаров и родители. Сущность споров, конфликт «отцов» и «детей». Значение заключительных сцен романа в раскрытии его идейно-эстетического содержания. Авторская позиция в романе. Poleмика вокруг романа «Отцы и дети» (Д. И. Писарев, Н. Страхов, М. Антонович).

Михаил Евграфович Салтыков-Щедрин (1826—1889)

Жизненный и творческий путь М. Е. Салтыкова-Щедрина (с обобщением ранее изученного). Мироззрение писателя. Жанровое своеобразие, тематика и проблематика сказок М.Е.Салтыкова-Щедрина. Свообразие фантастики в сказках М. Е. Салтыкова-Щедрина. Иносказательная образность сказок. Гротеск, аллегория, символика, язык сказок. Обобщающий смысл сказок. Замысел, история создания «Истории одного города». Свообразие жанра, композиции. Образы градоначальников. Элементы антиутопии в «Истории одного города». Приемы сатирической фантастики, гротеска, художественного иносказания. Эзопов язык. Роль Салтыкова-Щедрина в истории русской литературы. Повторение. Фантастика в сказках М. Е. Салтыкова-Щедрина как средство сатирического изображения действительности («Повесть о том, как один мужик двух генералов прокормил», «Дикий помещик», «Премудрый пискарь»). Теория литературы. Развитие понятия сатиры. Понятия об условности в искусстве (гротеск, эзопов язык).

Федор Михайлович Достоевский (1821—1881)

Сведения из жизни писателя (с обобщением ранее изученного). Роман «Преступление и наказание» Свообразие жанра. Особенности сюжета. Отображение русской действительности в романе. Социальная и нравственно-философская проблематика романа. Социальные и философские основы бунта Раскольникова. Смысл теории Раскольникова. Проблема «сильной личности» и «толпы», «твари дрожащей» и «имеющих право» и ее опровержение в романе. Тайны внутреннего мира человека: готовность к греху, попранию высоких истин и нравственных ценностей. Драматичность характера и судьбы Родиона Раскольникова. Сны Раскольникова в раскрытии его характера и общей композиции романа. Эволюция идеи «двойничества». Страдание и очищение в романе. Символические образы в романе. Символическое значение образа «вечной Сонечки». Свообразие воплощения авторской позиции в романе. «Правда» Раскольникова и «правда» Сони. Петербург Достоевского. Библейские мотивы в произведении. Споры вокруг романа и его главного героя. Роман «Униженные и оскорбленные». Жанровое своеобразие романа. Особенности сюжета. Боль за униженных, угнетенных в произведении. Сложный, богатый внутренний мир «маленького человека». Развитие гуманистических традиций Пушкина и Гоголя. Роман «Идиот». Жанровое своеобразие романа. Особенности сюжета. Философская глубина, нравственная проблематика романа. Трагичность взаимоотношений героев с внешним миром. Князь Мышкин как «идеальный герой». Настасья Филипповна — один из лучших женских образов Достоевского.

Лев Николаевич Толстой (1828—1910)

Жизненный путь и творческая биография (с обобщением ранее изученного). Духовные искания писателя. Роман-эпопея «Война и мир». Жанровое своеобразие романа. Особенности композиционной структуры романа. Художественные принципы Толстого в изображении русской действительности: следование правде, психологизм, «диалектика души». Соединение в романе идеи личного и всеобщего. Символическое значение понятий «война» и «мир». Духовные искания Андрея Болконского, Пьера Безухова, Наташи Ростовской. Светское общество в изображении Толстого, осуждение его бездуховности и лжепатриотизма. Авторский идеал семьи в романе. Правдивое изображение войны и русских солдат — художественное открытие Л. Н. Толстого. Бородинская битва — величайшее проявление русского патриотизма, кульминационный момент романа. «Дубина народной войны», партизанская война в романе. Образы Тихона Щербатого и Платона Каратаева, их отношение к войне. Народный полководец Кутузов. Кутузов и Наполеон в авторской оценке. Проблема русского национального характера. Осуждение жестокости войны в романе. Развенчание идеи «наполеонизма». Патриотизм в понимании писателя. «Севастопольские рассказы». Отражение перелома во взглядах писателя на жизнь в севастопольский период. Война как явление, противоречащее человеческой природе. Сила духа русского народа в представлении Толстого. Настоящие защитники Севастополя и «маленькие Наполеоны». Контраст между природой и деяниями человека на земле. Утверждение духовного начала в человеке. Особенности поэтики Толстого. Значение «Севастопольских рассказов» в творчестве Л. Н. Толстого. Роман «Анна Каренина».

Светское общество конца XIX века в представлении Толстого. История Анны Карениной: долг и чувство. «Мысль семейная» в романе «Анна Каренина». Краткий обзор творчества позднего периода: «Крейцерова соната», «ХаджиМурат». Мировое значение творчества Л. Н. Толстого. Л. Н. Толстой и культура XX века.

Николай Алексеевич Некрасов (1821—1878)

Жизненный и творческий путь Н. А. Некрасова (с обобщением ранее изученного). Гражданская позиция поэта. Журнал «Современник». Своеобразие тем, мотивов и образов поэзии Н. А. Некрасова 1840—1850-х и 1860—1870-х годов. Жанровое своеобразие лирики Некрасова. Любовная лирика Н. А. Некрасова. Поэма «Кому на Руси жить хорошо». Замысел поэмы, жанр, композиция. Сюжет. Нравственная проблематика. Авторская позиция. Многообразие крестьянских типов. Проблема счастья. Сатирические портреты в поэме. Языковое и стилистическое своеобразие произведений Н. А. Некрасова.

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Родина», «Элегия» («Пускай нам говорит изменчивая мода...»), «Вчерашний день, часу в шестом...», «Еду ли ночью по улице темной...», «В дороге», «Поэт и гражданин», «Муза», «Мы с тобой бестолковые люди», «Я не люблю иронии твоей...», «О Муза, я у двери гроба...», «Блажен незлобивый поэт...», «Внимая ужасам войны...», «Орина — мать солдатская». Поэма «Кому на Руси жить хорошо» (обзор с чтением отрывков). Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Замолкни, Муза мести и печали...», «Современная ода», «Зине», «14 июня 1854 года», «Тишина», «Еще мучимый страстию мятежной...», «Да, наша жизнь текла мятежно...», «Слезы и нервы», «В деревне», «Несжатая полоса», «Забытая деревня», «Школьник», «Песня Еремушке», «...одиноким, потерянным...», «Что ты, сердце мое, расхотелось?», «Пододвинь перо, бумагу, книги...». Поэма «Современники». Ю.И.Айхенвальд «Некрасов», К. И. Чуковский «Тема денег в творчестве Некрасова».

Федор Иванович Тютчев (1803—1873)

Жизненный и творческий путь Ф. И. Тютчева (с обобщением ранее изученного). Философская, общественно-политическая и любовная лирика Ф. И. Тютчева. Художественные особенности лирики Ф. И. Тютчева.

Для чтения и изучения. Стихотворения «Silentium», «Не то, что мните вы, природа...», «Умом Россию не понять...», «Эти бедные селенья...», «День и ночь», «О, как убийственно мы любим», «Последняя любовь», «К. Б.» («Я встретил Вас — и все былое...»), «Я помню время золотое...», «Тени сизые смешались...», «29-е января 1837», «Я очи знал, — о, эти очи», «Природа — сфинкс. И тем она верней...», «Нам не дано предугадать...». Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Сны», «О чем ты воешь, ветр ночной?», «Видение», «Святая ночь на небосклон взошла...», «Русская география», «Море и утес», «Пророчество», «Над этой темною толпой...», «Русской женщине», «29-е января 1837», «Я лютеран люблю богослуженье...», «Твой милый взор, невинной страсти полный...», «Еще томлюсь тоской желаний...», «Люблю глаза твои, мой друг...», «Мечта», «В разлуке есть высокое значенье...», «Не знаю я, коснется ль благодать...», «Она сидела на полу...», «Чему молилась ты с любовью...», «Весь день она лежала в забытьи...», «Есть и в моем страдальческом застое...», «Опять стою я над Невой...», «Предопределение».

Повторение. Пейзажная лирика Ф. И. Тютчева. Теория литературы. Жанры лирики. Авторский афоризм. Демонстрация. Романсы на стихи Ф. И. Тютчева.

Афанасий Афанасьевич Фет (1820—1892)

Жизненный и творческий путь А. А. Фета (с обобщением ранее изученного). Эстетические взгляды поэта и художественные особенности лирики А. А. Фета. Темы, мотивы и художественное своеобразие лирики А. А. Фета.

Для чтения и изучения. «Шепот, робкое дыханье...», «Это утро, радость эта...», «Вечер», «Я пришел к тебе с приветом...», «Еще одно забывчивое слово», «Одним толчком согнать ладью живую...», «Сияла ночь. Луной был полон сад...», «Еще майская ночь...». Для чтения и обсуждения. Стихотворения «Облаком волнистым...», «Какое счастье — ночь, и мы одни...», «Уж верба вся пушистая...», «Вечер», «Я тебе ничего не скажу...». Автобиографическая повесть «Жизнь Степановки, или Лирическое хозяйство».

Антон Павлович Чехов (1860—1904)

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Своеобразие и всепроникающая сила чеховского творчества. Художественное совершенство рассказов А.П.Чехова. Новаторство Чехова. Периодизация творчества Чехова. Работа писателя в журналах. Чехов-репортер. Юмористические рассказы. Пародийность ранних рассказов. Новаторство Чехова в поисках жанровых форм. Новый тип

рассказа. Герои рассказов Чехова. Особенности изображения «маленького человека» в прозе А. П. Чехова. Драматургия Чехова. Комедия «Вишневый сад». История создания, жанр, система персонажей. Сложность и многозначность отношений между персонажами. Разрушение дворянских гнезд в пьесе. Сочетание комического и драматического в пьесе «Вишневый сад». Лиризм и юмор в пьесе «Вишневый сад». Смысл названия пьесы. Особенности символов. Драматургия А. П. Чехова и Московский Художественный театр. Театр Чехова — воплощение кризиса современного общества. Роль А.П.Чехова в мировой драматургии театра. Критика о Чехове (И. Анненский, В. Пьецух).

Для чтения и изучения. Рассказы «Попрыгунья», «Душечка», «Дом с мезонином», «Студент», «Ионыч», «Человек в футляре», «Крыжовник», «О любви». Пьеса «Вишневый сад». Для чтения и обсуждения. Рассказы «Дома», «Дама с собачкой», «Палата № 6».

Раздел 3. Литературная критика второй половины 19 века

Статьи Н.А. Добролюбова «Луч света в темном царстве», «Что такое обломовщина?», Д.И. Писарева «Базаров» и других (не менее 2 статей по выбору преподавателя в соответствии с изучаемым художественным произведением)

Раздел 4. Зарубежная литература

Зарубежная литература второй половины 19 века. Одно произведение по выбору преподавателя (Диккенс, Флобер). Зарубежная лирика (Бодлер, Рембо) и драматургия (Ибсен), обзор.

Раздел 5. «Человек в поиске прекрасного»: Русская литература рубежа XIX-XX веков в контексте социокультурных процессов эпохи

Иван Алексеевич Бунин (1870—1953)

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Лирика И. А. Бунина. Своеобразие поэтического мира И. А. Бунина. Философичность лирики Бунина. Поэтизация родной природы; мотивы деревенской и усадебной жизни. Тонкость передачи чувств и настроений лирического героя в поэзии И. А. Бунина. Особенности поэтики И. А. Бунина. Проза И. А. Бунина. «Живопись словом» — характерная особенность стиля И.А.Бунина. Судьбы мира и цивилизации в творчестве И.А.Бунина. Русский национальный характер в изображении Бунина. Общая характеристика цикла рассказов «Темные аллеи». Тема любви в творчестве И. А. Бунина, новизна ее в сравнении с классической традицией. Слово, подробность, деталь в поэзии и прозе. Тема «дворянского гнезда» на рубеже XIX—XX веков, ее решение в рассказе И.А.Бунина «Антоновские яблоки» и пьесе А.П.Чехова «Вишневый сад». Реалистическое и символическое в прозе и поэзии. Критики о Бунине (В.Брюсов, Ю.Айхенвальд, З.Шаховская, О.Михайлов) (по выбору преподавателя).

Александр Иванович Куприн (1870—1938)

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Повести «Гранатовый браслет», «Олеся». Воспевание здоровых человеческих чувств в произведениях А. И. Куприна. Традиции романтизма и их влияние на творчество А. И. Куприна. Трагизм любви в творчестве А. И. Куприна. Тема «естественного человека» в творчестве Куприна (повесть «Олеся»). Поэтическое изображение природы, богатство духовного мира героев. Нравственные и социальные проблемы в рассказах Куприна. Осуждение пороков современного общества. Повесть «Гранатовый браслет». Смысл названия повести, спор о сильной, бескорыстной любви, тема неравенства в повести. Трагический смысл произведения. Любовь как великая и вечная духовная ценность. Трагическая история любви «маленького человека». Столкновение высоты чувства и низости жизни как лейтмотив произведений А. И. Куприна о любви. Решение темы любви и истолкование библейского сюжета в повести «Суламифь». Обличительные мотивы в творчестве А.И. Куприна. Образ русского офицера в литературной традиции («Поединок»). Армия как модель русского общества рубежа XIX—XX веков. Изображение офицерской среды, строевой и казарменной жизни солдат, личных отношений между людьми. Освещение проблемы личности как «нравственного воскресения» героя. Ситуация дуэли: преломление традиции как отражение времени. Социальные и нравственные проблемы в повести. Традиции психологизма Л. Н. Толстого в творчестве Куприна. Критики о Куприне (Ю.Айхенвальд, М.Горький, О.Михайлов) (по выбору преподавателя)

Максим Горький (1868—1936)

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). М.Горького как ранний образец социалистического реализма. Правда жизни в рассказах Горького. Типы персонажей в романтических рассказах писателя. Тематика и проблематика романтического творчества Горького. Поэтизация гордых и сильных людей. Авторская позиция и способ ее воплощения. Пьеса «На дне». Изображение правды жизни

в пьесе и ее философский смысл. Герои пьесы. Спор о назначении человека. Авторская позиция и способы ее выражения. Новаторство Горького-драматурга. Горький и МХАТ. Горький-романист.

Для чтения и изучения. Пьеса «На дне» (обзор с чтением фрагментов). «Несвоевременные мысли». Рассказы «Челкаш», «Коновалов», «Старуха Изергиль». Для чтения и обсуждения. Рассказ «Макар Чудра». Романы «Мать», «Дело Артамоновых», «Фома Гордеев» (по выбору преподавателя).

Серебряный век русской поэзии. Обзор русской поэзии и поэзии народов России конца XIX — начала XX века.

Константин Бальмонт, Валерий Брюсов, Андрей Белый, Николай Гумилев, Осип Мандельштам, Марина Цветаева, Георгий Иванов, Владислав Ходасевич, Игорь Северянин, Михаил Кузмин, Габдулла Тукай и др. Общая характеристика творчества (стихотворения не менее трех авторов по выбору). Проблема традиций и новаторства в литературе начала XX века. Формы ее разрешения в творчестве реалистов, символистов, акмеистов, футуристов. Серебряный век как своеобразный «русский ренессанс». Литературные течения поэзии русского модернизма: символизм, акмеизм, футуризм (общая характеристика направлений). Поэты, творившие вне литературных течений: И. Ф. Анненский, М. И. Цветаева.

Символизм. Истоки русского символизма. Влияние западноевропейской философии и поэзии на творчество русских символистов. Философские основы и эстетические принципы символизма, его связь с романтизмом. Понимание символа символистами (задача предельного расширения значения слова, открытие тайн как цель нового искусства). Конструирование мира в процессе творчества, идея «творимой легенды». Музыкальность стиха. «Старшие символисты» (В. Я. Брюсов, К. Д. Бальмонт, Ф. К. Сологуб) и «младосимволисты» (А. Белый, А. А. Блок). Философские основы и эстетические принципы символизма, его связь с романтизмом.

Александр Александрович Блок (1880—1921)

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Природа социальных противоречий в изображении поэта. Тема исторического прошлого в лирике Блока. Тема родины, тревога за судьбу России в лирике Блока. Поэма «Двенадцать». Сложность восприятия Блоком социального характера революции. Сюжет поэмы и ее герои. Борьба миров. Изображение «мирового пожара», неоднозначность финала, образ Христа в поэме. Композиция, лексика, ритмика, интонационное разнообразие поэмы.

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Вхожу я в темные храмы», «Незнакомка», «Россия», «В ресторане», «Ночь, улица, фонарь, аптека...», «На железной дороге», «Река раскинулась. Течет...». Поэма «Двенадцать» (обзор с чтением фрагментов). Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Коршун», «О, я хочу безумно жить...», цикл «Кармен».

Теория литературы. Развитие понятия о художественной образности (образсимвол). Развитие понятия о поэме. Демонстрации. Картины В. М. Васнецова, М. А. Врубеля, К. А. Сомова (по выбору учителя). Фортепианные концерты С. В. Рахманинова.

Творческие задания. Исследование и подготовка реферата (доклада, сообщения): «Тема любви в творчестве А. С. Пушкина и А. А. Блока»; «Тема России в творчестве русских поэтов М. Ю. Лермонтова, Н. А. Некрасова, А. А. Блока»; «Тема революции в творчестве А. Блока».

Наизусть. Два-три стихотворения А. А. Блока (по выбору студентов).

Владимир Владимирович Маяковский (1893—1930)

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Поэтическая новизна ранней лирики: необычное содержание, гиперболичность и пластика образов, яркость метафор, контрасты и противоречия. Тема несоответствия мечты и действительности, несовершенства мира в лирике поэта. Проблемы духовной жизни. Характер и личность автора в стихах о любви. Сатира Маяковского. Обличение мещанства и «новообращенных». Поэма «Во весь голос». Тема поэта и поэзии. Новаторство поэзии Маяковского. Образ поэта-гражданина.

Для чтения и изучения. Стихотворения: «А вы могли бы?», «Нате!», «Послушайте!», «Скрипка и немножко нервно...», «Письмо товарищу Кострову из Парижа о сущности любви», «Прозаседавшиеся», «Флейта-позвоночник», «Лиличка!», «Люблю», «Письмо Татьяне Яковлевой».

Сергей Александрович Есенин (1895—1925)

Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Поэтизация русской природы, русской деревни. Развитие темы родины как выражение любви к России. Художественное своеобразие творчества Есенина: глубокий лиризм, необычайная образность, зрительность впечатлений, цветопись, принцип

пейзажной живописи, народно-песенная основа стихов. Поэма «Анна Снегина» — поэма о судьбе человека и Родины. Лирическое и эпическое в поэме.

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Гой ты, Русь моя родная!», «Письмо матери», «Не бродить, не мять в кустах багряных...», «Спит ковыль. Равнина дорогая...», «Письмо к женщине», «Собаке Качалова», «Я покинул родимый дом...», «Неуютная, жидкая лунность...», «Не жалею, не зову, не плачу...», «Шаганэ, ты моя, Шаганэ...».

Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Русь», «Сорокоуст», «Мы теперь уходим понемногу...», «Русь Советская». Поэма «Анна Снегина».

Раздел 6. «Человек перед лицом эпохальных потрясений»: Русская литература 20-40-х годов XX века **Марина Ивановна Цветаева (1892—1941)**

Сведения из биографии. Идеино-тематические особенности поэзии М.И.Цветаевой, конфликт быта и бытия, времени и вечности. Художественные особенности поэзии М.И.Цветаевой. Фольклорные и литературные образы и мотивы в лирике Цветаевой. Своеобразие поэтического стиля.

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Моим стихам, написанным так рано...», «Генералам 12 года», «Кто создан из камня, кто создан из глины...», «Имя твое — птица в руке...», «Тоска по родине! Давно...», «Есть счастливы и есть счастливицы...», «Хвала богатым».

Для чтения и обсуждения. Стихотворения: «Стихи растут как звезды и как розы...», «Я счастлива жить образцово и просто...», «Плач матери по новобранцу», «Стихи к Блоку», «Стихи о Москве», «Лебединый стан», эссе (одно по выбору студентов). Зарубежная литература. Р.М.Рильке, стихотворения (по выбору преподавателя).

Андрей Платонович Платонов. Повесть «Усомнившийся Макар» Анализ ключевых эпизодов повести. Работа над характеристикой героя. Произведения на выбор «В прекрасном и яростном мире» и «Котлован».

Анна Андреевна Ахматова (1889—1966)

Жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного). Ранняя лирика Ахматовой: глубина, яркость переживаний поэта. Тематика и тональность лирики периода Первой мировой войны: судьба страны и народа. Личная и общественная темы в стихах революционных и первых послереволюционных лет. Темы любви к родной земле, Родине, России. Пушкинские темы в творчестве Ахматовой. Тема любви к Родине и гражданского мужества в лирике военных лет. Тема поэтического мастерства в творчестве поэтессы. Поэма «Реквием». Исторический масштаб и трагизм поэмы. Трагизм жизни и судьбы лирической героини и поэтессы. Своеобразие лирики Ахматовой.

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Смятение», «Молось оконному лучу...», «Пахнут липы сладко...», «Сероглазый король», «Песня последней встречи», «Мне ни к чему одические рати», «Сжала руки под темной вуалью...», «Не с теми я, кто бросил земли...», «Родная земля», «Мне голос был», «Победителям», «Муза». Поэма «Реквием».

Михаил Афанасьевич Булгаков (1891—1940)

Краткий обзор жизни и творчества (с обобщением ранее изученного материала). Роман «Белая гвардия». Судьба людей в годы Гражданской войны. Изображение войны и офицеров белой гвардии как обычных людей. Отношение автора к героям романа. Честь — лейтмотив произведения. Тема Дома как основы миропорядка. Женские образы на страницах романа. Сценическая жизнь пьесы «Дни Турбиных». Роман «Мастер и Маргарита». Своеобразие жанра. Многоплановость романа. Система образов. Ершалаимские главы. Москва 1930-х годов. Тайны психологии человека: страх сильных мира перед правдой жизни. Воланд и его окружение. Фантастическое и реалистическое в романе. Любовь и судьба Мастера. Традиции русской литературы (творчество Н. В. Гоголя) в творчестве М. Булгакова. Своеобразие писательской манеры.

Для чтения и изучения. Роман «Белая гвардия» или «Мастер и Маргарита».

Михаил Александрович Шолохов (1905—1984)

Жизненный и творческий путь писателя (с обобщением ранее изученного). Мир и человек в рассказах М.Шолохова. Глубина реалистических обобщений. Трагический пафос «Донских рассказов». Поэтика раннего творчества М. Шолохова. Роман-эпопея «Тихий Дон». Роман-эпопея о судьбах русского народа и казачества в годы Гражданской войны. Своеобразие жанра. Особенности композиции. Столкновение старого и нового мира в романе. Мастерство психологического анализа. Патриотизм и гуманизм романа. Образ Григория Мелехова. Трагедия человека из народа в поворотный момент истории, ее смысл и значение. Женские судьбы. Любовь на страницах романа. Многоплановость повествования. Традиции Л.

Н. Толстого в романе М. Шолохова. Своеобразие художественной манеры писателя.

Для чтения и изучения. Роман-эпопея «Тихий Дон» (обзор с чтением фрагментов). Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя). «Донские рассказы», «Поднятая целина».

Раздел 7. «Поэт и мир»: Литературный процесс в России 40-х - середины 50-х годов XX века

Борис Леонидович Пастернак (1890—1960)

Сведения из биографии. Основные мотивы лирики Б.Л.Пастернака. Связь человека и природы в лирике поэта. Эволюция поэтического стиля. Формально-содержательные доминанты поэтического стиля Б. Л. Пастернака. Любовь и поэзия, жизнь и смерть в философской концепции поэта. Роман «Доктор Живаго». История создания и публикации романа. Жанровое своеобразие и художественные особенности романа. Тема интеллигенции и революции и ее решение в романе Б. Л. Пастернака. Особенности композиции романа «Доктор Живаго». Система образов романа. Образ Юрия Живаго. Тема творческой личности, ее судьбы. Тема любви как организующего начала в жизни человека. Образ Лары как носительницы основных жизненных начал. Символика романа, сквозные мотивы и образы. Роль поэтического цикла в структуре романа.

Для чтения и изучения. Стихотворения (два-три — по выбору преподавателя): «Февраль. Достать чернил и плакать...», «Про эти стихи», «Определение поэзии», «Гамлет», «Быть знаменитым некрасиво», «Во всем мне хочется дойти до самой сути...», «Зимняя ночь». Поэма «Девятьсот пятый год» или «Лейтенант Шмидт». Для чтения и обсуждения. Роман «Доктор Живаго» (обзор с чтением фрагментов).

Александр Трифонович Твардовский (1910—1971)

Сведения из биографии А.Т.Твардовского (с обобщением ранее изученного). Обзор творчества А.Т.Твардовского. Особенности поэтического мира. Автобиографизм поэзии Твардовского. Образ лирического героя, конкретно-исторический и общечеловеческий аспекты тематики. «Поэзия как служение и дар». Поэма «По праву памяти». Произведение лиро-эпического жанра. Драматизм и исповедальность поэмы. Образ отца как композиционный центр поэмы. Поэма «По праву памяти» как «завещание» поэта. Темы раскаяния и личной вины, памяти и забвения, исторического возмездия и «сыновней ответственности». А. Т. Твардовский — главный редактор журнала «Новый мир».

Для чтения и изучения. Стихотворения: «Слово о словах», «Моим критикам», «Вся суть в одном-единственном завете...», «Памяти матери», «Я знаю, никакой моей вины...», «Я убит подо Ржевом». Поэма «По праву памяти». Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя). Поэмы: «За далью — даль», «Геркин на том свете». Стихотворения (по выбору преподавателя).

Раздел 8. «Человек и человечность»: Основные явления литературной жизни России конца 50-х - 80-х годов XX века.

Общественно-культурная обстановка в стране во второй половине XX века. Развитие литературы 1950—1980-х годов. в контексте культуры. Кризис нормативной эстетики соцреализма. Литература периода «оттепели». Журналы «Иностранная литература», «Новый мир», «Наш современник». Реалистическая литература. Возрождение модернистской и авангардной тенденций в литературе. Многонациональность советской литературы.

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя) С. Смирнов. Очерки. В. Овечкин. Очерки. И. Эренбург. «Оттепель». Э. Хемингуэй. «Старик и море». П. Нилин. «Жестокость». В. Гроссман. «Жизнь и судьба». В. Дудинцев. «Не хлебом единым». Ю. Домбровский. «Факультет ненужных вещей».

Литература народов России. М. Карим. «Помилование». Г. Айги. Произведения по выбору преподавателя.

Александр Исаевич Солженицын (1918—2008)

Обзор жизни и творчества А. И. Солженицына (с обобщением ранее изученного). Сюжетно-композиционные особенности повести «Один день Ивана Денисовича» и рассказа «Матренин двор». Отражение конфликтов истории в судьбах героев. Характеры героев как способ выражения авторской позиции. Новый подход к изображению прошлого. Проблема ответственности поколений. Мастерство А. Солженицына психолога: глубина характеров, историко-философское обобщение в творчестве писателя. Литературные традиции в изображении человека из народа в образах Ивана Денисовича и Матрены. «Лагерная проза» А. Солженицына: «Архипелаг ГУЛАГ», романы «В круге первом», «Раковый корпус». Публицистика А. И. Солженицына.

Для чтения и изучения. Повесть «Один день Ивана Денисовича». Рассказ «Матренин двор».

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя). Романы: «В круге первом», «Раковый корпус», «Архипелаг ГУЛАГ» (обзор с чтением фрагментов).

Раздел 9 «Людей неинтересных в мире нет»: Литература с середины 1960-х годов до начала XXI века Творчество писателей-прозаиков в 1950—1980-е годы

Основные направления и течения художественной прозы 1950—1980-х годов. Тематика и проблематика, традиции и новаторство в произведениях прозаиков. Художественное своеобразие прозы В. Шаламова, В. Шукшина, В. Быкова, В. Распутина. Новое осмысление проблемы человека на войне. Исследование природы подвига и предательства, философский анализ поведения человека в экстремальной ситуации. Роль произведений о Великой Отечественной войне в воспитании патриотических чувств молодого поколения. Изображение жизни советской деревни. Глубина, цельность духовного мира человека, связанного своей жизнью с землей. Динамика нравственных ценностей во времени, предвидение опасности утраты исторической памяти. Попытка оценить современную жизнь с позиций предшествующих поколений. Историческая тема в советской литературе. Разрешение вопроса о роли личности в истории, взаимоотношениях человека и власти. Автобиографическая литература. Публицистическая направленность художественных произведений 1980-х годов. Обращение к трагическим страницам истории, размышления об общечеловеческих ценностях. Журналы этого времени, их позиция («Новый мир», «Октябрь», «Знамя» и др.). Развитие жанра фантастики. Многонациональность советской литературы.

Для чтения и изучения (по выбору преподавателя и студентов) В. Шаламов. «Сентенция», «Надгробное слово», «Крест». В. Шукшин. «Выбираю деревню на жительство», «Срезал», «Чудик». В. В. Быков. «Сотников». В. Распутин. «Прощание с Матерой». Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя и студентов) К. Г. Паустовский. «Корабельная роща». В. Солоухин. «Владимирские проселки». О. Берггольц. «Дневные звезды». А. Гладилин. «Хроника времен Виктора Подгурского». В. Аксенов. «Коллеги», «Звездный билет». А. Кузнецов «У себя дома». Ю. Казаков. «Манька», «Поморка». Д. Дудинцев. «Не хлебом единым», «Белые одежды». Д. Гранин. «Иду на грозу». «Картина». Ф. А. Абрамов. «Пелагея», «Алька», «Деревянные кони». В. Белов. «Плотницкие рассказы». Ю. Домбровский. «Хранитель древностей», «Факультет ненужных вещей». Е. Гинзбург. «Крутой маршрут». Г. Владимов. «Верный Руслан». Ю. Бондарев. «Горячий снег». В. Богомолов. «Момент истины». В. Кондратьев. «Сашка». К. Воробьев. «Крик», «Убиты под Москвой». А. и Б. Стругацкие. «Повесть о дружбе и недружбе». В. Шукшин. «Я пришел дать вам волю». Ю. Трифонов. «Обмен», «Другая жизнь». А. Битов. «Пушкинский дом». В. Ерофеев. «Москва—Петушки». Ч. Айтматов. «Буранный полустанок». А. Ким. «Белка».

Литература народов России Ю. Рытхэу. «Сон в начале тумана».

Творчество поэтов в 1950—1980-е годы

Развитие традиций русской классики и поиски нового поэтического языка, формы, жанра в поэзии 1950—1980-х годов. Лирика поэтов-фронтовиков. Творчество авторов, развивавших жанр авторской песни. Литературные объединения и направления в поэзии 1950—1980-х годов. Поэзия Н. Рубцова: художественные средства, своеобразие лирического героя. Тема родины в лирике поэта. Гармония человека и природы. Есенинские традиции в лирике Н. Рубцова. Поэзия Р. Гамзатова: функции приема параллелизма, своеобразие лирического героя. Тема родины в поэзии Р. Гамзатова. Соотношение национального и общечеловеческого в поэзии Р. Гамзатова. Поэзия Б. Окуджавы: художественные средства создания образа, своеобразие лирического героя. Тема войны, образы Москвы и Арбата в поэзии Б. Окуджавы. Поэзия А. Вознесенского: художественные средства создания образа, своеобразие лирического героя. Тематика стихотворений А. Вознесенского.

Для чтения и изучения (по выбору преподавателя) Н. Рубцов. Стихотворения: «Березы», «Поэзия», «Оттепель», «Не пришла», «О чем писать?...», «Сергей Есенин», «В гостях», «Грани». Б. Окуджава. Стихотворения: «Арбатский дворик», «Арбатский романс», «Ангелы», «Песня кавалергарда», «Мы за ценой не постоим...». А. Вознесенский. Стихотворения: «Гойя», «Дорогие литсобратья», «Автопортрет», «Гитара», «Смерть Шукшина», «Памятник».

Литература народов России: Р. Гамзатов. Стихотворения: «Журавли», «Есть глаза у цветов», «И люблю малиновый рассвет я...», «Не торопись». Г. Айги. Произведения по выбору преподавателя.

Драматургия 1950—1980-х годов

Особенности драматургии 1950—1960-х годов. Жанры и жанровые разновидности драматургии 1950—1960-х годов. Интерес к молодому современнику, актуальным проблемам настоящего. Социально-психологические пьесы В. Розова. Внимание драматургов к повседневным проблемам обычных людей. Тема войны в драматургии. Проблемы долга и совести, героизма и предательства, чести и бесчестия. Пьеса

А. Салынского «Барабанщица» (1958). Тема любви в драмах А. Володина, Э.Радзинского. Взаимодействие театрального искусства периода «оттепели» с поэзией. Поэтические представления в Театре драмы и комедии на Таганке. Влияние Б.Брехта на режиссуру Ю.Любимова. Тематика и проблематика драматургии 1970—1980-х годов. Обращение театров к произведениям отечественных прозаиков. Развитие жанра производственной (социологической) драмы. Драматургия В. Розова, А. Арбузова, А. Володина в 1970—1980-х годах. Тип «средненравственного» героя в драматургии А. Вампилова. «Поствампиловская драма». Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя) В. Розов. «В добрый час!», «Гнездо глухаря». А. Володин. «Пять вечеров». А. Салынский. «Барабанщица». А. Арбузов. «Иркутская история», «Жестокие игры». А. Галин, Л. Петрушевская. Драммы по выбору. Литература народов России. Мустай Карим. «Не бросай огонь, Прометей!»

Александр Валентинович Вампилов (1937—1972)

Обзор жизни и творчества А. Вампилова. Проза А. Вампилова. Нравственная проблематика пьес А. Вампилова «Прошлым летом в Чулимске», «Старший сын». Своеобразие драмы «Утиная охота». Композиция драмы. Характер главного героя. Система персонажей, особенности художественного конфликта. Пьеса «Провинциальные анекдоты». Гоголевские традиции в пьесе А. Вампилова «Провинциальные анекдоты». Утверждение добра, любви и милосердия — главный пафос драматургии А. Вампилова.

Для чтения и изучения. Драма «Утиная охота». Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя). Драммы «Провинциальные анекдоты», «Прошлым летом в Чулимске», «Старший сын».

Раздел 10. Литература второй половины XX - начала XXI века

Общественно-культурная ситуация в России конца XX — начала XXI века. Смещение разных идеологических и эстетических ориентиров. Всплеск антитоталитарных настроений на рубеже 1980—1990-х годов. «Задержанная» и «возвращенная» литература. Произведения А. Солженицына, А. Бека, А. Рыбакова, В. Дудинцева, В.Войновича. Отражение постмодернистского мироощущения в современной литературе. Основные направления развития современной литературы. Проза А.Солженицына, В. Распутина, Ф. Искандера, Ю. Коваля, В. Маканина, С. Алексиевич, О. Ермакова, В.Астафьева, Г.Владимова, Л.Петрушевской, В.Пьецуха, Т.Толстой и др. Развитие разных традиций в поэзии Б. Ахмадулиной, Т. Бек, Н. Горбаневской, А. Жигулина, В.Соколова, О.Чухонцева, А.Вознесенского, Н.Искренко, Т.Кибирова, М.Сухотина и др. Духовная поэзия С. Аверинцева, И. Ратушинской, Н. Горбаневской и др. Развитие рок-поэзии. Драматургия постперестроечного времени.

Для чтения и обсуждения (по выбору преподавателя): А. Рыбаков. «Дети Арбата». В. Дудинцев. «Белые одежды». А. Солженицын. Рассказы. В. Распутин. Рассказы. С. Довлатов. Рассказы. В. Войнович. «Москва-2042». В. Маканин. «Лаз». А. Ким. «Белка». А. Варламов. Рассказы. В. Пелевин. «Желтая стрела», «Принц Госплана» Т. Толстая. Рассказы. Л. Петрушевская. Рассказы. В. Пьецух. «Новая московская философия». О. Ермаков. «Афганские рассказы». В. Астафьев. «Прокляты и убиты». Г. Владимов. «Генерал и его армия». В. Соколов, Б. Ахмадулина, В. Корнилов, О. Чухонцев, Ю. Кузнецов, А. Кушнер (по выбору). О. Михайлова. «Русский сон». Л. Улицкая. «Русское варенье».

Для чтения и изучения. В. Маканин. «Где сходилось небо с холмами». Т. Кибиров. Стихотворения: «Умничанье», «Онтологическое» (1997—1998), «В творческой лаборатории», «Nota bene», «С Новым годом!».

Теория литературы. Литературное направление. Художественный метод. Постмодернизм. Демонстрация. Живопись, музыка, архитектура 1980—2000-х годов.

Творческие задания. Исследование и подготовка доклада (сообщения или реферата): «Особенности массовой литературы конца XX—XXI века»; «Фантастика в современной литературе».

Раздел 11. Литература народов России.

Поэзия и проза народов России.

Раздел 12. Зарубежная литература второй половины XIX-XX века

Основные тенденции развития зарубежной литературы и «культовые» имена. *Рэй Брэдбери*. Научно- фантастические рассказы «*И грянул гром*», «*Вельд*» Рассказы-предупреждения.

Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)

Наименование дисциплин и профессиональных модулей	Макс./аудит. час.	ПА

Содержание

Раздел 1. Иностранный язык для общих целей.

Тема 1.1 Повседневная жизнь семьи. Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение.

Практические занятия:

Приветствие и прощание. Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.

2. Отношения поколений в семье. Описание внешности и характера человека.

Тема 1.2 Внешность и характеристика человека, литературного персонажа.

Практические занятия:

3. Описание внешности и характера человека.

4. Описание внешности литературного персонажа.

Тема 1.3 Здоровый образ жизни и забота о здоровье: режим труда и отдыха, спорт, сбалансированное питание, посещение врача. Отказ от вредных привычек.

Практические занятия:

5. Здоровый образ жизни: режим труда и отдыха, спорт, сбалансированное питание, посещение врача.

6. Еда полезная и вредная. Отказ от вредных привычек.

Тема 1.4 Школьное образование, школьная жизнь, школьные праздники. Переписка с зарубежными сверстниками. Взаимоотношения в школе. Проблемы и решения. Права и обязанности обучающегося.

Практические занятия:

7. Школьное образование, школьная жизнь, школьные праздники. Переписка с зарубежными сверстниками.

8. Взаимоотношения в школе. Проблемы и решения. Права и обязанности обучающегося. Тема 1.5

Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи: чтение, кино, театр, музыка, музеи, Интернет, компьютерные игры. Любовь и дружба.

Практические занятия:

9. Молодежь в современном обществе

10. Досуг молодежи: чтение, кино, театр, музыка, музеи.

11. Интернет, компьютерные игры. Любовь и дружба.

Контрольная работа по темам 1.1-1.5.

Тема 1.6 Покупки: одежда, обувь и продукты питания. Карманные деньги. Молодёжная мода.

Практические занятия:

12. Виды магазинов. Ассортимент товаров.

13. Совершение покупок в продуктовом магазине.

14. Совершение покупок в магазине одежды/обуви.

Тема 1.7 Туризм. Виды отдыха. Путешествия по России и зарубежным странам.

Практические занятия:

15. Почему и как люди путешествуют.

16. Путешествие на поезде/самолете.

Тема 1.8 Проблемы экологии. Защита окружающей среды. Стихийные бедствия.

Практические занятия:

17. Проблемы экологии. Защита окружающей среды. Стихийные бедствия.

Тема 1.9 Условия проживания в городской и сельской местности.

Практические занятия:

18. Особенности проживания в городе. Инфраструктура. Как спросить и указать дорогу.

19. Описание здания. Интерьер. Описание колледжа (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование). Описание кабинета иностранного языка.

Тема 1.10 Родная страна и страна/страны изучаемого языка: географическое положение, столица, крупные города, регионы, система образования, достопримечательности, культурные особенности (национальные и популярные праздники, знаменательные даты, традиции, обычаи), страницы истории.

Практические занятия:

20. Географическое положение, климат, население.

21. Национальные символы. Политическое и экономическое устройство.	
22. Москва - столица России. Достопримечательности Москвы. Традиции народов России. Традиции народов России.	23.
Контрольная работа по темам 1.5-1.10	
Раздел 2. Иностранный язык для специальных целей	
Тема 2.1 Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии. Роль иностранного языка в планах на будущее.	
Практические занятия:	
24. Основные понятия вашей профессии. Особенности подготовки по профессии/специальности.	
25. Специфика работы и основные принципы деятельности по профессии/специальности.	
Тема 2.2. Промышленные технологии.	
Практические занятия:	
26. Машины и механизмы. Промышленное оборудование.	
27. Работа на производстве.	
28. Конкурсы профессионального мастерства Worldskills.	
Тема 2.3 Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи. (мобильные телефоны, смартфоны, планшеты, компьютеры).	
Практические занятия:	
29. Достижения науки.	
Современные информационные технологии. ИКТ в профессиональной деятельности.	
Тема 2.4 Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру.	
Практические занятия:	
31. Известные ученые и их открытия в России.	
32. Известные ученые и их открытия за рубежом.	
Контрольная работа по темам 2.1-2.4.	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	

Наименование дисциплин и профессиональных модулей	Макс./аудит. час.	ПА
ОУПп 04 МАТЕМАТИКА	252/246	Э

<p>Содержание</p> <p>Раздел 1 Числа и вычисления</p> <p>Тема 1.1 Цель и задачи математики при освоении профессии</p> <p>Тема 1.2 Рациональные числа. Обыкновенные и десятичные дроби, проценты, бесконечные периодические дроби.</p> <p>Тема 1.3 Применение дробей и процентов для решения прикладных задач из различных отраслей знаний и реальной жизни.</p> <p>Практическое занятие 1 Процентные вычисления. Простые проценты, разные способы их вычисления. Сложные проценты</p> <p>Тема 1.4 Действительные числа. Рациональные и иррациональные числа.</p> <p>Тема 1.5 Степень с целым показателем. Стандартная форма записи действительного числа.</p> <p>Тема 1.6 Арифметический корень натуральной степени. Действия с арифметическими корнями натуральной степени.</p> <p>Практическое занятие 2 Решение задач. Преобразование выражений с корнями n-ой степени</p> <p>Контрольная работа 1 Входной контроль. Повторение курса математики основной школы</p> <p>Тема 1.7 Синус, косинус и тангенс числового аргумента</p> <p>Тема 1.8 Арксинус, арккосинус, арктангенс числового аргумента.</p> <p>Тема 1.9 Основные формулы тригонометрии.</p> <p>Практическое занятие 3 Основные формулы тригонометрии. Нахождение значений обратных тригонометрических функций.</p> <p>Тема 1.10 Натуральные и целые числа. Признаки делимости целых чисел.</p> <p>Тема 1.11 Степень с рациональным показателем. Свойства степени.</p> <p>Тема 1.12 Преобразования выражений, содержащих степени.</p>
--

Тема 1.13 Логарифм числа. Десятичные и натуральные логарифмы.

Практическое занятие 4 Применение логарифма.

Тема 1.14 Преобразования логарифмических выражений

Тема 1.15 Преобразования тригонометрических, степенных и логарифмических выражений.

Контрольная работа 2 Тема Числа и вычисления

Раздел 2 Прямые и плоскости в пространстве

Тема 2.1 Основные понятия стереометрии. Точка, прямая, плоскость, пространство.

Тема 2.2 Взаимное расположение прямых в пространстве: пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые.

Тема 2.3 Решение задач **Практическое занятие 5** Аксиомы стереометрии.

Тема 2.4 Параллельность прямых и плоскостей в пространстве.

Тема 2.5 Решение задач. **Практическое занятие 6** Параллельные, перпендикулярные, скрещивающиеся прямые

Тема 2.6 Углы с сонаправленными сторонами, угол между прямыми в пространстве.

Тема 2.7 Параллельность плоскостей: параллельные плоскости, свойства параллельных плоскостей.

Тема 2.8 Решение задач.

Тема 2.9 Простейшие пространственные фигуры на плоскости: тетраэдр, куб, параллелепипед, построение сечений.

Тема 2.10 Решение задач **Практическое занятие 7** Расположение прямых и плоскостей в окружающем мире (природе, архитектуре, технике)

Тема 2.11 Перпендикулярность прямой и плоскости.

Тема 2.12 Решение задач. **Практическое занятие 8** Перпендикулярность прямой и плоскости.

Тема 2.13 Углы в пространстве: угол между прямой и плоскостью, двугранный угол, линейный угол двугранного угла.

Тема 2.14 Углы в пространстве: угол между прямой и плоскостью, двугранный угол, линейный угол двугранного угла.

Тема 2.15 Перпендикуляр и наклонные: расстояние от точки до плоскости, расстояние от прямой до плоскости, проекция фигуры на плоскость.

Тема 2.16 Решение задач. **Практическое занятие 9** Параллельность двух прямых, перпендикулярных плоскости, перпендикулярность плоскостей.

Тема 2.17 Перпендикулярность плоскостей: признак перпендикулярности двух плоскостей. Теорема о трёх перпендикулярах.

Тема 2.18 Решение задач. **Практическое занятие 10** Решение практико-ориентированных задач

Контрольная работа 3 Тема: Прямые и плоскости в пространстве

Раздел 3 Векторы и координаты в пространстве

Тема 3.1 Вектор на плоскости и в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число.

Тема 3.2 Разложение вектора по трём некомпланарным векторам. Правило параллелепипеда.

Тема 3.3 Решение задач.

Тема 3.4 Решение задач, связанных с применением правил действий с векторами.

Практическое занятие 11 Вычисление расстояний и площадей на плоскости. Количественные расчеты.

Тема 3.5 Прямоугольная система координат в пространстве. Координаты вектора. Простейшие задачи в координатах.

Практическое занятие 12 Координатная плоскость

Тема 3.6 Угол между векторами.

Тема 3.7 Скалярное произведение векторов.

Тема 3.8 Решение задач.

Тема 3.9 Вычисление углов между прямыми и плоскостями.

Тема 3.10 Координатно-векторный метод при решении геометрических задач.

Практическое занятие 13 Практико-ориентированные задачи на координатной плоскости

Тема 3.11 Решение задач. **Практическое занятие 14** Решение тестовых задач профессионального содержания.

Контрольная работа 4 Тема: Координаты и векторы.

Раздел 4 Функции и графики

Тема 4.1 Функция, способы задания функции. График функции. Взаимно обратные функции.

Тема 4.2 Область определения и множество значений функции. Нули функции.

Тема 4.3 Промежутки знакопостоянства. Чётные и нечётные функции.

Тема 4.4 Решение задач.

Тема 4.5 Степенная функция с натуральным и целым показателем. Её свойства и график.

Тема 4.6 Свойства и график корня n -ой степени.

Тема 4.7 Решение задач.

Практическое занятие 15 Определение степенной функции. Использование ее свойств при решении уравнений и неравенств.

Тема 4.8 Тригонометрическая окружность, определение тригонометрических функций числового аргумента.

Тема 4.9 Функция. Периодические функции. Промежутки монотонности функции.

Тема 4.10 Максимумы и минимумы функции. Наибольшее и наименьшее значение функции на промежутке

Тема 4.11 Тригонометрические функции, их свойства и графики.

Тема 4.12 Тригонометрические функции, их свойства и графики.

Тема 4.13 Исследование и построение тригонометрических функций.

Тема 4.14 Тригонометрические функции, их свойства и графики

Тема 4.15 Сжатие и растяжение графиков тригонометрических функций

Практическое занятие 16 Сжатие и растяжение графиков тригонометрических функций.

Практическое занятие 17 Использование свойств тригонометрических функций в профессиональных задачах.

Тема 4.16 Показательная и логарифмическая функции, их свойства и графики.

Тема 4.17 Показательная и логарифмическая функции, их свойства и графики.

Тема 4.18 Использование графиков функций для решения уравнений и линейных систем.

Практическое занятие 18 Решение задач. Показательная функция.

Тема 4.19 Использование графиков функций для исследования процессов и зависимостей, которые возникают при решении задач из других учебных предметов и реальной жизни.

Практическое занятие 19 Описание производственных процессов с помощью графиков функций

Тема 4.20 Применение показательной и логарифмической функций.

Практическое занятие 20 Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства.

Контрольная работа 5 Тема: Функции и графики.

Раздел 5 Начала математического анализа

Тема 5.1 Последовательности, способы задания последовательностей. Монотонные последовательности.

Тема 5.2 Арифметическая и геометрическая прогрессии. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия

Тема 5.3 Сумма бесконечно убывающей геометрической прогрессии.

Формула сложных процентов.

Практическое занятие 21 Сложные проценты

Тема 5.4 Использование прогрессии для решения реальных задач прикладного характера.

Тема 5.5 Непрерывные функции.

Метод интервалов для решения неравенств

Тема 5.6 Производная функции.

Производные элементарных функций.

Тема 5.7 Формулы нахождения производной суммы, произведения и частного функций.

Геометрический и физический смысл производной.

Практическое занятие 22 Физический (механический) смысл производной - мгновенная скорость в момент времени t : $v = S'(t)$

Практическое занятие 23 Физический смысл производной в профессиональных задачах

Применение производной к исследованию функций на монотонность и экстремумы

Практическое занятие 24 Решение расчетных задач технологического профиля

Применение производной к исследованию функций на монотонность и экстремумы

Практическое занятие 25 Решение расчетных задач технологического профиля

Нахождение наибольшего и наименьшего значения функции на отрезке.

Практическое занятие 26 Наименьшее и наибольшее значение функции

Применение производной для нахождения наилучшего решения в прикладных задачах, для определения скорости процесса, заданного формулой или графиком.

ПМ Практическое занятие 27 Нахождение оптимального результата с помощью производной в практических задачах

Тема 5.8 Первообразная. Таблица первообразных.

Практическое занятие 28 Решение задач. Первообразная функции, ее применение

Интеграл, его геометрический и физический смысл.

ПМ Практическое занятие 29 Применение интеграла в задачах профессиональной направленности технологического профиля

Тема 5.9 Вычисление интеграла по формуле Ньютона-Лейбница.

Практическое занятие 30 Геометрический смысл определенного интеграла. Формула Ньютона - Лейбница.

Контрольная работа 6 Тема: Начала математического анализа

Раздел 6 Многогранники.

Тема 6.1 Понятие многогранника, основные элементы многогранника, выпуклые и невыпуклые многогранники, развёртка многогранника.

Тема 6.2 Призма: n -угольная призма, грани и основания призмы, прямая и наклонная призмы, боковая и полная поверхность призмы

Тема 6.3 Параллелепипед, прямоугольный параллелепипед и его свойства

Тема 6.4 Пирамида: n -угольная пирамида, грани и основание пирамиды, боковая и полная поверхность пирамиды, правильная и усечённая пирамида. Элементы призмы и пирамиды.

ПМ Практическое занятие 31 Решение тестовых заданий профессионального содержания

Тема 6.5 Правильные многогранники: понятие правильного многогранника, правильная призма и правильная пирамида, правильная треугольная пирамида и правильный тетраэдр, куб.

Практическое занятие 32 Понятие правильного многогранника

Тема 6.6 Представление о правильных многогранниках: октаэдр, додекаэдр и икосаэдр

Сечения призмы и пирамиды

Тема 6.6 Симметрия в пространстве: симметрия относительно точки, прямой, плоскости.

Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)

ПМ Практическое занятие 33 Примеры симметрий в профессии

Элементы симметрии в пирамидах, параллелепипедах, правильных многогранниках.

ПМ Практическое занятие 34 Симметрия в природе

ПМ Практическое занятие 35 Симметрия в архитектуре

ПМ Практическое занятие 36 Симметрия в технике

ПМ Практическое занятие 37 Симметрия в быту

Тема 6.7 Вычисление элементов многогранников: рёбра, диагонали, углы.

Тема 6.8 Площадь боковой поверхности и полной поверхности прямой призмы, площадь оснований, теорема о боковой поверхности прямой призмы.

Тема 6.9 Площадь боковой поверхности и поверхности правильной пирамиды, теорема о площади усечённой пирамиды.

Тема 6.10 Понятие об объёме. Объём пирамиды, призмы

Тема 6.11 Подобные тела в пространстве. Соотношения между площадями поверхностей, объёмами подобных тел.

Практическое занятие 38 Решение задач. Отношение объёмов подобных тел

Контрольная работа 7 Тема: Многогранники

Раздел 7 Тела вращения.

Тема 7.1 Цилиндрическая поверхность, образующие цилиндрической поверхности, ось цилиндрической поверхности. Цилиндр: основания и боковая поверхность, образующая и ось, площадь боковой и полной поверхности.

Тема 7.2 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.

Тема 7.3 Сфера и шар: центр, радиус, диаметр, площадь поверхности сферы. Взаимное расположение сферы и плоскости, касательная плоскость к сфере, площадь сферы.

Тема 7.4 Изображение тел вращения на плоскости. Развёртка цилиндра и конуса.

Комбинации тел вращения и многогранников. Многогранник, описанный около сферы, сфера, вписанная в многогранник, или тело вращения.

Практическое занятие 39 Комбинации геометрических тел

Практическое занятие 40 Использование комбинаций многогранников и тел вращения в практико-ориентированных задачах

Тема 7.5 Понятие об объёме. Основные свойства объёмов тел.

Теорема об объёме прямоугольного параллелепипеда и следствия из неё.

Тема 7.6 Объём цилиндра, конуса.

Тема 7.7 Объём шара и площадь сферы.

Тема 7.8 Подобные тела в пространстве. Соотношения между площадями поверхностей, объёмами подобных тел.

Тема 7.9 Сечения цилиндра (параллельно и перпендикулярно оси),

Сечения конуса (параллельное основанию и проходящее через вершину), сечения шара.

Практическое занятие 41 Решение задач. Многогранники и тела вращения

Контрольная работа 8 Тела вращения

Раздел 8 Множества и логика.

Тема 8.1 Множество, операции над множествами.

Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля).

ПМ Практическое занятие 42 Операции с множествами. Решение прикладных задач

Тема 8.2 Диаграммы Эйлера-Венна.

Тема 8.3 Применение теоретико-множественного аппарата для описания реальных процессов и явлений, при решении задач из других учебных предметов.

Определение, теорема, следствие, доказательство.

Контрольная работа 8 Множества. Элементы теории графов

Раздел 9 Случайные события и вероятности

Тема 9.1 Представление данных с помощью таблиц и диаграмм. Среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия и стандартное отклонение числовых наборов.

Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)

ПМ Практическое занятие 43 Первичная обработка статистических данных.

Случайные эксперименты (опыты) и случайные события. Элементарные события (исходы). Вероятность случайного события. Близость частоты и вероятности событий.

ПМ Практическое занятие 44 Относительная частота события, свойство ее устойчивости

Случайные опыты с равновозможными элементарными событиями. Вероятности событий в опытах с равновозможными элементарными событиями.

ПМ Практическое занятие 45 Вероятность в профессиональных задачах

Тема 9.2 Операции над событиями: пересечение, объединение, противоположные события.

Диаграммы Эйлера. Формула сложения вероятностей.

Тема 9.3 Условная вероятность. Умножение вероятностей. Дерево случайного эксперимента. Формула полной вероятности. Независимые события.

Тема 9.4 Комбинаторное правило умножения. Перестановки и факториал. Число сочетаний. Треугольник Паскаля. Формула бинома Ньютона.

Тема 9.5 Бинарный случайный опыт (испытание), успех и неудача. Независимые испытания. Серия независимых испытаний до первого успеха. Серия независимых испытаний Бернулли.

Тема 9.5 Случайная величина. Распределение вероятностей. Диаграмма распределения. Примеры распределений, в том числе, геометрическое и биномиальное.

Контрольная работа 10 Тема: Случайные события и вероятности

Раздел 10 Случайные величины и закон больших чисел

Тема 10.1 Числовые характеристики случайных величин: математическое ожидание, дисперсия и

стандартное отклонение

Тема 10.2 Примеры применения математического ожидания, в том числе в задачах из повседневной жизни.

ПМ Практическое занятие 46 Решение тестовых заданий с выбором ответа

Тема 10.3 Математическое ожидание бинарной случайной величины.

Тема 10.4 Математическое ожидание суммы случайных величин.

Тема 10.5 Математическое ожидание и дисперсия геометрического и биномиального распределений.

Тема 10.6 Закон больших чисел и его роль в науке, природе и обществе. Выборочный метод исследований.

ПМ Практическое занятие 47 Нахождение средних характеристик, наблюдаемых данных

Тема 10.7 Примеры непрерывных случайных величин.

Тема 10.8 Понятие о плотности распределения. Понятие о нормальном распределении.

Тема 10.9 Понятие о нормальном распределении. Задачи, приводящие к нормальному распределению.

Контрольная работа 11 Тема: Случайные величины и закон больших чисел

Раздел 11 Уравнения и неравенства

Тема 11.1 Тождества и тождественные преобразования.

Тема 11.2 Преобразование тригонометрических выражений.

Основные тригонометрические формулы.

Практическое занятие 48 Решение задач. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции

Тема 11.3 Уравнение, корень уравнения. Неравенство, решение неравенства. Метод интервалов

Тема 11.4 Решение целых и дробно-рациональных уравнений и неравенств.

Практическое занятие 49 Дробно-линейные уравнения и неравенства.

Тема 11.5 Решение тригонометрических уравнений.

Тема 11.6 Применение уравнений и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни

Тема 11.7 Преобразование выражений, содержащих логарифмы.

Тема 11.8 Преобразование выражений, содержащих степени с рациональным показателем.

Примеры тригонометрических неравенств.

Тема 11.9 Показательные уравнения и неравенства.

Логарифмические уравнения и неравенства.

Тема 11.10 Системы линейных уравнений.

Тема 11.11 Решение прикладных задач с помощью системы линейных уравнений.

Тема 11.12 Системы и совокупности рациональных уравнений и неравенств.

Тема 11.13 Применение уравнений, систем и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни.

ПМ Практическое занятие 50 Нахождение неизвестной величины в задачах технологического профиля

Контрольная работа 12 Тема: Уравнения и неравенства

Итоговое занятие

Наименование дисциплин и профессиональных модулей	Макс./аудит. час.	ПА
ОУП 05 ИСТОРИЯ	170/70	ДЗ

Содержание

Россия – моя история.

Россия – великая наша держава. Александр Невский как спаситель Руси. Смута и ее преодоление. Волим под царя восточного, православного. Петр Великий. Строитель великой империи. Отторженная возвратих. Крымская война – «Пиррова победа» Европы. Гибель империи. От великих потрясений к Великой Победе. Вставай, страна огромная! В буднях великих строек. От перестройки к кризису, от кризиса к возрождению. Россия XXI века. История антироссийской пропаганды. Слава русского оружия. Россия в деле.

Раздел 1. Россия в годы Первой мировой войны и Первая мировая война и послевоенный кризис Великой Российской революции (1914–1922)

Тема 1.1. Россия и мир в годы Первой мировой войны

Новейшая история как этап развития человечества. Мир в начале XX в. Новейшая история: понятие, хронологические рамки, периодизация. Развитие индустриального общества. Технический прогресс.

Изменение социальной структуры общества. Политические течения: либерализм, консерватизм, социал-

демократия, анархизм. Рабочее и социалистическое движение. Профсоюзы.

Мир империй - наследие XIX в. Империализм и колонии. Национализм. Старые и новые лидеры индустриального мира. Блоки великих держав: Тройственный союз, Антанта. Региональные конфликты и войны в конце XIX - начале XX в.

Россия накануне Первой мировой войны: проблемы внутреннего развития, внешняя политика.

Причины и начало и ход Первой мировой войны. Стремление великих держав к переделу мира. Убийство в Сараево. Нападение Австро-Венгрии на Сербию. Вступление в войну европейских держав. Цели и планы сторон. Сражение на Марне. Позиционная война. Боевые действия на австро-германском и Кавказском фронтах, взаимодействие с союзниками по Антанте. Брусилловский прорыв и его значение. Изменения в составе воюющих блоков (вступление в войну Османской империи, Италии, Болгарии). Четверной союз. Верден. Сомма.

Люди на фронтах и в тылу. Националистическая пропаганда. Новые методы ведения войны. Власть и общество в годы войны. Положение населения в тылу воюющих стран. Вынужденные переселения, геноцид (трагедия русофилов Галиции, армянского народа и др.). Рост антивоенных настроений. Завершающий этап войны. Объявление США войны Германии. Бои на Западном фронте. Революция в России и выход Советской России из войны. Капитуляция государств Четверного союза.

Российское государство и общество в годы Первой мировой войны.

Патриотический подъем на начальном этапе Первой мировой войны. Массовый героизм воинов. Людские потери. Политизация и начало морального разложения армии.

Власть, экономика и общество в условиях войны. Милитаризация экономики. Формирование военно-промышленных комитетов. Пропаганда патриотизма и восприятие войны обществом. Содействие гражданского населения армии и создание общественных организаций помощи фронту. Введение государством карточной системы снабжения в городе и разверстки в деревне.

Нарастание экономического кризиса и смена общественных настроений. Кадровая чехарда в правительстве. Взаимоотношения представительной и исполнительной ветвей власти. Прогрессивный блок и его программа. Распутинщина и десакрализация власти. Политические партии и война: оборонцы, интернационалисты и пораженцы. Влияние большевистской пропаганды. Возрастание роли армии в жизни общества.

Итоги Первой мировой войны. Политические, экономические, социальные и культурные последствия Первой мировой войны

Практические занятия

«Восточный фронт и его роль в Первой мировой войне»

«Власть и российское общество на разных этапах Первой мировой войны»

Тема 1.2. Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Первые революционные преобразования большевиков

Причины Великой российской революции и ее начальный этап.

Понятие Великой российской революции, продолжавшейся от свержения самодержавия до создания Советского Союза. Три основных этапа: Февральская революция, Октябрьская революция, Гражданская война. Российская империя накануне революции. Территория и население. Объективные и субъективные причины обострения экономического и политического кризиса. Война как революционизирующий фактор. Национальные и конфессиональные проблемы. Незавершенность и противоречия модернизации. Основные социальные слои, политические партии и их лидеры накануне революции.

Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Февраль - март: восстание в Петрограде и падение монархии. Конец Российской империи. Отклики внутри страны: Москва, периферия, фронт, национальные регионы. Формирование Временного правительства и программа его деятельности. Петроградский Совет рабочих и солдатских депутатов и его декреты.

Весна - лето 1917 г.: зыбкое равновесие политических сил при росте влияния большевиков во главе с В.И. Лениным. Июльский кризис и конец двоевластия. Восстановление патриаршества. Выступление Корнилова против Временного правительства. Провозглашение России республикой. Свержение Временного правительства и взятие власти большевиками 25 октября (7 ноября) 1917 г. В. И. Ленин как политический деятель.

Первые революционные преобразования большевиков.

Первые мероприятия большевиков в политической, экономической и социальной сферах. Борьба за

армию. Декрет о мире и заключение Брестского мира. Национализация промышленности. Декрет о земле и принципы наделения крестьян землей. Отделение Церкви от государства.

Созыв и разгон Учредительного собрания. Слом старого и создание нового госаппарата. Советы как форма власти. ВЦИК Советов. Совнарком. ВЧК по борьбе с контрреволюцией и саботажем. Создание Высшего совета народного хозяйства (ВСНХ). Первая Конституция РСФСР 1918 г.

Практические занятия

«Временное правительство и Петроградский совет рабочих и солдатских депутатов в 1917 году»

«II Всероссийский съезд Советов. Декреты о мире и о земле»

Тема 1.3. Гражданская война и ее последствия. Культура Советской России в период Гражданской войны
Причины и этапы Гражданской войны в России.

Установление советской власти в центре и на местах осенью 1917 - весной 1918 г. Начало формирования основных очагов сопротивления большевикам. Ситуация на Дону. Позиция Украинской Центральной рады. Восстание чехословацкого корпуса.

Гражданская война как общенациональная катастрофа. Человеческие потери. Причины, этапы и основные события Гражданской войны. Военная интервенция. Палитра антибольшевистских сил: их характеристика и взаимоотношения. Идеология Белого движения. Положение населения на территориях антибольшевистских сил. Будни села: красные продотряды и белые реквизиции.

Политика "военного коммунизма". Прозрачность, принудительная трудовая повинность, административное распределение товаров и услуг. Разработка плана ГОЭЛРО. Создание регулярной Красной Армии. Использование военспецов. Выступление левых эсеров. Красный и белый террор, их масштабы. Убийство царской семьи. Ущемление прав Советов в пользу чрезвычайных органов: ЧК, комбедов и ревкомов.

Особенности Гражданской войны на Украине, в Закавказье и Средней Азии, в Сибири и на Дальнем Востоке. Польско-советская война. Поражение армии Врангеля в Крыму.

Причины победы Красной Армии в Гражданской войне. -Вопрос о земле. Национальный фактор в Гражданской войне. Декларация прав народов России и ее значение. Эмиграция и формирование русского зарубежья. Последние отголоски Гражданской войны в регионах в конце 1921-1922 г.

Создание Государственной комиссии по просвещению и Пролеткульта. Наглядная агитация и массовая пропаганда коммунистических идей. Национализация театров и кинематографа. Пролетаризация вузов, организация рабфаков. Антирелигиозная пропаганда и секуляризация жизни общества. Ликвидация сословных привилегий. Законодательное закрепление равноправия полов.

Повседневная жизнь. Городской быт: бесплатный транспорт, товары по карточкам, субботники и трудовые мобилизации. Комитеты бедноты и рост социальной напряженности в деревне. Проблема массовой детской беспризорности

Практические занятия

«Россия в годы Гражданской войны»

Контрольная работа

Профессионально-ориентированное содержание

*«Жизнь в катастрофе»: культура повседневности и стратегии выживания в годы великих потрясений (технологическая карта 1 примерного учебно-методического комплекса).

Наш край в 1914-1922 гг.

Раздел 2. Межвоенный период (1918–1939). СССР в 1920–1930-е годы

Тема 2.1. СССР в 20-е годы. Новая экономическая политика

Социально-экономический и политический кризис в РСФСР в начале 20-х гг.

Катастрофические последствия Первой мировой и Гражданской войн. Демографическая ситуация в начале 1920-х гг. Экономическая разруха. Голод 1921-1922 гг. и его преодоление. Реквизиция церковного имущества, сопротивление верующих и преследование священнослужителей. Крестьянские восстания в Сибири, на Тамбовщине, в Поволжье и другие. Кронштадтское восстание.

Отказ большевиков от "военного коммунизма" и переход к новой экономической политике (НЭП).

Использование рыночных механизмов и товарно-денежных отношений для улучшения экономической ситуации. Замена продразверстки в деревне единым продналогом. Стимулирование кооперации.

Финансовая реформа 1922-1924 гг. Создание Госплана и разработка годовых и пятилетних планов развития народного хозяйства. Учреждение в СССР звания Героя Труда (1927 г., с 1938 г. - Герой

Социалистического Труда).

Предпосылки и значение образования СССР. Принятие Конституции СССР 1924 г. Ситуация в Закавказье и Средней Азии. Создание новых национальных образований в 1920-е гг. Политика "коренизации" и борьба по вопросу о национальном строительстве.

Ликвидация небольшевистских партий и установление в СССР однопартийной политической системы.

Смерть В. И. Ленина и борьба за власть. Ситуация в партии и возрастание роли партийного аппарата.

Ликвидация оппозиции внутри ВКП(б) к концу 1920-х гг.

Социальная политика большевиков. Положение рабочих и крестьян. Эмансипация женщин. Социальные лифты. Становление системы здравоохранения. Охрана материнства и детства. Борьба с беспризорностью и преступностью. Меры по сокращению безработицы. Положение бывших представителей "эксплуататорских классов". Деревенский социум: кулаки, середняки и бедняки.

Сельскохозяйственные коммунны, артели и ТОЗы

Практические занятия

«Достижения и противоречия НЭПа, причины его свертывания»

Тема 2.2. Советский Союз в конце 1920-х–1930-е гг.

Индустриализация в СССР. "Великий перелом". Перестройка экономики на основе командного администрирования. Форсированная индустриализация. Создание рабочих и инженерных кадров.

Социалистическое соревнование. Ударники и стахановцы. Ликвидация частной торговли и предпринимательства. Кризис снабжения и введение карточной системы.

Коллективизация сельского хозяйства и ее трагические последствия. Раскулачивание. Сопrotивление крестьян. Становление колхозного строя. Создание МТС. Голод в «зерновых» районах СССР в 1932-1933 гг. как следствие коллективизации.

Крупнейшие стройки первых пятилеток в центре и национальных республиках. Строительство Московского метрополитена. Создание новых отраслей промышленности. Форсирование военного производства и освоения новой техники. Ужесточение трудового законодательства. Результаты, цена и издержки модернизации. Превращение СССР в аграрно-индустриальную державу. Ликвидация безработицы.

Утверждение культа личности Сталина. Партийные органы как инструмент сталинской политики.

Органы госбезопасности и их роль в поддержании диктатуры. Ужесточение цензуры. "История ВКП(б).

Краткий курс". Усиление идеологического контроля над обществом. Введение паспортной системы.

Массовые политические репрессии 1937-1938 гг. Результаты репрессий на уровне регионов и национальных республик. Репрессии против священнослужителей. ГУЛАГ. Роль принудительного труда в осуществлении индустриализации и в освоении труднодоступных территорий.

Советская социальная и национальная политика 1930-х гг. Пропаганда и реальные достижения.

Конституция СССР 1936 г.

Практические занятия

«Советская модель модернизации»

«Стахановское движение»

Тема 2.3. Культурное пространство советского общества в 1920–1930-е гг.

Повседневная жизнь и общественные настроения в годы нэпа. Повышение общего уровня жизни.

Нэпманы и отношение к ним в обществе.

"Коммунистическое чванство". Разрушение традиционной морали. Отношение к семье, браку, воспитанию детей. Советские обряды и праздники. Наступление на религию.

Пролеткульт и нэпманская культура. Борьба с безграмотностью. Основные направления в литературе и архитектуре. Достижения в области киноискусства. Советский авангард. Создание национальной письменности и смена алфавитов. Деятельность Наркомпроса. Рабфаки. Культура и идеология.

Создание "нового человека". Пропаганда коллективистских ценностей. Воспитание интернационализма и советского патриотизма. Общественный энтузиазм периода первых пятилеток. Развитие спорта.

Освоение Арктики. Эпопея челюскинцев. Престижность военной профессии и научно-инженерного труда. Учреждение звания Героя Советского Союза (1934) и первые награждения.

Культурная революция. От обязательного начального образования к массовой средней школе.

Установление жесткого государственного контроля над сферой литературы и искусства. Создание творческих союзов и их роль в пропаганде советской культуры. Социалистический реализм. Литература

и кинематограф 1930-х гг.

Наука в 1930-е гг. Академия наук СССР. Создание новых научных центров. Выдающиеся ученые и конструкторы гражданской и военной техники. Формирование национальной интеллигенции.

Повседневность 1930-х гг. Снижение уровня доходов населения по сравнению с периодом нэпа. Деньги, карточки и очереди. Из деревни в город: последствия вынужденного переселения и миграции населения. Жилищная проблема. Коллективные формы быта. Возвращение к традиционным ценностям в середине 1930-х гг. Досуг в городе. Пионерия и комсомол. Военно-спортивные организации. Материнство и детство в 1930-е гг. Жизнь в деревне

Практические занятия

«Культурная революция в СССР: задачи и направления»

Тема 2.4. Революционные события 1918 – начала 1920-х гг. Версальско-Вашингтонская система. Мир в 1920-е – 1930-е гг. Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг.

Мир в 1918-1939 гг.: от войны к миру. Распад империй и образование новых национальных государств в Европе. Планы послевоенного устройства мира. 14 пунктов В. Вильсона. Парижская мирная конференция. Лига Наций. Вашингтонская конференция. Версальско-Вашингтонская система.

Революционные события 1918-1919 гг. в Европе. Ноябрьская революция в Германии. Веймарская республика. Образование Коминтерна. Венгерская советская республика.

Страны Европы и Северной Америки в 1920-1930-е гг.

Рост влияния социалистических партий и профсоюзов. Приход лейбористов к власти в Великобритании. Зарождение фашистского движения в Италии; Б. Муссолини. Приход фашистов к власти и утверждение тоталитарного режима в Италии.

Стабилизация 1920-х гг. Эра процветания в США. Мировой экономический кризис 1929-1933 гг. и начало Великой депрессии. Проявления и социально-политические последствия кризиса. "Новый курс" Ф.Д. Рузвельта (цель, мероприятия, итоги). Кейнсианство. Государственное регулирование экономики.

Альтернативные стратегии выхода из мирового экономического кризиса. Становление нацизма в Германии. НСДАП; А. Гитлер. Приход нацистов к власти. Нацистский режим в Германии (политическая система, экономическая политика, идеология). Нюрнбергские законы. Подготовка Германии к войне.

Установление авторитарных режимов в странах Европы в 1920-1930-х гг.

Борьба против угрозы фашизма. Тактика единого рабочего фронта и Народного фронта. Приход к власти и политика правительств Народного фронта во Франции, Испании. Франкистский мятеж и гражданская война в Испании (участники, основные сражения). Позиции европейских держав в отношении Испании. Советская помощь Испании. Оборона Мадрида. Поражение Испанской Республики.

Страны Азии, Латинской Америки в 1918-1930-е гг.

Распад Османской империи. Провозглашение Турецкой Республики. Курс преобразований М. Кемалья Ататюрка. Страны Восточной и Южной Азии. Революция 1925-1927 гг. в Китае. Режим Чан Кайши и гражданская война с коммунистами. "Великий поход" Красной армии Китая. Национально-освободительное движение в Индии в 1919-1939 гг. Индийский национальный конгресс. М. К. Ганди.

Мексиканская революция 1910-1917 гг., ее итоги и значение. Реформы и революционные движения в латиноамериканских странах. Народный фронт в Чили.

Международные отношения в 1920-1930-х гг.

Версальская система и реалии 1920-х гг. Планы Дауэса и Юнга. Советское государство в международных отношениях в 1920-х гг. (Генуэзская конференция, соглашение в Рапалло, выход СССР из дипломатической изоляции). Пакт Бриана-Келлога. "Эра пацифизма".

Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг. Агрессия Японии против Китая (1931-1933). Итало-эфиопская война (1935). Инициативы СССР по созданию системы коллективной безопасности. Агрессивная политика Германии в Европе (оккупация Рейнской зоны, аншлюс Австрии). Судетский кризис.

Мюнхенское соглашение и его последствия. Политика "умиротворения" агрессора. Создание оси Берлин - Рим - Токио. Японо-китайская война. Советско-японские конфликты у оз. Хасан и р. Халхин-Гол.

Британско-франко-советские переговоры в Москве. Советско-германский договор о ненападении и его последствия.

Развитие культуры в 1914-1930-х гг.

Научные открытия первых десятилетий XX в. (физика, химия, биология, медицина и другие).

Технический прогресс в 1920-1930-х гг. Изменение облика городов.

"Потерянное поколение": тема войны в литературе и художественной культуре. Основные направления в искусстве. Модернизм, авангардизм, сюрреализм, абстракционизм, реализм. Ведущие деятели культуры первой трети XX в. Кинематограф 1920-1930-х гг. Тоталитаризм и культура. Массовая культура.

Олимпийское движение

Практические занятия

«Гражданская война в Испании»

«Мюнхенский договор и раздел Чехословакии»

«Формирование новых художественных направлений и школ в искусстве первой половине XX века»

Тема 2.5. Внешняя политика СССР в 1920–1930-е годы. СССР накануне Великой Отечественной войны

Внешняя политика СССР в 1920-е гг. Внешняя политика: от курса на мировую революцию к концепции построения социализма в одной стране. Деятельность Коминтерна как инструмента мировой революции. Договор в Рапалло. Выход СССР из международной изоляции. Вступление СССР в Лигу Наций.

Возрастание угрозы мировой войны. Попытки организовать систему коллективной безопасности в Европе. Советские добровольцы в Испании и в Китае. Вооруженные конфликты на озере Хасан, реке Халхин-Гол.

СССР накануне Великой Отечественной войны. Мюнхенский договор 1938 г. и угроза международной изоляции СССР. Заключение договора о ненападении между СССР и Германией в 1939 г. Зимняя война с Финляндией. Включение в состав СССР Латвии, Литвы и Эстонии; Бессарабии, Северной Буковины, Западной Украины и Западной Белоруссии

Практические занятия

«Военно-политические планы сторон накануне Второй мировой войны»

«Подготовка к войне»

Контрольная работа

Профессионально ориентированное содержание

«По плану ГОЭЛРО»: становление советской энергетики. Работники электростанций в годы великих свершений(технологическая карта 2 примерного учебно-методического комплекса)

Наш край в 1920-1930-е гг.

Раздел 3. Вторая мировая война: причины, состав участников, основные этапы и события, итоги. Великая Отечественная война. 1941–1945 годы

Тема 3.1. Начало Второй мировой войны. Начальный период Великой Отечественной войны (июнь 1941 – осень 1942)

Начало Второй мировой войны. Причины Второй мировой войны. Нападение Германии на Польшу и начало мировой войны. Стратегические планы главных воюющих сторон. Разгром Польши. Блицкриг. "Странная война". Советско-финляндская война и ее международные последствия. Захват Германией Дании и Норвегии. Разгром Франции и ее союзников. Битва за Британию. Агрессия Германии и ее союзников на Балканах.

Положение в оккупированных странах. "Новый порядок". Нацистская политика геноцида, холокост.

Концентрационные лагеря. Принудительная трудовая миграция и насильственные переселения.

Коллаборационизм. Движение Сопротивления. Партизанская война в Югославии.

1941 год. Начало Великой Отечественной войны и войны на Тихом океане. Нападение Германии на СССР. Планы Германии в отношении СССР; план "Барбаросса", план "Ост". Соотношение сил противников на 22 июня 1941 г. Вторжение Германии и ее сателлитов на территорию СССР. Начало Великой Отечественной войны. Ход событий на советско-германском фронте в 1941 г. Брестская крепость. Массовый героизм воинов, представителей всех народов СССР. Причины поражений Красной

Армии на начальном этапе войны. Чрезвычайные меры руководства страны, образование Государственного комитета обороны. Роль партии в мобилизации сил на отпор врагу. Создание дивизий народного ополчения. Смоленское сражение. Наступление советских войск под Ельней. Начало блокады Ленинграда. Оборона Одессы и Севастополя. Срыв гитлеровских планов молниеносной войны.

Битва за Москву. Наступление гитлеровских войск: Москва на осадном положении. Парад 7 ноября 1941 г. на Красной площади. Переход в контрнаступление и разгром немецкой группировки под Москвой. Наступательные операции Красной Армии зимой - весной 1942 г. Итоги Московской битвы. Блокада Ленинграда. Героизм и трагедия гражданского населения. Эвакуация ленинградцев. Дорога жизни.

Перестройка экономики на военный лад. Эвакуация предприятий, населения и ресурсов. Введение норм

военной дисциплины на производстве и транспорте.

Нацистский оккупационный режим. Генеральный план "Ост". Нацистская пропаганда. Массовые преступления гитлеровцев против советских граждан. Концлагеря и гетто. Холокост. Этнические чистки на оккупированной территории СССР. Нацистский плен. Уничтожение военнопленных и медицинские эксперименты над заключенными. Угон советских людей в Германию. Разграбление и уничтожение культурных ценностей.

Начало массового сопротивления врагу. Восстания в нацистских лагерях. Развертывание партизанского движения.

Нападение японских войск на Перл-Харбор, вступление США в войну. Формирование Антигитлеровской коалиции. Ленд-лиз

Практические занятия

«Историческое значение Московской битвы»

Тема 3.2. Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 – 1943 г.)

Коренной перелом в войне. Сталинградская битва. Германское наступление весной - летом 1942 г.

Поражение советских войск в Крыму. Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Приказ № 227 «Ни шагу назад!». Дом Павлова. Героическая борьба армий В.И. Чуйкова и М.С. Шумилова против немецко-фашистских войск. Окружение неприятельской группировки под Сталинградом и разгром гитлеровцев. Н.Ф. Ватутин, А.И. Еременко, К.К. Рокоссовский. Итоги и значение победы Красной армии под Сталинградом. Начало коренного перелома в войне.

Прорыв блокады Ленинграда в январе 1943 г. Значение героического сопротивления Ленинграда.

Битва на Курской дуге. Соотношение сил. Провал немецкого наступления. Танковые сражения под Прохоровкой и Обоянью. Переход советских войск в наступление. Итоги и значение Курской битвы.

Битва за Днепр. Освобождение Левобережной Украины и форсирование Днепра. Освобождение Киева.

Итоги наступления Красной Армии летом - осенью 1943 г.

За линией фронта. Развертывание массового партизанского движения. Антифашистское подполье в крупных городах. Значение партизанской и подпольной борьбы для победы над врагом.

Сотрудничество с врагом (коллорабационизм): формы, причины, масштабы. Создание гитлеровцами воинских формирований из советских военнопленных. Антисоветские национальные военные формирования в составе вермахта. Судебные процессы на территории СССР над военными преступниками и пособниками оккупантов в 1943-1946 гг.

СССР и союзники.

Война в Северной Африке. Высадка союзнических войск в Италии и падение режима Муссолини.

Перелом в войне на Тихом океане. Тегеранская конференция. "Большая тройка"

Практические занятия

«Движение Сопротивления»

«Тегеранская конференция»

Тема 3.3. Человек и культура в годы Великой Отечественной войны

Человек и война: единство фронта и тыла.

"Все для фронта, все для победы!". Трудовой подвиг народа. Роль женщин и подростков в промышленном и сельскохозяйственном производстве. Самоотверженный труд ученых. Помощь населения фронту.

Повседневность военного времени. Фронтовая повседневность. Боевое братство. Женщины на войне.

Письма с фронта и на фронт. Повседневность в советском тылу. Военная дисциплина на производстве.

Карточная система и нормы снабжения в городах. Положение в деревне. Стратегии выживания в городе и на селе. Государственные меры и общественные инициативы по спасению детей.

Культурное пространство в годы войны. Песня "Священная война" - призыв к сопротивлению врагу.

Советские писатели, композиторы, художники, ученые в условиях войны. Песенное творчество и фольклор. Кино военных лет. Государство и Церковь в годы войны. Патриотическое служение представителей религиозных конфессий. Культурные и научные связи с союзниками.

Приказ № 227 «Ни шагу назад!». Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Героическая борьба армий В.И. Чуйкова и М.С. Шумилова против немецко-фашистских войск. Окружение неприятельской группировки под Сталинградом и разгром гитлеровцев. Н.Ф. Ватутин, А.И. Еременко, К.К. Рокоссовский. Итоги и значение победы Красной армии под Сталинградом. Начало коренного перелома в войне

Тема 3.4. Победа СССР в Великой Отечественной войне. Завершение Второй мировой войны
Освобождение Правобережной Украины и Крыма. Наступление советских войск в Белоруссии и Прибалтике. Боевые действия в Восточной и Центральной Европе и освободительная миссия Красной Армии. Встреча на Эльбе. Висло-Одерская операция. Битва за Берлин. Капитуляция Германии. Репатриация советских граждан в ходе войны и после ее окончания.
Война и общество. Восстановление хозяйства в освобожденных районах. Начало советского атомного проекта. Реэвакуация и нормализация повседневной жизни. Депортации репрессированных народов. Взаимоотношения государства и Церкви.
Открытие второго фронта в Европе. Восстания против оккупантов и их пособников в европейских странах. Конференции руководителей ведущих держав Антигитлеровской коалиции; Ялтинская конференция 1945 г.: основные решения. Роль СССР в разгроме нацистской Германии и освобождении народов Европы. Потсдамская конференция. Судьба послевоенной Германии. Политика денацификации, демилитаризации, демонополизации, демократизации (четыре "Д").
Советско-японская война 1945 г. Разгром Квантунской армии. Ядерные бомбардировки японских городов американской авиацией и их последствия. Капитуляция Японии. Нюрнбергский трибунал и Токийский процесс над военными преступниками Германии и Японии. Итоги Второй мировой войны. Создание ООН. Осуждение главных военных преступников. Нюрнбергский и Токийский судебные процессы.
Итоги Великой Отечественной и Второй мировой войны. Решающий вклад СССР в победу Антигитлеровской коалиции. Людские и материальные потери. Изменение политической карты мира
Практические занятия
«Разгром милитаристской Японии»
Контрольная работа
Профессионально ориентированное содержание
Медицина в годы Великой Отечественной войны. Подвиг медицинских работников на фронте и в тылу (технологическая карта 3 примерного учебно-методического комплекса)
Наш край в 1941-1945 гг.
Раздел 4. СССР в 1945–1991 годы. Послевоенный мир
Тема 4.1. Мир и международные отношения в годы холодной войны (вторая половина XX века)
Основные этапы развития международных отношений во второй половине 1940-х - 2020-х гг.
От мира к холодной войне. Речь У. Черчилля в Фултоне. Доктрина Трумэна. План Маршалла.
Разделенная Европа. Раскол Германии и образование двух германских государств. Совет экономической взаимопомощи. Формирование двух военно-политических блоков (НАТО и ОВД).
Международные кризисы и региональные конфликты в годы холодной войны (Берлинские кризисы, Корейская война, войны в Индокитае, Суэцкий кризис, Карибский (Кубинский) кризис). Создание Движения неприсоединения. Гонка вооружений. Война во Вьетнаме.
Разрядка международной напряженности в конце 1960-х - первой половине 1970-х гг. Договор о запрещении ядерных испытаний в трех средах. Договор о нераспространении ядерного оружия (1968). Пражская весна 1968 г. и ввод войск государств - участников ОВД в Чехословакию. Урегулирование германского вопроса (договоры ФРГ с СССР и Польшей, четырехстороннее соглашение по Западному Берлину). Договоры об ограничении стратегических вооружений (ОСВ). Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (Хельсинки, 1975 г.).
Ввод советских войск в Афганистан (1979). Возвращение к политике холодной войны. Нарастание стратегических вооружений. Американский проект СОИ. Провозглашение советской концепции нового политического мышления в 1980-х гг. Революции 1989-1991 гг. в странах Центральной и Восточной Европы, их внешнеполитические последствия. Распад СССР и восточного блока.
Соединенные Штаты Америки. Послевоенный экономический подъем. Развитие постиндустриального общества. Общество потребления. Демократы и республиканцы у власти: президенты США и повороты политического курса. Социальные движения (борьба против расовой сегрегации, за гражданские права, выступления против войны во Вьетнаме). Внешняя политика США во второй половине XX - начале XXI в. Развитие отношений с СССР, Российской Федерацией.
Страны Западной Европы. Экономическая и политическая ситуация в первые послевоенные годы. Научно-техническая революция. Становление социально ориентированной рыночной экономики.

Германское "экономическое чудо". Установление V республики во Франции. Лейбористы и консерваторы в Великобритании. Начало европейской интеграции (ЕЭС). "Бурные шестидесятые". "Скандинавская -модель" социально-экономического развития. Падение диктатур в Греции, Португалии, Испании. Экономические кризисы 1970-х - начала 1980-х гг. Неоконсерватизм. Европейский союз. Страны Центральной и Восточной Европы во второй половине XX - начале XXI в. Революции второй половины 1940-х гг. и установление режимов «народной демократии». СЭВ и ОВД. Достижения и проблемы социалистического развития в 1950-е гг. Выступления в ГДР (1953), Польше и Венгрии (1956). Югославская модель социализма. Пражская весна 1968 г. и ее подавление. Движение "Солидарность" в Польше. Перестройка в СССР и страны восточного блока. Революции 1989-1990 гг. в странах Центральной и Восточной Европы. Распад ОВД, СЭВ. Образование новых государств на постсоветском пространстве.

Страны Азии, Африки во второй половине XX в.: проблемы и пути модернизации.

Обретение независимости и выбор путей развития странами Азии и Африки.

Страны Восточной, Юго-Восточной и Южной Азии. Освободительная борьба и провозглашение национальных государств в регионе. Китай: провозглашение республики; социалистический эксперимент; Мао Цзэдун и маоизм; экономические реформы конца 1970-х - 1980-х гг. и их последствия; современное развитие. Разделение Вьетнама и Кореи на государства с разным общественно-политическим строем. Индия: провозглашение независимости; курс Неру; внутренняя и внешняя политика современного индийского государства.

Успехи модернизации. Япония после Второй мировой войны: от поражения к лидерству. Восстановление суверенитета страны. Японское "экономическое чудо". Новые индустриальные страны (Сингапур, Южная Корея).

Страны Ближнего Востока и Северной Африки. Турция: политическое развитие, достижения и проблемы модернизации. Иран: реформы 1960-1970-х гг.; исламская революция. Афганистан: смена политических режимов, роль внешних сил.

Провозглашение независимых государств на Ближнем Востоке и в Северной Африке. Палестинская проблема. Создание государства Израиль. Египет: выбор пути развития; внешнеполитический курс. Суэцкий конфликт. Арабо-израильские войны и попытки урегулирования на Ближнем Востоке.

Политическое развитие арабских стран в конце XX - начале XXI в. "Арабская весна" и смена политических режимов в начале 2010-х гг. Гражданская война в Сирии.

Страны Тропической и Южной Африки. Этапы провозглашения независимости ("год Африки", 1970-1980-е гг.). Выбор путей развития. Попытки утверждения демократических режимов и возникновение диктатур. Организация Африканского единства. Система апартеида на юге Африки и ее падение.

Сепаратизм. Гражданские войны и этнические конфликты в Африке.

Страны Латинской Америки во второй половине XX в.

Положение стран Латинской Америки в середине XX в.: проблемы внутреннего развития, влияние США. Аграрные реформы и импортозамещающая индустриализация. Националреформизм. Революция на Кубе. Диктатуры и демократизация в странах Латинской Америки. Революции конца 1960-х - 1970-х гг. (Перу, Чили, Никарагуа)

Практические занятия

«Создание ООН и ее деятельность»

«Послевоенное восстановление стран Западной Европы. «План Маршалла»

«Особый путь Югославии под предводительством И.Б. Тито»

«Успехи и проблемы развития социалистического Китая на современном этапе»

«Основные проблемы освободившихся стран во второй половине XX века»

Тема 4.2. СССР в 1945–1953 гг.

Влияние последствий войны на советскую систему и общество. Разруха. Демобилизация армии.

Социальная адаптация фронтовиков. Репатриация. Рост беспризорности и решение проблем послевоенного детства. Рост преступности.

Ресурсы и приоритеты восстановления. Демилитаризация экономики и переориентация на выпуск гражданской продукции. Восстановление индустриального потенциала страны. Сельское хозяйство и положение деревни. Ремонтные работы, их размеры и значение для экономики. Советский атомный проект, его успехи и значение. Начало гонки вооружений. Положение на послевоенном потребительском рынке.

Колхозный рынок. Голод 1946-1947 гг. Денежная реформа и отмена карточной системы (1947). Сталин и его окружение. Ужесточение административно-командной системы. Соперничество в верхних эшелонах власти. Усиление идеологического контроля. Послевоенные репрессии. "Ленинградское дело". Борьба с космополитизмом. "Дело врачей".

Сохранение трудового законодательства военного времени на период восстановления разрушенного хозяйства. Союзный центр и национальные регионы: проблемы взаимоотношений.

Рост влияния СССР на международной арене. Начало холодной войны. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Формирование биполярного мира. Советизация Восточной и Центральной Европы. Взаимоотношения со странами народной демократии. Создание Совета экономической взаимопомощи. Организация Североатлантического договора (НАТО). Создание по инициативе СССР Организации Варшавского договора. Война в Корее

Тема 4.3. СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг.

Смена политического курса. Смерть Сталина и настроения в обществе. Борьба за власть в советском руководстве. Переход политического лидерства к Н.С. Хрущеву. Первые признаки наступления оттепели в политике, экономике, культурной сфере. XX съезд партии и разоблачение культа личности Сталина. Реакция на доклад Хрущева в стране и мире. Начало реабилитации жертв массовых политических репрессий и смягчение политической цензуры. Возвращение депортированных народов. Особенности национальной политики. Утверждение единоличной власти Хрущева.

Культурное пространство и повседневная жизнь. Изменение общественной атмосферы. Шестидесятники. Литература, кинематограф, театр, живопись: новые тенденции. Образование и наука. Приоткрытие железного занавеса. Всемирный фестиваль молодежи и студентов 1957 г. Популярные формы досуга. Неофициальная культура. Хрущев и интеллигенция. Антирелигиозные кампании. Гонения на Церковь. Диссиденты. Самиздат и тамиздат.

Социально-экономическое развитие СССР. "Догнать и перегнать Америку". Попытки решения продовольственной проблемы. Освоение целинных земель.

Научно-техническая революция в СССР. Военный и гражданский секторы экономики. Создание ракетно-ядерного щита. Начало освоения космоса. Запуск первого спутника Земли. Исторические полеты Ю.А. Гагарина и первой в мире женщины-космонавта В.В. Терешковой. Влияние НТР на перемены в повседневной жизни людей.

Реформы в промышленности. Переход от отраслевой системы управления к совнархозам. Расширение прав союзных республик. Изменения в социальной и профессиональной структуре советского общества к началу 1960-х гг. Преобладание горожан над сельским населением. Положение и проблемы рабочего класса, колхозного крестьянства и интеллигенции. Востребованность научного и инженерного труда. XXII съезд КПСС и Программа построения коммунизма в СССР. Воспитание "нового человека". Бригады коммунистического труда. Общественные формы управления. Социальные программы. Реформа системы образования. Пенсионная реформа. Массовое жилищное строительство. Рост доходов населения и дефицит товаров народного потребления.

Внешняя политика. СССР и страны Запада. Международные военно-политические кризисы, позиция СССР и стратегия ядерного сдерживания (Суэцкий кризис 1956 г., Берлинский кризис 1961 г., Карибский кризис 1962 г.). СССР и мировая социалистическая система. Распад колониальных систем и борьба за влияние в странах третьего мира.

Конец оттепели. Нарастание негативных тенденций в обществе. Кризис доверия власти. Новочеркасские события. Смещение Н.С. Хрущева

Практические занятия

«XX съезд КПСС и его значение»

«Научно-техническая революция в СССР».

Тема 4.4. Советское общество в середине 1960-х – начале 1980-х гг.

Советское государство и общество в середине 1960-х - начале 1980-х гг.

Приход к власти Л.И. Брежнева: его окружение и смена политического курса. Десталинизация и ресталинизация. Экономические реформы 1960-х гг. Новые ориентиры аграрной политики. Косыгинская реформа. Конституция СССР 1977 г. Концепция "развитого социализма".

Нарастание застойных тенденций в экономике и кризис идеологии. Замедление темпов развития. Новые попытки реформирования экономики. Цена сохранения СССР статуса сверхдержавы. Рост масштабов и

роли ВПК. Трудности развития агропромышленного комплекса. Советские научные и технические приоритеты. Создание топливно-энергетического комплекса (ТЭК).

Повседневность в городе и в деревне. Рост социальной мобильности. Миграция населения в крупные города и проблема неперспективных деревень. Популярные формы досуга населения. Уровень жизни разных социальных слоев. Социальное и экономическое развитие союзных республик. Общественные настроения. Потребительские тенденции в советском обществе. Дефицит и очереди.

Развитие физкультуры и спорта в СССР. XXII летние Олимпийские игры 1980 г. в Москве. Литература и искусство: поиски новых путей. Авторское кино. Авангардное искусство. Неформалы (КСП, движение КВН и другие). Диссидентский вызов. Борьба с инакомыслием. Судебные процессы. Цензура и самиздат. Новые вызовы внешнего мира. Между разрядкой и конфронтацией. Возрастание международной напряженности. Холодная война и мировые конфликты. Пражская весна и снижение международного авторитета СССР. Достижение военно-стратегического паритета с США. Политика разрядки. Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (СБСЕ) в Хельсинки. Ввод войск в Афганистан. Подъем антикоммунистических настроений в Восточной Европе. Кризис просоветских режимов.

Л.И. Брежнев в оценках современников и историков

Практические занятия

«Экономическая реформа 1965 года в СССР: задачи и результаты»

«Успехи советской космонавтики»

Тема 4.5. Политика «перестройки». Распад СССР (1985–1991 гг.)

Политика перестройки. Распад СССР (1985-1991).

Нарастание кризисных явлений в социально-экономической и идейно-политической сферах. Резкое падение мировых цен на нефть и его негативные последствия для советской экономики. М.С. Горбачев и его окружение: курс на реформы. Антиалкогольная кампания 1985 г. и ее противоречивые результаты. Чернобыльская трагедия. Реформы в экономике, в политической и государственной сферах. Законы о госпредприятии и об индивидуальной трудовой деятельности. Принятие закона о приватизации государственных предприятий.

Гласность и плюрализм. Политизация жизни и подъем гражданской активности населения.

Либерализация цензуры. Общественные настроения и дискуссии в обществе. Отказ от догматизма в идеологии. Вторая волна десталинизации. История страны как фактор политической жизни. Отношение к войне в Афганистане. Неформальные политические объединения.

Новое мышление М.С. Горбачева. Изменения в советской внешней политике. Односторонние уступки Западу. Роспуск СЭВ и Организации Варшавского договора. Объединение Германии. Начало вывода советских войск из Центральной и Восточной Европы. Завершение холодной войны.

Демократизация советской политической системы. XIX конференция КПСС и ее решения.

Альтернативные выборы народных депутатов. Съезды народных депутатов - высший орган государственной власти. I съезд народных депутатов СССР и его значение. Демократы первой волны, их лидеры и программы.

Подъем национальных движений, нагнетание националистических и сепаратистских настроений.

Обострение межнационального противостояния: Закавказье, Прибалтика, Украина, Молдавия. Позиции республиканских лидеров и национальных элит.

Последний этап перестройки: 1990-1991 гг. Отмена 6-й статьи Конституции СССР о руководящей роли КПСС. Становление многопартийности. Кризис в КПСС и создание Коммунистической партии РСФСР. I съезд народных депутатов РСФСР и его решения. Противостояние союзной и российской власти.

Введение поста Президента и избрание М.С. Горбачева Президентом СССР. Избрание Б.Н. Ельцина Президентом РСФСР. Углубление политического кризиса.

Усиление центробежных тенденций и угрозы распада СССР. Декларация о государственном суверенитете РСФСР. Дискуссии о путях обновления Союза ССР. Ново-Огаревский процесс и попытки подписания нового Союзного договора. "Парад суверенитетов". Референдум о сохранении СССР.

Превращение экономического кризиса в стране в ведущий политический фактор. Нарастание разбалансированности в экономике. Введение карточной системы снабжения. Реалии 1991 г.: конфискационная денежная реформа, трехкратное повышение государственных цен, пустые полки магазинов. Разработка союзным и российским руководством программ перехода к рыночной экономике. Радикализация общественных настроений. Забастовочное движение. Новый этап в государственно-

конфессиональных отношениях.

Попытка государственного переворота в августе 1991 г. Планы ГКЧП и защитники Белого дома. Победа Ельцина. Ослабление союзной власти. Распад структур КПСС. Оформление фактического распада СССР. Беловежские и Алма-Атинские соглашения, создание Содружества Независимых Государств (СНГ). Реакция мирового сообщества на распад СССР. Россия как преемник СССР на международной арене

Практические занятия

«Политика гласности в СССР и ее последствия»

«Успехи и проблемы атомной энергетики в СССР»

Контрольная работа

Профессионально ориентированное содержание

Успехи и проблемы атомной энергетики в СССР. Советские атомщики на службе Родине.

(технологическая карта 4 примерного учебно-методического комплекса). Наш край в 1945-1991 гг.

Раздел 5. Российская Федерация в 1992–2020 гг. Современный мир в условиях глобализации

Тема 5.1. Становление новой России (1992–1999 гг.)

Б.Н. Ельцин и его окружение. Общественная поддержка курса реформ. Правительство реформаторов во главе с Е.Т. Гайдаром. Начало радикальных экономических преобразований. Либерализация цен.

"Шоковая терапия". Ваучерная приватизация. Гиперинфляция, рост цен и падение жизненного уровня населения. Безработица. Черный рынок и криминализация жизни. Рост недовольства граждан первыми результатами экономических реформ.

Нарастание политико-конституционного кризиса в условиях ухудшения экономической ситуации. Указ Б.Н. Ельцина № 1400 и его оценка Конституционным судом. Возможность мирного выхода из политического кризиса. Трагические события осени 1993 г. в Москве. Всенародное голосование (плебисцит) по проекту Конституции России 1993 г. Ликвидация Советов и создание новой системы государственного устройства. Принятие Конституции России 1993 г. и ее значение. Становление российского парламентаризма. Разделение властей. Проблемы построения федеративного государства. Утверждение государственной символики.

Обострение межнациональных и межконфессиональных отношений в 1990-е гг. Подписание Федеративного договора (1992) и отдельных соглашений центра с республиками. Взаимоотношения центра и субъектов Федерации. Военно-политический кризис в Чеченской Республике.

Корректировка курса реформ и попытки стабилизации экономики. Роль иностранных займов. Тенденции деиндустриализации и увеличения зависимости экономики от мировых цен на энергоносители. Ситуация в российском сельском хозяйстве и увеличение зависимости от экспорта продовольствия. Финансовые пирамиды. Дефолт 1998 г. и его последствия.

Повседневная жизнь россиян в условиях реформ. Свобода средств массовой информации (далее - СМИ). Свобода предпринимательской деятельности. Возможность выезда за рубеж. Кризис образования и науки. Социальная поляризация общества и смена ценностных ориентиров. Безработица и детская беспризорность. Проблемы русскоязычного населения в бывших республиках СССР.

Новые приоритеты внешней политики. Россия - правопреемник СССР на международной арене. Значение сохранения Россией статуса ядерной державы. Взаимоотношения с США и странами Запада. Россия на постсоветском пространстве. СНГ и союз с Белоруссией. Военно-политическое сотрудничество в рамках СНГ.

Российская многопартийность и строительство гражданского общества. Основные политические партии и движения 1990-х гг., их лидеры и платформы. Кризис центральной власти. Обострение ситуации на Северном Кавказе. Вторжение террористических группировок в Дагестан. Добровольная отставка Б.Н. Ельцина

Практические занятия

«Шоковая терапия» и ее последствия»

Тема 5.2. Современный мир. Глобальные проблемы человечества

Современный мир. Глобальные проблемы человечества. Существование и распространение ядерного оружия. Проблема природных ресурсов и экологии. Проблема беженцев. Эпидемии в современном мире. Процессы глобализации и развитие национальных государств.

Внешняя политика США конце XX - начале XXI в. Развитие отношений с Российской Федерацией. Европейский союз.

Разделение Чехословакии. Распад Югославии и война на Балканах. Агрессия НАТО против Югославии. Развитие восточноевропейских государств в XXI в. (экономика, политика, внешнеполитическая ориентация, участие в интеграционных процессах).

«Оранжевые» революции на постсоветском пространстве.

Политическое развитие арабских стран в конце XX - начале XXI в. "Арабская весна" и смена политических режимов в начале 2010-х гг. Гражданская война в Сирии.

"Левый поворот" в Латинской Америке в конце XX в.

Развитие науки и культуры во второй половине XX - начале XXI в.

Развитие науки во второй половине XX - начале XXI в. (ядерная физика, химия, биология, медицина).

Научно-техническая революция. Использование ядерной энергии в мирных целях. Достижения в области космонавтики (СССР, США). Развитие электротехники и робототехники. Информационная революция. Интернет.

Течения и стили в художественной культуре второй половины XX - начала XXI в.: от модернизма к постмодернизму. Литература. Живопись. Архитектура: новые технологии, концепции, художественные решения. Дизайн. Кинематограф. Музыка: развитие традиций и авангардные течения. Джаз. Рок-музыка. Массовая культура. Молодежная культура

Практические занятия

«Современный мир. Глобальные проблемы человечества.»

«Глобализация и национальные культуры в конце XX – начале XXI века»

«Развитие науки во второй половине XX - начале XXI в.»

Тема 5.3. Россия в XXI веке: вызовы времени и задачи модернизации

Россия в XXI в.: вызовы времени и задачи модернизации.

Политические и экономические приоритеты. Вступление в должность Президента В.В. Путина и связанные с этим ожидания. Начало преодоления негативных последствий 1990-х гг. Основные направления внутренней и внешней политики. Федерализм и сепаратизм. Создание Федеральных округов. Восстановление единого правового пространства страны. Разграничение властных полномочий центра и регионов. Террористическая угроза и борьба с ней. Урегулирование кризиса в Чеченской Республике. Построение вертикали власти и гражданское общество. Военная реформа.

Экономический подъем 1999-2007 гг. и кризис 2008 г. Структура экономики, роль нефтегазового сектора и задачи инновационного развития. Крупнейшие инфраструктурные проекты. Сельское хозяйство. Россия в системе мировой рыночной экономики. Начало (2005) и продолжение (2018) реализации приоритетных национальных проектов.

Президент Д.А. Медведев, премьер-министр В.В. Путин. Основные направления внешней и внутренней политики. Проблема стабильности и преемственности власти.

Избрание В.В. Путина Президентом Российской Федерации в 2012 г. и переизбрание на новый срок в 2018 г. Вхождение Крыма в состав России и реализация инфраструктурных проектов в Крыму (строительство Крымского моста, трассы "Таврида" и других). Конституционная реформа (2020).

Новый облик российского общества после распада СССР. Социальная и профессиональная структура. Занятость и трудовая миграция. Миграционная политика. Основные принципы и направления государственной социальной политики. Реформы здравоохранения. Пенсионные реформы.

Реформирование образования, культуры, науки и его результаты. Начало конституционной реформы.

Снижение средней продолжительности жизни и тенденции депопуляции. Государственные программы демографического возрождения России. Разработка семейной политики и меры по поощрению рождаемости. Пропаганда спорта и здорового образа жизни и их результаты. XXII Олимпийские и XI Паралимпийские зимние игры в Сочи (2014), успехи российских спортсменов, допинговые скандалы и их последствия для российского спорта. Чемпионат мира по футболу и открытие нового образа России миру.

Повседневная жизнь. Социальная дифференциация. Качество, уровень жизни и размеры доходов разных слоев населения. Постановка государством вопроса о социальной ответственности бизнеса.

Модернизация бытовой сферы. Досуг. Россиянин в глобальном информационном пространстве: СМИ, компьютеризация, Интернет. Массовая автомобилизация. Военно-патриотические движения. Марш "Бессмертный полк". Празднование 75-летия Победы в Великой Отечественной войне (2020).

Внешняя политика в конце XX - начале XXI в. Утверждение новой Концепции внешней политики

Российской Федерации (2000) и ее реализация. Постепенное восстановление лидирующих позиций России в международных отношениях. Современная концепция российской внешней политики. Участие в международной борьбе с терроризмом и в урегулировании локальных конфликтов. Оказание помощи Сирии в борьбе с международным терроризмом и в преодолении внутривосточного кризиса (с 2015 г.). Приближение военной инфраструктуры НАТО к российским границам и ответные меры. Односторонний выход США из международных соглашений по контролю над вооружениями и последствия для России. Создание Россией нового высокоточного оружия и реакция в мире. Центробежные и партнерские тенденции в СНГ. «Оранжевые» революции. Союзное государство России и Беларуси. Россия в СНГ и в Евразийском экономическом сообществе (ЕврАзЭС). Миротворческие миссии России. Приднестровье. Россия в условиях нападения Грузии на Южную Осетию в 2008 г. (операция по принуждению Грузии к миру). Отношения с США и Евросоюзом. Вступление в Совет Европы. Сотрудничество России со странами ШОС (Шанхайской организации сотрудничества) и БРИКС. Деятельность "Большой двадцатки". Дальневосточное и другие направления политики России. Сланцевая революция в США и борьба за передел мирового нефтегазового рынка. Государственный переворот на Украине 2014 г. и его последствия для русскоязычного населения Украины, позиция России. Воссоединение Крыма и Севастополя с Россией и его международные последствия. Минские соглашения по Донбассу и гуманитарная поддержка Донецкой Народной Республики (ДНР) и Луганской Народной Республики (ЛНР). Специальная военная операция (2022). Референдумы в ДНР, ЛНР, Запорожской и Херсонской областях и их воссоединение с Россией. Введение США и их союзниками политических и экономических санкций против России и их последствия для мировой торговли.

Россия в борьбе с коронавирусной пандемией, оказание помощи зарубежным странам.

Мир и процессы глобализации в новых условиях. Антиглобалистские тенденции. Международный нефтяной кризис 2020 г. и его последствия. Россия в современном мире.

Религия, наука и культура России в конце XX - начале XXI в. Повышение общественной роли СМИ и Интернета. Коммерциализация культуры. Ведущие тенденции в развитии образования и науки.

Модернизация образовательной системы. Основные достижения российских ученых и недостаточная востребованность результатов их научной деятельности. Религиозные конфессии и повышение их роли в жизни страны. Особенности развития современной художественной культуры: литературы, киноискусства, театра, изобразительного искусства. Процессы глобализации и массовая культура

Практические занятия
«Государственный переворот на Украине 2014 г. Воссоединение Крыма и Севастополя с Россией.»

Контрольная работа
Профессионально ориентированное содержание
Международное сотрудничество и противостояние в спорте. Достижения российских спортсменов (технологическая карта 5 примерного учебно-методического комплекса).
Наш край в 1992-2022 гг.

Наименование дисциплин и профессиональных модулей	Макс./аудит. час.	ПА
ОУП 06 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА	170/170	ДЗ
Содержание		
Наименование дисциплин и профессиональных модулей	Макс./аудит. час.	ПА
ОУП.07 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ	68/68	ДЗ
Содержание		
Наименование дисциплин и профессиональных модулей	Макс./аудит. час.	ПА
УПП 08 ИНФОРМАТИКА	108/108	ДЗ
Содержание Раздел 1. Цифровая грамотность.		

Тема 1.1.

Компьютер: аппаратное и программное обеспечение, файловая система

Требования техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами.

Основные этапы информационного развития общества.

Тенденции развития компьютерных технологий.

Устройство компьютера. Программное обеспечение компьютера.

Файловая система хранения, поиска и обработки информации на диске.

Практическая работа №1 «Примеры использования внешних устройств, подключаемых к компьютеру, в учебных целях»

Практическая работа №2 «Операционная система»

Практическая работа №3 «Работа с программным обеспечением»

Практическая работа №4 «Организация обновления программного обеспечения с использованием сети Интернет»

Практическая работа №5 «Файл как единица хранения информации на компьютере»

Тема 1.2.

Сетевые информационные технологии

Компьютерные сети, сеть Интернет

Сетевой этикет: правила поведения в киберпространстве.

Веб-сайт. Веб-страница.

Практическая работа №6 «Модем. Подключение модема»

Практическая работа №7 «Браузер»

Практическая работа №8 «Поисковые системы»

Практическая работа №9 «Примеры работы с интернет-магазином, интернет-СМИ, интернет-турагентством, интернет-библиотекой»

Практическая работа №10 «Создание ящика электронной почты и настройка его параметров»

Практическая работа №11 «Сетевое хранение данных. Облачные сервисы»

Практическая работа №12 «Организация личного информационного пространства»

Практическая работа №13 «Пример поиска информации на государственных образовательных порталах»

Практическая работа №14 «Создание простейших HTML-файлов»

Тема 1.3

Основы социальной информатики

Информационная безопасность

Организация личного архива информации.

Практическая работа №15 «Защита информации, антивирусная защита»

Практическая работа №16 «Создание архива данных. Извлечение данных из архива»

Раздел 2. Теоретические основы информатики.

Тема 2.1.

Информация и информационные процессы

Информация и информационные процессы.

Подходы к измерению информации.

Универсальность дискретного представления информации.

Двоичное кодирование.

Практическая работа №17 «Единицы измерения информации»

Практическая работа №18 «Дискретное (цифровое) представление информации»

Тема 2.2.

Представление информации в компьютере

Системы счисления

Практическая работа №19 «Перевод чисел из десятичной системы счисления в другие системы счисления и обратно ручным способом»

Практическая работа №20 «Перевод чисел из одной системы в другие системы счисления и обратно автоматизированным способом»

Тема 2.3.

Элементы алгебры логики

Логические функции и схемы – основа элементной базы компьютера

Практическая работа №21 «Работа с таблицами истинности. Решение логических задач»

Тема 2.4.

Информационное моделирование

Модели и моделирование. Этапы моделирования

Структура информации. Списки, графы, деревья

Практическая работа №22 «Алгоритмы моделирования кратчайших путей между вершинами»

Раздел 3. Алгоритмы и программирование.

Тема 3.1.

Алгоритмы и элементы программирования

Основы алгоритмизации

Практическая работа №23 «Разработка несложного алгоритма решения задачи»

Практическая работа №24 «Примеры построения алгоритмов с использованием конструкций проверки условий, циклов и способов описания структур данных»

Практическая работа №25 «Использование логических высказываний и операций в алгоритмических конструкциях»

Практическая работа №26 «Среда программирования»

Раздел 4. Информационные технологии.

Тема 4.1.

Технологии обработки текстовой, графической и мультимедийной информации

Практическая работа №27 «MS WORD. Создание и форматирование документа»

Практическая работа №28 «Работа с графикой в текстовом редакторе»

Практическая работа №29 «Работа с таблицами в текстовом редакторе»

Практическая работа №30 «Использование систем проверки орфографии и грамматики»

Практическая работа №31 «Создание компьютерных публикаций на основе использования готовых шаблонов»

Практическая работа №32 «Растровая и векторная графика»

Практическая работа №33 «Рисунки и графические примитивы»

Практическая работа №34 «Работа с фрагментами изображения»

Практическая работа №35 «Конструирование сложных 3D объектов»

Практическая работа №36 «Аудио- и видеомонтаж с использованием специализированного программного обеспечения»

Практическая работа №37 «Создание презентации: вставка слайдов и графических объектов»

Практическая работа №38 «Создание презентации: Гербы городов Алтайского края»

Практическая работа №39 «Создание интерактивной викторины профессиональной направленности»

Тема 4.2.

Электронные таблицы

Практическая работа №40 «Табличный процессор MS Excel. Приемы ввода, редактирования, форматирования в табличном процессоре»

Практическая работа №41 «Адресация. Сортировка, фильтрация, условное форматирование»

Практическая работа №42 «Использование вычислительных функций в MS Excel»

Практическая работа №43 «Содержание таблиц и использование формул»

Практическая работа №44 «Построение диаграмм, графиков по табличным данным»

Тема 4.3.

Базы данных

Базы данных как модель предметной области

Практическая работа №45 «Создание базы данных в СУБД MS Access»

Практическая работа №46 «Редактирование БД в СУБД MS Access»

Тема 4.4

Средства искусственного интеллекта

Практическая работа №47 «Работа с интернет-приложениями на основе искусственного интеллекта»

Дифференцированный зачет

Наименование дисциплин и профессиональных модулей

Макс./аудит.

ПА

	час.	
УПП 09 ФИЗИКА	144/144	ДЗ
<p>Содержание</p> <p>Раздел 1. Физика и методы научного познания. Физика - наука о природе. Научные методы познания окружающего мира. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Эксперимент в физике. Моделирование физических явлений и процессов. Научные гипотезы. Физические законы и теории. Границы применимости физических законов. Принцип соответствия. Роль и место физики в формировании современной научной картины мира, в практической деятельности людей.</p> <p><i>Значение физики при освоении профессий СПО и специальностей СПО</i></p> <p>Раздел 2. Механика.</p> <p>Тема 1. Кинематика Механическое движение. Относительность механического движения. Система отсчёта. Траектория. Перемещение, скорость (средняя скорость, мгновенная скорость) и ускорение материальной точки, их проекции на оси системы координат. Сложение перемещений и сложение скоростей. Равномерное и равноускоренное прямолинейное движение. Графики зависимости координат, скорости, ускорения, пути и перемещения материальной точки от времени. Свободное падение. Ускорение свободного падения. Криволинейное движение. Движение материальной точки по окружности с постоянной по модулю скоростью. Угловая скорость, линейная скорость. Период и частота обращения. Центробежное ускорение. Технические устройства и практическое применение: спидометр, движение снарядов, цепные и ремённые передачи.</p> <p>Тема 2. Динамика. Принцип относительности Галилея. Первый закон Ньютона. Инерциальные системы отсчёта. Масса тела. Сила. Принцип суперпозиции сил. Второй закон Ньютона для материальной точки. Третий закон Ньютона для материальных точек. Закон всемирного тяготения. Сила тяжести. Первая космическая скорость. Сила упругости. Закон Гука. Вес тела. Трение. Виды трения (покоя, скольжения, качения). Сила трения. Сухое трение. Сила трения скольжения и сила трения покоя. Коэффициент трения. Сила сопротивления при движении тела в жидкости или газе. Поступательное и вращательное движение абсолютно твёрдого тела. Момент силы относительно оси вращения. Плечо силы. Условия равновесия твёрдого тела. Технические устройства и практическое применение: подшипники, движение искусственных спутников.</p> <p>Тема 3. Законы сохранения в механике. Импульс материальной точки (тела), системы материальных точек. Импульс силы и изменение импульса тела. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Работа силы. Мощность силы. Кинетическая энергия материальной точки. Теорема об изменении кинетической энергии. Потенциальная энергия. Потенциальная энергия упруго деформированной пружины. Потенциальная энергия тела вблизи поверхности Земли. Потенциальные и непотенциальные силы. Связь работы непотенциальных сил с изменением механической энергии системы тел. Закон сохранения механической энергии. Упругие и неупругие столкновения. Технические устройства и практическое применение: водомёт, копёр, пружинный пистолет, движение ракет.</p> <p><i>Решение задач с профессиональной направленностью по разделу «Механика»</i></p> <p>Раздел 3. Молекулярная физика и термодинамика.</p> <p>Тема 1. Основы молекулярно-кинетической теории. Основные положения молекулярно-кинетической теории и их опытное обоснование. Броуновское движение. Диффузия. Характер движения и взаимодействия частиц вещества. Модели строения газов, жидкостей и твёрдых тел и объяснение свойств вещества на основе этих моделей. Масса и размеры</p>		

молекул. Количество вещества. Постоянная Авогадро.

Тепловое равновесие. Температура и её измерение. Шкала температур Цельсия.

Модель идеального газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории идеального газа.

Абсолютная температура как мера средней кинетической энергии теплового движения частиц газа.

Шкала температур Кельвина. Газовые законы. Уравнение Менделеева-Клапейрона. Закон Дальтона.

Изопроцессы в идеальном газе с постоянным количеством вещества. Графическое представление изопроцессов: изотерма, изохора, изобара.

Технические устройства и практическое применение: термометр, барометр.

Решение задач с профессиональной направленностью

Лабораторная работа №1. Изучение одного из изопроцессов

Тема 2. Основы термодинамики.

Термодинамическая система. Внутренняя энергия термодинамической системы и способы её изменения.

Количество теплоты и работа. Внутренняя энергия одноатомного идеального газа. Виды теплопередачи: теплопроводность, конвекция, излучение. Удельная теплоёмкость вещества. Количество теплоты при теплопередаче.

Понятие об адиабатном процессе. Первый закон термодинамики. Применение первого закона термодинамики к изопроцессам. Графическая интерпретация работы газа.

Второй закон термодинамики. Необратимость процессов в природе.

Тепловые машины. Принципы действия тепловых машин. Преобразования энергии в тепловых машинах.

Коэффициент полезного действия тепловой машины. Цикл Карно и его коэффициент полезного действия. Экологические проблемы теплоэнергетики.

Технические устройства и практическое применение: двигатель внутреннего сгорания, бытовой холодильник, кондиционер.

Решение задач с профессиональной направленностью

Тема 3. Агрегатные состояния вещества. Фазовые переходы.

Парообразование и конденсация. Испарение и кипение. Абсолютная и относительная влажность воздуха.

Насыщенный пар. Удельная теплота парообразования. Зависимость температуры кипения от давления.

Твёрдое тело. Кристаллические и аморфные тела. Анизотропия свойств кристаллов. Жидкие кристаллы.

Современные материалы. Плавление и кристаллизация. Удельная теплота плавления. Сублимация.

Уравнение теплового баланса.

Технические устройства и практическое применение: гигрометр и психрометр, калориметр, технологии получения современных материалов, в том числе наноматериалов, и нанотехнологии.

Решение задач с профессиональной направленностью

Лабораторная работа №2 Определение влажности воздуха.

Лабораторная работа №3 Определение коэффициента поверхностного натяжения жидкости.

Контрольная работа №1 «Молекулярная физика и термодинамика»

Раздел 4. Электродинамика.

Тема 1. Электростатика.

Электризация тел. Электрический заряд. Два вида электрических зарядов. Проводники, диэлектрики и полупроводники. Закон сохранения электрического заряда.

Взаимодействие зарядов. Закон Кулона. Точечный электрический заряд. Электрическое поле.

Напряжённость электрического поля. Принцип суперпозиции электрических полей. Линии напряжённости электрического поля.

Работа сил электростатического поля. Потенциал. Разность потенциалов. Проводники и диэлектрики в электростатическом поле. Диэлектрическая проницаемость.

Ёмкость. Конденсатор. Ёмкость плоского конденсатора. Энергия заряженного конденсатора.

Технические устройства и практическое применение: электроскоп, электрометр, электростатическая защита, заземление электроприборов, конденсатор, копировальный аппарат, струйный принтер.

Решение задач с профессиональной направленностью

Лабораторная работа №4. Определение электрической ёмкости конденсаторов

Тема 2. Постоянный электрический ток. Токи в различных средах.

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 твёрдых металлов. Зависимость сопротивления металлов от температуры.

Сверхпроводимость.

Электрический ток в вакууме. Свойства электронных пучков.

Полупроводники. Собственная и примесная проводимость полупроводников. Свойства p-n-перехода.

Полупроводниковые приборы.

Электрический ток в растворах и расплавах электролитов. Электролитическая диссоциация. Электролиз.

Электрический ток в газах. Самостоятельный и несамостоятельный разряд. Молния. Плазма.

Технические устройства и практическое применение: амперметр, вольтметр, реостат, источники тока, электронагревательные приборы, электроосветительные приборы, термометр сопротивления, вакуумный диод, термисторы и фоторезисторы, полупроводниковый диод, гальваника.

Решение задач с профессиональной направленностью

Лабораторная работа №5 Определение удельного сопротивления проводника.

Лабораторная работа №6 Определение термического коэффициента сопротивления меди.

Лабораторная работа №7 Измерение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока.

Лабораторная работа №8 Изучение законов последовательного и параллельного соединений проводников.

Лабораторная работа №9 Исследование зависимости мощности лампы накаливания от напряжения на её зажимах.

Лабораторная работа №10 Определение КПД электроплитки.

Лабораторная работа №11 Определение электрохимического эквивалента меди.

Контрольная работа №2 «Электрическое поле. Законы постоянного тока».

Тема 3. Магнитное поле. Электромагнитная индукция.

Постоянные магниты. Взаимодействие постоянных магнитов. Магнитное поле. Вектор магнитной индукции. Принцип суперпозиции магнитных полей. Линии магнитной индукции. Картина линий магнитной индукции поля постоянных магнитов.

Магнитное поле проводника с током. Картина линий индукции магнитного поля длинного прямого проводника и замкнутого кольцевого проводника, катушки с током. Опыт Эрстеда. Взаимодействие проводников с током.

Сила Ампера, её модуль и направление.

Сила Лоренца, её модуль и направление. Движение заряженной частицы в однородном магнитном поле.

Работа силы Лоренца.

Явление электромагнитной индукции. Поток вектора магнитной индукции. Электродвижущая сила индукции. Закон электромагнитной индукции Фарадея.

Вихревое электрическое поле. Электродвижущая сила индукции в проводнике, движущемся поступательно в однородном магнитном поле.

Правило Ленца.

Индуктивность. Явление самоиндукции. Электродвижущая сила самоиндукции.

Энергия магнитного поля катушки с током.

Электромагнитное поле.

Технические устройства и практическое применение: постоянные магниты, электромагниты, электродвигатель, ускорители элементарных частиц, индукционная печь.

Решение задач с профессиональной направленностью

Лабораторная работа №12 Изучение явления электромагнитной индукции

Контрольная работа №3 «Магнитное поле. Электромагнитная индукция»

Раздел 5. Колебания и волны.

Тема 1. Механические и электромагнитные колебания.

Колебательная система. Свободные механические колебания. Гармонические колебания. Период, частота, амплитуда и фаза колебаний. Пружинный маятник. Математический маятник. Уравнение гармонических колебаний. Превращение энергии при гармонических колебаниях.

Колебательный контур. Свободные электромагнитные колебания в идеальном колебательном контуре.

Аналогия между механическими и электромагнитными колебаниями. Формула Томсона. Закон сохранения энергии в идеальном колебательном контуре.

Представление о затухающих колебаниях. Вынужденные механические колебания. Резонанс.

Вынужденные электромагнитные колебания.

Переменный ток. Синусоидальный переменный ток. Мощность переменного тока. Амплитудное и действующее значение силы тока и напряжения.

Трансформатор. Производство, передача и потребление электрической энергии. Экологические риски при производстве электроэнергии. Культура использования электроэнергии в повседневной жизни.

Технические устройства и практическое применение: электрический звонок, генератор переменного тока, линии электропередач.

Тема 2. Механические и электромагнитные волны.

Механические волны, условия распространения. Период. Скорость распространения и длина волны.

Поперечные и продольные волны. Интерференция и дифракция механических волн.

Звук. Скорость звука. Громкость звука. Высота тона. Тембр звука.

Электромагнитные волны. Условия излучения электромагнитных волн. Взаимная ориентация векторов E , B , v в электромагнитной волне. Свойства электромагнитных волн: отражение, преломление, поляризация, дифракция, интерференция. Скорость электромагнитных волн.

Шкала электромагнитных волн. Применение электромагнитных волн в технике и быту.

Принципы радиосвязи и телевидения. Радиолокация.

Электромагнитное загрязнение окружающей среды.

Технические устройства и практическое применение: музыкальные инструменты, ультразвуковая диагностика в технике и медицине, радар, радиоприёмник, телевизор, антенна, телефон, СВЧ-печь.

Решение задач с профессиональной направленностью

Лабораторная работа №13 Изучение работы трансформатора

Тема 3. Оптика.

Геометрическая оптика. Прямолинейное распространение света в однородной среде. Луч света.

Точечный источник света.

Отражение света. Законы отражения света. Построение изображений в плоском зеркале.

Преломление света. Законы преломления света. Абсолютный показатель преломления. Полное внутреннее отражение. Предельный угол полного внутреннего отражения.

Дисперсия света. Сложный состав белого света. Цвет.

Собирающие и рассеивающие линзы. Тонкая линза. Фокусное расстояние и оптическая сила тонкой линзы. Построение изображений в собирающих и рассеивающих линзах. Формула тонкой линзы.

Увеличение, даваемое линзой.

Пределы применимости геометрической оптики.

Волновая оптика. Интерференция света. Когерентные источники. Условия наблюдения максимумов и минимумов в интерференционной картине от двух синфазных когерентных источников.

Дифракция света. Дифракционная решётка. Условие наблюдения главных максимумов при падении монохроматического света на дифракционную решётку.

Поляризация света.

Технические устройства и практическое применение: очки, лупа, фотоаппарат, проекционный аппарат, микроскоп, телескоп, волоконная оптика, дифракционная решётка, поляриод.

Лабораторная работа №15 Определение длины световой волны с помощью дифракционной решетки.

Лабораторная работа №16 Наблюдение сплошного и линейчатого спектров

Контрольная работа № 4 «Колебания и волны. Оптика»

Раздел 6. Основы специальной теории относительности.

Границы применимости классической механики. Постулаты специальной теории относительности: инвариантность модуля скорости света в вакууме, принцип относительности Эйнштейна.

Относительность одновременности. Замедление времени и сокращение длины.

Энергия и импульс релятивистской частицы.

Связь массы с энергией и импульсом релятивистской частицы. Энергия покоя.

Раздел 7. Квантовая физика.

Тема 1. Элементы квантовой оптики

Фотоны. Формула Планка связи энергии фотона с его частотой. Энергия и импульс фотона.

Открытие и исследование фотоэффекта. опыты А.Г. Столетова. Законы фотоэффекта. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. "Красная граница" фотоэффекта.

Давление света. опыты П.Н. Лебедева.

Химическое действие света.

Технические устройства и практическое применение: фотоэлемент, фотодатчик, солнечная батарея, светодиод.

Тема 2. Строение атома.

Модель атома Томсона. опыты Резерфорда по рассеянию α -частиц. Планетарная модель атома.

Постулаты Бора. Излучение и поглощение фотонов при переходе атома с одного уровня энергии на другой. Виды спектров. Спектр уровней энергии атома водорода.

Волновые свойства частиц. Волны де Бройля. Корпускулярно-волновой дуализм.

Спонтанное и вынужденное излучение.

Технические устройства и практическое применение: спектральный анализ (спектроскоп), лазер, квантовый компьютер.

Тема 3. Атомное ядро.

Эксперименты, доказывающие сложность строения ядра. Открытие радиоактивности. опыты Резерфорда по определению состава радиоактивного излучения. Свойства альфа-, бета-, гамма-излучения. Влияние радиоактивности на живые организмы.

Открытие протона и нейтрона. Нуклонная модель ядра Гейзенберга-Иваненко. Заряд ядра. Массовое число ядра. Изотопы.

Альфа-распад. Электронный и позитронный бета-распад. Гамма-излучение. Закон радиоактивного распада.

Энергия связи нуклонов в ядре. Ядерные силы. Дефект массы ядра.

Ядерные реакции. Деление и синтез ядер.

Ядерный реактор. Термоядерный синтез. Проблемы и перспективы ядерной энергетики. Экологические аспекты ядерной энергетики.

Элементарные частицы. Открытие позитрона.

Методы наблюдения и регистрации элементарных частиц.

Фундаментальные взаимодействия. Единство физической картины мира.

Технические устройства и практическое применение: дозиметр, камера Вильсона, ядерный реактор, атомная бомба.

Контрольная работа № 5 «Квантовая физика»

Раздел 8. Элементы астрономии и астрофизики.

Этапы развития астрономии. Прикладное и мировоззренческое значение астрономии.

Вид звёздного неба. Созвездия, яркие звёзды, планеты, их видимое движение. Солнечная система.

Солнце. Солнечная активность. Источник энергии Солнца и звёзд. Звёзды, их основные характеристики.

Диаграмма "спектральный класс - светимость". Звёзды главной последовательности. Зависимость "масса - светимость" для звёзд главной последовательности. Внутреннее строение звёзд. Современные представления о происхождении и эволюции Солнца и звёзд. Этапы жизни звёзд.

Млечный Путь - наша Галактика. Положение и движение Солнца в Галактике. Типы галактик.

Радиогалактики и квазары. Чёрные дыры в ядрах галактик.

Вселенная. Расширение Вселенной. Закон Хаббла. Разбегание галактик. Теория Большого взрыва.

Реликтовое излучение.

Масштабная структура Вселенной. Метагалактика.

Нерешённые проблемы астрономии.

Ученические наблюдения.

Наблюдения невооружённым глазом с использованием компьютерных приложений для определения положения небесных объектов на конкретную дату: основные созвездия Северного полушария и яркие звёзды.

Наблюдения в телескоп Луны, планет, Млечного Пути.

Лабораторная работа №17. Изучение карты звездного неба

Наименование дисциплин и профессиональных модулей	Макс./аудит. час.	ПА
ОУПп 10 ХИМИЯ	224/218	Э

Содержание

Органическая химия.

Раздел 1 Теоретические основы органической химии.

Предмет и значение органической химии, представление о многообразии органических соединений.

Электронное строение атома углерода: основное и возбуждённое состояния. Валентные возможности атома углерода. Химическая связь в органических соединениях. Типы гибридизации атомных орбиталей углерода. Механизмы образования ковалентной связи (обменный и донорно-акцепторный). Типы перекрывания атомных орбиталей, σ - и π -связи. Одинарная, двойная и тройная связь. Способы разрыва связей в молекулах органических веществ. Понятие о свободном радикале, нуклеофиле и электрофиле.

Теория строения органических соединений А.М. Бутлерова и современные представления о структуре молекул. Значение теории строения органических соединений. Молекулярные и структурные формулы. Структурные формулы различных видов: развёрнутая, сокращённая, скелетная.

Изомерия. Виды изомерии: структурная, пространственная.

Электронные эффекты в молекулах органических соединений (индуктивный и мезомерный эффекты).

Представление о классификации органических веществ. Понятие о функциональной группе. Гомология. Гомологические ряды. Систематическая номенклатура органических соединений (IUPAC) и тривиальные названия отдельных представителей.

Особенности и классификация органических реакций. Окислительно-восстановительные реакции в органической химии.

Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: ознакомление с образцами органических веществ и материалами на их основе, опыты по превращению органических веществ при нагревании (плавление, обугливание и горение), конструирование моделей молекул органических веществ.

Раздел 2 Углеводороды.

Алканы. Гомологический ряд алканов, общая формула, номенклатура и изомерия. Электронное и пространственное строение молекул алканов, sp^3 -гибридизация атомных орбиталей углерода, σ -связь. Физические свойства алканов.

Химические свойства алканов: реакции замещения, изомеризации, дегидрирования, циклизации, пиролиза, крекинга, горения.

Нахождение в природе. Способы получения и применение алканов.

Циклоалканы. Общая формула, номенклатура и изомерия. Особенности строения и химических свойств малых (циклопропан, циклобутан) и обычных (циклопентан, циклогексан) циклоалканов. Способы получения и применение циклоалканов.

Алкены. Гомологический ряд алкенов, общая формула, номенклатура. Электронное и пространственное строение молекул алкенов, sp^2 -гибридизация атомных орбиталей углерода, σ - и π -связи. Структурная и геометрическая (цис-транс-) изомерия. Физические свойства алкенов.

Химические свойства: реакции присоединения, замещения в α -положение при двойной связи, полимеризации и окисления. Правило Марковникова. Качественные реакции на двойную связь.

Способы получения и применение алкенов.

Алкадиены. Классификация алкадиенов (сопряжённые, изолированные). Особенности электронного строения и химических свойств сопряжённых диенов, 1,2- и 1,4-присоединение. Полимеризация сопряжённых диенов. Способы получения и применение алкадиенов.

Алкины. Гомологический ряд алкинов, общая формула, номенклатура и изомерия. Электронное и пространственное строение молекул алкинов, sp-гибридизация атомных орбиталей углерода. Физические свойства алкинов.

Химические свойства: реакции присоединения, димеризации и тримеризации, окисления. Кислотные свойства алкинов, имеющих концевую тройную связь. Качественные реакции на тройную связь.

Способы получения и применение алкинов.

Ароматические углеводороды (арены). Гомологический ряд аренов, общая формула, номенклатура и изомерия. Электронное и пространственное строение молекулы бензола. Физические свойства аренов.

Химические свойства бензола и его гомологов: реакции замещения в бензольном кольце и углеводородном радикале, реакции присоединения, окисление гомологов бензола. Представление об ориентирующем действии заместителей в бензольном кольце на примере алкильных радикалов, карбоксильной, гидроксильной, amino- и нитрогруппы, атомов галогенов.

Особенности химических свойств стирола. Полимеризация стирола.

Способы получения и применение ароматических углеводородов.

Природный газ. Попутные нефтяные газы. Нефть и её происхождение. Каменный уголь и продукты его переработки.

Способы переработки нефти: перегонка, крекинг (термический, каталитический), риформинг, пиролиз. Продукты переработки нефти, их применение в промышленности и в быту.

Генетическая связь между различными классами углеводородов.

Электронное строение галогенпроизводных углеводородов. Реакции замещения галогена на гидроксогруппу. Действие на галогенпроизводные водного и спиртового раствора щёлочи. Взаимодействие дигалогеналканов с магнием и цинком. Использование галогенпроизводных углеводородов в быту, технике и при синтезе органических веществ.

Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: изучение физических свойств углеводородов (растворимость), качественных реакций углеводородов различных классов (обесцвечивание бромной или йодной воды, раствора перманганата калия, взаимодействие ацетилен с аммиачным раствором оксида серебра(1)), качественное обнаружение углерода и водорода в органических веществах, получение этилена и изучение его свойств, ознакомление с коллекциями "Нефть" и "Уголь", с образцами пластмасс, каучуков и резины, моделирование молекул углеводородов и галогенпроизводных углеводородов.

Раздел 3 Кислородсодержащие органические соединения.

Предельные одноатомные спирты. Строение молекул (на примере метанола и этанола). Гомологический ряд, общая формула, изомерия, номенклатура и классификация. Физические свойства предельных одноатомных спиртов. Водородные связи между молекулами спиртов.

Химические свойства: реакции замещения, дегидратации, окисления, взаимодействие с органическими и неорганическими кислотами. Качественная реакция на одноатомные спирты. Действие этанола и метанола на организм человека. Способы получения и применение одноатомных спиртов.

Простые эфиры, номенклатура и изомерия. Особенности физических и химических свойств.

Многоатомные спирты - этиленгликоль и глицерин. Физические и химические свойства: реакции замещения, взаимодействие с органическими и неорганическими кислотами, качественная реакция на многоатомные спирты. Действие на организм человека. Способы получения и применение многоатомных спиртов.

Фенол. Строение молекулы, взаимное влияние гидроксогруппы и бензольного ядра. Физические свойства фенола. Особенности химических свойств фенола. Качественные реакции на фенол. Токсичность фенола. Способы получения и применение фенола. Фенолформальдегидная смола.

Карбонильные соединения - альдегиды и кетоны. Электронное строение карбонильной группы. Гомологические ряды альдегидов и кетонов, общая формула, изомерия и номенклатура. Физические свойства альдегидов и кетонов.

Химические свойства альдегидов и кетонов: реакции присоединения. Окисление альдегидов, качественные реакции на альдегиды. Способы получения и применение альдегидов и кетонов.

Одноосновные предельные карбоновые кислоты. Особенности строения молекул карбоновых кислот. Изомерия и номенклатура. Физические свойства одноосновных предельных карбоновых кислот.

Водородные связи между молекулами карбоновых кислот.

Химические свойства: кислотные свойства, реакция этерификации, реакции с участием углеводородного радикала.

Особенности свойств муравьиной кислоты.

Понятие о производных карбоновых кислот - сложных эфирах.

Многообразие карбоновых кислот. Особенности свойств непредельных и ароматических карбоновых кислот, дикарбоновых кислот, гидроксикарбоновых кислот. Представители высших карбоновых кислот: стеариновая, пальмитиновая, олеиновая кислоты. Способы получения и применение карбоновых кислот.

Сложные эфиры. Гомологический ряд, общая формула, изомерия и номенклатура. Физические и химические свойства: гидролиз в кислой и щелочной среде.

Жиры. Строение, физические и химические свойства жиров: гидролиз в кислой и щелочной среде. Особенности свойств жиров, содержащих остатки непредельных жирных кислот. Жиры в природе.

Мыла как соли высших карбоновых кислот, их моющее действие.

Общая характеристика углеводов. Классификация углеводов (моно-, ди- и полисахариды).

Моносахариды: глюкоза, фруктоза. Физические свойства и нахождение в природе. Фотосинтез.

Химические свойства глюкозы: реакции с участием спиртовых и альдегидной групп, спиртовое и молочнокислое брожение. Применение глюкозы, её значение в жизнедеятельности организма.

Дисахариды: сахароза, мальтоза. Восстанавливающие и невосстанавливающие дисахариды. Гидролиз дисахаридов. Нахождение в природе и применение.

Полисахариды: крахмал, гликоген и целлюлоза. Строение макромолекул крахмала, гликогена и целлюлозы. Физические свойства крахмала и целлюлозы. Химические свойства крахмала: гидролиз, качественная реакция с иодом. Химические свойства целлюлозы: гидролиз, получение эфиров целлюлозы. Понятие об искусственных волокнах (вискоза, ацетатный шёлк).

Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: растворимость различных спиртов в воде, взаимодействие этанола с натрием, окисление этилового спирта в альдегид на раскалённой медной проволоке, окисление этилового спирта дихроматом калия (возможно использование видеоматериалов), качественные реакции на альдегиды (с гидроксидом диаминсеребра(I) и гидроксидом меди(II)), реакция глицерина с гидроксидом меди(II), химические свойства раствора уксусной кислоты, взаимодействие раствора глюкозы с гидроксидом меди(II), взаимодействие крахмала с иодом, решение экспериментальных задач по темам "Спирты и фенолы", "Карбоновые кислоты. Сложные эфиры".

Раздел 4 Азотсодержащие органические соединения.

Амины - органические производные аммиака. Классификация аминов: алифатические и ароматические; первичные, вторичные и третичные. Строение молекул, общая формула, изомерия, номенклатура и физические свойства. Химические свойства алифатических аминов: основные свойства, алкилирование, взаимодействие первичных аминов с азотистой кислотой. Соли алкиламмония.

Анилин - представитель аминов ароматического ряда. Строение анилина. Взаимное влияние групп атомов в молекуле анилина. Особенности химических свойств анилина. Качественные реакции на анилин.

Способы получения и применение алифатических аминов. Получение анилина из нитробензола.

Аминокислоты. Номенклатура и изомерия. Отдельные представители α-аминокислот: глицин, аланин. Физические свойства аминокислот. Химические свойства аминокислот как амфотерных органических соединений, реакция поликонденсации, образование пептидной связи. Биологическое значение аминокислот. Синтез и гидролиз пептидов.

Белки как природные полимеры. Первичная, вторичная и третичная структура белков. Химические свойства белков: гидролиз, денатурация, качественные реакции на белки.

Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: растворение белков в воде, денатурация белков при нагревании, цветные реакции на белки, решение экспериментальных задач по темам "Азотсодержащие органические соединения" и "Распознавание органических соединений".

Раздел 5 Высокомолекулярные соединения.

Основные понятия химии высокомолекулярных соединений: мономер, полимер, структурное звено, степень полимеризации, средняя молекулярная масса. Основные методы синтеза высокомолекулярных соединений - полимеризация и поликонденсация.

Полимерные материалы. Пластмассы (полиэтилен, полипропилен, поливинилхлорид, полистирол,

полиметилметакрилат, поликарбонаты, полиэтилентерефталат). Утилизация и переработка пластика.

Эластомеры: натуральный каучук, синтетические каучуки (бутадиеновый, хлоропреновый, изопреновый). Резина.

Волокна: натуральные (хлопок, шерсть, шёлк), искусственные (вискоза, ацетатное волокно), синтетические (капрон и лавсан).

Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: ознакомление с образцами природных и искусственных волокон, пластмасс, каучуков, решение экспериментальных задач по теме "Распознавание пластмасс и волокон".

Расчётные задачи.

Нахождение молекулярной формулы органического соединения по массовым долям элементов, входящих в его состав, нахождение молекулярной формулы органического соединения по массе (объёму) продуктов сгорания, по количеству вещества (массе, объёму) продуктов реакции и/или исходных веществ, установление структурной формулы органического вещества на основе его химических свойств или способов получения, определение доли выхода продукта реакции от теоретически возможного.

Общая и неорганическая химия

Раздел 6 Теоретические основы химии.

Атом. Состав атомных ядер. Химический элемент. Изотопы.

Строение электронных оболочек атомов, квантовые числа. Энергетические уровни и подуровни. Атомные орбитали. Классификация химических элементов (s-, p-, d-, f-элементы). Распределение электронов по атомным орбиталиям. Электронные конфигурации атомов элементов первого-четвёртого периодов в основном и возбуждённом состоянии, электронные конфигурации ионов.

Электроотрицательность.

Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Связь периодического закона и Периодической системы химических элементов с современной теорией строения атомов. Закономерности изменения свойств химических элементов и образуемых ими простых и сложных веществ по группам и периодам. Значение периодического закона Д.И. Менделеева.

Химическая связь. Виды химической связи: ковалентная, ионная, металлическая. Механизмы образования ковалентной связи: обменный и донорно-акцепторный. Энергия и длина связи. Полярность, направленность и насыщенность ковалентной связи. Кратные связи. Водородная связь. Межмолекулярные взаимодействия.

Валентность и валентные возможности атомов. Связь электронной структуры молекул с их геометрическим строением (на примере соединений элементов второго периода).

Представление о комплексных соединениях. Состав комплексного иона: комплексообразователь, лиганды. Значение комплексных соединений. Понятие о координационной химии.

Вещества молекулярного и немолекулярного строения. Типы кристаллических решёток (структур) и свойства веществ.

Понятие о дисперсных системах. Истинные растворы. Способы выражения концентрации растворов: массовая доля вещества в растворе, молярная концентрация. Насыщенные и ненасыщенные растворы, растворимость. Кристаллогидраты.

Классификация и номенклатура неорганических веществ. Тривиальные названия отдельных представителей неорганических веществ.

Классификация химических реакций в неорганической и органической химии. Закон сохранения массы веществ; закон сохранения и превращения энергии при химических реакциях. Тепловые эффекты химических реакций. Термохимические уравнения.

Скорость химической реакции, её зависимость от различных факторов. Гомогенные и гетерогенные реакции. Катализ и катализаторы.

Обратимые и необратимые реакции. Химическое равновесие. Факторы, влияющие на положение химического равновесия: температура, давление и концентрации веществ, участвующих в реакции. Принцип Ле Шателье.

Электролитическая диссоциация. Сильные и слабые электролиты. Степень диссоциации. Среда водных растворов: кислотная, нейтральная, щелочная. Водородный показатель (рН) раствора. Гидролиз солей. Реакции ионного обмена.

Окислительно-восстановительные реакции. Степень окисления. Окислитель и восстановитель.

Процессы окисления и восстановления. Важнейшие окислители и восстановители. Метод электронного баланса. Электролиз растворов и расплавов веществ.

Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: разложение пероксида водорода в присутствии катализатора, модели кристаллических решёток, проведение реакций ионного обмена, определение среды растворов с помощью индикаторов, изучение влияния различных факторов на скорость химической реакции и положение химического равновесия.

Раздел 7 Неорганическая химия.

Положение неметаллов в Периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева и особенности строения их атомов. Физические свойства неметаллов. Аллотропия неметаллов (на примере кислорода, серы, фосфора и углерода).

Водород. Получение, физические и химические свойства: реакции с металлами и неметаллами, восстановительные свойства. Гидриды.

Галогены. Нахождение в природе, способы получения, физические и химические свойства. Галогеноводороды. Важнейшие кислородсодержащие соединения галогенов. Лабораторные и промышленные способы получения галогенов. Применение галогенов и их соединений.

Кислород, озон. Лабораторные и промышленные способы получения кислорода. Физические и химические свойства и применение кислорода и озона. Оксиды и пероксиды.

Сера. Нахождение в природе, способы получения, физические и химические свойства. Сероводород, сульфиды. Оксид серы(IV), оксид серы(VI). Сернистая и серная кислоты и их соли. Особенности свойств серной кислоты. Применение серы и её соединений.

Азот. Нахождение в природе, способы получения, физические и химические свойства. Аммиак, нитриды. Оксиды азота. Азотистая и азотная кислоты и их соли. Особенности свойств азотной кислоты. Применение азота и его соединений. Азотные удобрения.

Фосфор. Нахождение в природе, способы получения, физические и химические свойства. Фосфиды и фосфин. Оксиды фосфора, фосфорная кислота и её соли. Применение фосфора и его соединений. Фосфорные удобрения.

Углерод, нахождение в природе. Аллотропные модификации. Физические и химические свойства простых веществ, образованных углеродом. Оксид углерода(II), оксид углерода(IV), угольная кислота и её соли. Активированный уголь. Применение простых веществ, образованных углеродом, и его соединений.

Кремний. Нахождение в природе, способы получения, физические и химические свойства. Оксид кремния(IV), кремниевая кислота, силикаты. Применение кремния и его соединений. Стекло, его получение, виды стекла.

Положение металлов в Периодической системе химических элементов. Особенности строения электронных оболочек атомов металлов.

Общие физические свойства металлов. Применение металлов в быту и технике. Сплавы металлов.

Электрохимический ряд напряжений металлов. Общие способы получения металлов: гидрометаллургия, пирометаллургия, электрометаллургия. Понятие о коррозии металлов. Способы защиты от коррозии.

Общая характеристика металлов IA-группы Периодической системы химических элементов. Натрий и калий: получение, физические и химические свойства, применение простых веществ и их соединений.

Общая характеристика металлов IIA-группы Периодической системы химических элементов. Магний и кальций: получение, физические и химические свойства, применение простых веществ и их соединений. Жёсткость воды и способы её устранения.

Алюминий: получение, физические и химические свойства, применение простого вещества и его соединений. Амфотерные свойства оксида и гидроксида алюминия, гидроксокомплексы алюминия.

Общая характеристика металлов побочных подгрупп (B-групп) Периодической системы химических элементов.

Физические и химические свойства хрома и его соединений. Оксиды и гидроксиды хрома(II), хрома(III) и хрома(VI). Хроматы и дихроматы, их окислительные свойства. Получение и применение хрома.

Физические и химические свойства марганца и его соединений. Важнейшие соединения

марганца(II), марганца(IV), марганца(VI) и марганца(VII). Перманганат калия, его окислительные свойства.

Физические и химические свойства железа и его соединений. Оксиды, гидроксиды и соли железа(II) и железа(III). Получение и применение железа и его сплавов.

Физические и химические свойства меди и её соединений. Получение и применение меди и её соединений.

Цинк: получение, физические и химические свойства. Амфотерные свойства оксида и гидроксида цинка, гидроксокомплексы цинка. Применение цинка и его соединений.

Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: изучение образцов неметаллов, горение серы, фосфора, железа, магния в кислороде, изучение коллекции "Металлы и сплавы", взаимодействие щелочных и щелочноземельных металлов с водой (возможно использование видеоматериалов), взаимодействие цинка и железа с растворами кислот и щелочей, качественные реакции на неорганические анионы, катион водорода и катионы металлов, взаимодействие гидроксидов алюминия и цинка с растворами кислот и щелочей, решение экспериментальных задач по темам "Галогены", "Сера и её соединения", "Азот и фосфор и их соединения", "Металлы главных подгрупп", "Металлы побочных подгрупп".

Раздел 8 Химия и жизнь.

Роль химии в обеспечении устойчивого развития человечества.

Понятие о научных методах познания и методологии научного исследования.

Научные принципы организации химического производства. Промышленные способы получения важнейших веществ (на примере производства аммиака, серной кислоты, метанола). Промышленные способы получения металлов и сплавов. Химическое загрязнение окружающей среды и его последствия. Роль химии в обеспечении энергетической безопасности.

Химия и здоровье человека. Лекарственные средства. Правила использования лекарственных препаратов. Роль химии в развитии медицины.

Химия пищи: основные компоненты, пищевые добавки. Роль химии в обеспечении пищевой безопасности.

Косметические и парфюмерные средства. Бытовая химия. Правила безопасного использования препаратов бытовой химии в повседневной жизни.

Химия в строительстве: важнейшие строительные материалы (цемент, бетон).

Химия в сельском хозяйстве. Органические и минеральные удобрения.

Современные конструкционные материалы, краски, стекло, керамика.

Расчётные задачи.

Расчёты: массы вещества или объёма газов по известному количеству вещества, массе или объёму одного из участвующих в реакции веществ, массы (объёма, количества вещества) продуктов реакции, если одно из веществ имеет примеси, массы (объёма, количества вещества) продукта реакции, если одно из веществ дано в виде раствора с определённой массовой долей растворённого вещества, массовой доли и молярной концентрации вещества в растворе, доли выхода продукта реакции от теоретически возможного.

Наименование дисциплин и профессиональных модулей	Макс./аудит. час.	ПА
ОУПп11 БИОЛОГИЯ	180/180	ДЗ

Содержание

Тема 1. Биология как наука

Современная биология – комплексная наука. Краткая история развития биологии. Биологические науки и изучаемые ими проблемы. Фундаментальные, прикладные и поисковые научные исследования в биологии. Значение биологии в формировании современной естественно-научной картины мира.

Профессии, связанные с биологией. Значение биологии в практической деятельности человека:

медицине, сельском хозяйстве, промышленности, охране **Тема 2. Живые системы и их изучение**

Живые системы как предмет изучения биологии. Свойства живых систем: единство химического состава, дискретность и целостность, сложность и упорядоченность структуры, открытость, самоорганизация, самовоспроизведение, раздражимость, изменчивость, рост и развитие. Уровни организации живых

систем: молекулярный, клеточный, тканевый, организменный, популяционно-видовой, экосистемный (биогеоценотический), биосферный. Процессы, происходящие в живых системах. Основные признаки живого. Жизнь как форма существования материи. Науки, изучающие живые системы на разных уровнях организации. Изучение живых систем. Методы биологической науки. Наблюдение, измерение, эксперимент, систематизация, метаанализ. Понятие о зависимой и независимой переменной.

Планирование эксперимента. Постановка и проверка гипотез. Нулевая гипотеза. Понятие выборки и её достоверность. Разброс в биологических данных. Оценка достоверности полученных результатов.

Причины искажения результатов эксперимента. Понятие статистического теста.

Практическая работа № 1 «Использование различных методов при изучении живых систем».

Тема 3. Биология клетки

Клетка – структурно-функциональная единица живого. История открытия клетки. Работы Р. Гука, А. Левенгука. Клеточная теория (Т. Шванн, М. Шлейден, Р. Вирхов). Основные положения современной клеточной теории. Методы молекулярной и клеточной биологии: микроскопия, хроматография, электрофорез, метод меченых атомов, дифференциальное центрифугирование, культивирование клеток. Изучение фиксированных клеток. Электронная микроскопия. Конфокальная микроскопия. Витальное (прижизненное) изучение клеток.

Практическая работа №2 «Изучение методов клеточной биологии (хроматография, электрофорез, дифференциальное центрифугирование, ПЦР)».

Тема 4. Химическая организация клетки

Химический состав клетки. Макро-, микро- и ультрамикроэлементы. Вода и её роль как растворителя, реагента, участие в структурировании клетки, теплорегуляции. Минеральные вещества клетки, их биологическая роль. Роль катионов и анионов в клетке. Органические вещества клетки. Биологические полимеры. Белки. Аминокислотный состав белков. Структуры белковой молекулы. Первичная структура белка, пептидная связь. Вторичная, третичная, четвертичная структуры. Денатурация. Свойства белков. Классификация белков. Биологические функции белков. Прионы. Углеводы. Моносахариды, дисахариды, олигосахариды и полисахариды. Общий план строения и физико-химические свойства углеводов. Биологические функции углеводов. Липиды. Гидрофильно-гидрофобные свойства.

Классификация липидов. Триглицериды, фосфолипиды, воски, стероиды. Биологические функции липидов. Общие свойства биологических мембран – текучесть, способность к самозамыканию, полупроницаемость. Нуклеиновые кислоты. ДНК и РНК. Строение нуклеиновых кислот. Нуклеотиды. Принцип комплементарности. Правило Чаргаффа. Структура ДНК – двойная спираль. Местонахождение и биологические функции ДНК. Виды РНК. Функции РНК в клетке. Строение молекулы АТФ.

Макроэнергетические связи в молекуле АТФ. Биологические функции АТФ. Восстановленные переносчики, их функции в клетке. Другие нуклеозидтрифосфаты (НТФ). Секвенирование ДНК. Методы геномики, транскриптомики, протеомики. Структурная биология: биохимические и биофизические исследования состава и пространственной структуры биомолекул. Моделирование структуры и функций биомолекул и их комплексов. Компьютерный дизайн и органический синтез биомолекул и их неприродных аналогов.

Лабораторная работа №1 «Обнаружение белков с помощью качественных реакций».

Лабораторная работа №2 «Исследование нуклеиновых кислот, выделенных из клеток различных организмов».

Тема 5. Строение и функции клетки

Типы клеток: эукариотическая и прокариотическая. Структурно- функциональные образования клетки. Строение прокариотической клетки. Клеточная стенка бактерий и архей. Особенности строения гетеротрофной и автотрофной прокариотических клеток. Место и роль прокариот в биоценозах.

Строение и функционирование эукариотической клетки. Плазматическая мембрана (плазмалемма).

Структура плазматической мембраны. Транспорт веществ через плазматическую мембрану: пассивный (диффузия, облегчённая диффузия), активный (первичный и вторичный активный транспорт).

Полупроницаемость мембраны. Работа натрий-калиевого насоса. Эндоцитоз: пиноцитоз, фагоцитоз.

Экзоцитоз. Клеточная стенка. Структура и функции клеточной стенки растений, грибов. Цитоплазма.

Цитозоль. Цитоскелет. Движение цитоплазмы. Органоиды клетки. Одномембранные органоиды клетки: эндоплазматическая сеть (ЭПС), аппарат Гольджи, лизосомы, их строение и функции. Взаимосвязь одномембранных органоидов клетки. Строение гранулярного ретикулума. Механизм направления белков в ЭПС. Синтез растворимых белков. Синтез клеточных мембран. Гладкий (агранулярный)

эндоплазматический ретикулум. Секреторная функция аппарата Гольджи. Модификация белков в аппарате Гольджи. Сортировка белков в аппарате Гольджи. Транспорт веществ в клетке. Вакуоли растительных клеток. Клеточный сок. Тургор. Полуавтономные органоиды клетки: митохондрии, пластиды. Происхождение митохондрий и пластид. Симбиогенез (К.С. Мережковский, Л. Маргулис). Строение и функции митохондрий и пластид. Первичные, вторичные и сложные пластиды фотосинтезирующих эукариот. Хлоропласты, хромопласты, лейкопласты высших растений. Немембранные органоиды клетки Строение и функции немембранных органоидов клетки. Рибосомы. Промежуточные филаменты. Микрофиламенты. Актиновые микрофиламенты. Мышечные клетки. Актиновые компоненты немышечных клеток. Микротрубочки. Клеточный центр. Строение и движение жгутиков и ресничек. Микротрубочки цитоплазмы. Центриоль. Белки, ассоциированные с микрофиламентами и микротрубочками. Моторные белки. Ядро. Оболочка ядра, хроматин, кариоплазма, ядрышки, их строение и функции. Ядерный белковый матрикс. Пространственное расположение хромосом в интерфазном ядре. Эухроматин и гетерохроматин. Белки хроматина – гистоны. Динамика ядерной оболочки в митозе. Ядерный транспорт. Клеточные включения. Сравнительная характеристика клеток эукариот (растительной, животной, грибной).

Лабораторная работа № 3 «Изучение строения клеток различных организмов».

Практическая работа № 3 «Изучение свойств клеточной мембраны».

Лабораторная работа № 4 «Исследование плазмолиза и деплазмолиза в растительных клетках».

Практическая работа № 4 «Изучение движения цитоплазмы в растительных клетках».

Тема 6. Обмен веществ и превращение энергии в клетке

Ассимиляция и диссимиляция – две стороны метаболизма. Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный. Участие кислорода в обменных процессах. Энергетическое обеспечение клетки: превращение АТФ в обменных процессах. Ферментативный характер реакций клеточного метаболизма. Ферменты, их строение, свойства и механизм действия. Коферменты. Отличия ферментов от неорганических катализаторов. Белки-активаторы и белки-ингибиторы. Зависимость скорости ферментативных реакций от различных факторов. Первичный синтез органических веществ в клетке. Фотосинтез. Аноксигенный и оксигенный фотосинтез у бактерий. Светособирающие пигменты и пигменты реакционного центра. Роль хлоропластов в процессе фотосинтеза. Световая и темновая фазы. Фотодыхание, С3-, С4- и САМ-типы фотосинтеза. Продуктивность фотосинтеза. Влияние различных факторов на скорость фотосинтеза. Значение фотосинтеза. Хемосинтез. Разнообразие организмов-хемосинтетиков: нитрифицирующие бактерии, железобактерии, серобактерии, водородные бактерии. Значение хемосинтеза. Анаэробные организмы. Виды брожения. Продукты брожения и их использование человеком. Анаэробные микроорганизмы как объекты биотехнологии и возбудители болезней. Аэробные организмы. Этапы энергетического обмена. Подготовительный этап. Гликолиз – бескислородное расщепление глюкозы. Биологическое окисление, или клеточное дыхание. Роль митохондрий в процессах биологического окисления. Циклические реакции. Окислительное фосфорилирование. Энергия мембранного градиента протонов. Синтез АТФ: работа протонной АТФ-синтазы. Преимущества аэробного пути обмена веществ перед анаэробным. Эффективность энергетического обмена.

Лабораторная работа № 5 «Изучение каталитической активности ферментов (на примере амилазы или каталазы)».

Лабораторная работа № 6 «Изучение ферментативного расщепления пероксида водорода в растительных и животных клетках».

Лабораторная работа № 7 «Сравнение процессов фотосинтеза и хемосинтеза». Лабораторная работа «Сравнение процессов брожения и дыхания».

Тема 7. Наследственная информация и реализация её в клетке

Реакции матричного синтеза. Принцип комплементарности в реакциях матричного синтеза. Реализация наследственной информации. Генетический код, его свойства. Транскрипция – матричный синтез РНК. Принципы транскрипции: комплементарность, антипараллельность, асимметричность. Созревание матричных РНК в эукариотической клетке. Некодирующие РНК. Трансляция и её этапы. Участие транспортных РНК в биосинтезе белка. Условия биосинтеза белка. Кодирование аминокислот. Роль рибосом в биосинтезе белка. Современные представления о строении генов. Организация генома у прокариот и эукариот. Регуляция активности генов у прокариот. Гипотеза оперона (Ф. Жакоб, Ж. Мано). Молекулярные механизмы экспрессии генов у эукариот. Роль хроматина в регуляции работы генов.

Регуляция обменных процессов в клетке. Клеточный гомеостаз. Вирусы – неклеточные формы жизни и облигатные паразиты. Строение простых и сложных вирусов, ретровирусов, бактериофагов. Жизненный цикл ДНК-содержащих вирусов, РНК-содержащих вирусов, бактериофагов. Обратная транскрипция, ревертаза, интеграз. Вирусные заболевания человека, животных, растений. СПИД, COVID-19, социальные и медицинские проблемы. Биоинформатика: интеграция и анализ больших массивов («bigdata») структурных биологических данных. Нанотехнологии в биологии и медицине.

Программируемые функции белков. Способы доставки лекарств.

Практическая работа № 5 «Создание модели вируса».

Тема 8. Жизненный цикл клетки

Клеточный цикл, его периоды и регуляция. Интерфаза и митоз. Особенности процессов, протекающих в интерфазе. Подготовка клетки к делению. Пресинтетический (постмитотический), синтетический и постсинтетический (премитотический) периоды интерфазы. Матричный синтез ДНК – репликация. Принципы репликации ДНК: комплементарность, полуконсервативный синтез, антипараллельность. Механизм репликации ДНК. Хромосомы. Строение хромосом. Теломеры и теломераза. Хромосомный набор клетки – кариотип. Диплоидный и гаплоидный наборы хромосом. Гомологичные хромосомы. Половые хромосомы. Деление клетки – митоз. Стадии митоза и происходящие в них процессы. Типы митоза. Кариокинез и цитокинез. Биологическое значение митоза. Регуляция митотического цикла клетки. Программируемая клеточная гибель – апоптоз. Клеточное ядро, хромосомы, функциональная геномика. Механизмы пролиферации, дифференцировки, старения и гибели клеток. «Цифровая клетка» – биоинформатические модели функционирования клетки.

Лабораторная работа № 8 «Изучение хромосом на готовых микропрепаратах».

Лабораторная работа № 9 «Наблюдение митоза в клетках кончика корешка лука (на готовых микропрепаратах)».

Тема 9. Строение и функции организмов

Биологическое разнообразие организмов. Одноклеточные, колониальные, многоклеточные организмы. Особенности строения и жизнедеятельности одноклеточных организмов. Бактерии, археи, одноклеточные грибы, одноклеточные водоросли, другие протисты. Колониальные организмы. Взаимосвязь частей многоклеточного организма. Ткани, органы и системы органов. Организм как единое целое. Гомеостаз. Ткани растений. Типы растительных тканей: образовательная, покровная, проводящая, основная, механическая. Особенности строения, функций и расположения тканей в органах растений. Ткани животных и человека. Типы животных тканей: эпителиальная, соединительная, мышечная, нервная. Особенности строения, функций и расположения тканей в органах животных и человека. Органы. Вегетативные и генеративные органы растений. Органы и системы органов животных и человека. Функции органов и систем органов. Опора тела организмов. Каркас растений. Скелеты одноклеточных и многоклеточных животных. Наружный и внутренний скелет. Строение и типы соединения костей. Движение организмов. Движение одноклеточных организмов: амёбоидное, жгутиковое, ресничное. Движение многоклеточных растений: тропизмы и настии. Движение многоклеточных животных и человека: мышечная система. Рефлекс. Скелетные мышцы и их работа. Питание организмов. Поглощение воды, углекислого газа и минеральных веществ растениями. Питание животных. Внутриполостное и внутриклеточное пищеварение. Питание позвоночных животных. Отделы пищеварительного тракта. Пищеварительные железы. Пищеварительная система человека. Дыхание организмов. Дыхание растений. Дыхание животных. Диффузия газов через поверхность клетки. Кожное дыхание. Дыхательная поверхность. Жаберное и лёгочное дыхание. Дыхание позвоночных животных и человека. Эволюционное усложнение строения лёгких позвоночных животных. Дыхательная система человека. Механизм вентиляции лёгких у птиц и млекопитающих. Регуляция дыхания. Дыхательные объёмы. Транспорт веществ у организмов. Транспортные системы растений. Транспорт веществ у животных. Кровеносная система и её органы. Кровеносная система позвоночных животных и человека. Сердце, кровеносные сосуды и кровь. Круги кровообращения. Эволюционные усложнения строения кровеносной системы позвоночных животных. Работа сердца и её регуляция. Выделение у организмов. Выделение у растений. Выделение у животных. Сократительные вакуоли. Органы выделения. Фильтрация, секреция и обратное всасывание как механизмы работы органов выделения. Связь полости тела с кровеносной и выделительной системами. Выделение у позвоночных животных и человека. Почки. Строение и функционирование нефрона. Образование мочи у человека. Защита у организмов.

Защита у одноклеточных организмов. Споры бактерий и цисты простейших. Защита у многоклеточных растений. Кутикула. Средства пассивной и химической защиты. Фитонциды. Защита у многоклеточных животных. Покровы и их производные. Защита организма от болезней. Иммунная система человека. Клеточный и гуморальный иммунитет. Врождённый и приобретённый специфический иммунитет. Теория клонально-селективного иммунитета (П. Эрлих, Ф.М. Бернет, С. Тонегава). Воспалительные ответы организмов. Роль врождённого иммунитета в развитии системных заболеваний. Раздражимость и регуляция у организмов. Раздражимость у одноклеточных организмов. Таксисы. Раздражимость и регуляция у растений. Ростовые вещества и их значение. Нервная система и рефлекторная регуляция у животных. Нервная система и её отделы. Эволюционное усложнение строения нервной системы у животных. Отделы головного мозга позвоночных животных. Рефлекс и рефлекторная дуга. Безусловные и условные рефлексы. Гуморальная регуляция и эндокринная система животных и человека. Железы эндокринной системы и их гормоны. Действие гормонов. Взаимосвязь нервной и эндокринной систем. Гипоталамо-гипофизарная система.

Лабораторная работа № 10 «Изучение тканей растений». Лабораторная работа «Изучение тканей животных».

Лабораторная работа № 11 «Изучение органов цветкового растения».

Тема 10. Размножение и развитие организмов

Формы размножения организмов: бесполое (включая вегетативное) и половое. Виды бесполого размножения: почкование, споруляция, фрагментация, клонирование. Половое размножение. Половые клетки, или гаметы. Мейоз. Стадии мейоза. Поведение хромосом в мейозе. Кроссинговер. Биологический смысл мейоза и полового процесса. Мейоз и его место в жизненном цикле организмов. Предзародышевое развитие. Гаметогенез у животных. Половые железы. Образование и развитие половых клеток. Сперматогенез и оогенез. Строение половых клеток. Оплодотворение и эмбриональное развитие животных. Способы оплодотворения: наружное, внутреннее. Партеогенез. Индивидуальное развитие организмов (онтогенез). Эмбриология – наука о развитии организмов. Морфогенез – одна из главных проблем эмбриологии. Концепция морфогенов и модели морфогенеза. Стадии эмбриогенеза животных (на примере лягушки). Дробление. Типы дробления. Детерминированное и недетерминированное дробление. Бластула, типы бластул. Особенности дробления млекопитающих. Зародышевые листки (гастроуляция). Закладка органов и тканей из зародышевых листков. Взаимное влияние частей развивающегося зародыша (эмбриональная индукция). Закладка плана строения животного как результат иерархических взаимодействий генов. Влияние на эмбриональное развитие различных факторов окружающей среды. Рост и развитие животных. Постэмбриональный период. Прямое и не прямое развитие. Развитие с метаморфозом у беспозвоночных и позвоночных животных. Биологическое значение прямого и непрямого развития, их распространение в природе. Типы роста животных. Факторы регуляции роста животных и человека. Стадии постэмбрионального развития у животных и человека. Периоды онтогенеза человека. Старение и смерть как биологические процессы. Размножение и развитие растений. Гаметофит и спорофит. Мейоз в жизненном цикле растений. Образование спор в процессе мейоза. Гаметогенез у растений. Оплодотворение и развитие растительных организмов. Двойное оплодотворение у цветковых растений. Образование и развитие семени. Механизмы регуляции онтогенеза у растений и животных. Демонстрации

Лабораторная работа № 12 «Изучение строения половых клеток на готовых микропрепаратах».

Практическая работа № 6 «Выявление признаков сходства зародышей позвоночных животных».

Лабораторная работа № 13 «Строение органов размножения высших растений».

Тема 11. Генетика – наука о наследственности и изменчивости организмов

История становления и развития генетики как науки. Работы Г. Менделя, Г. де Фриза, Т. Моргана. Роль отечественных учёных в развитии генетики. Работы Н.К. Кольцова, Н.И. Вавилова, А.Н. Белозерского, Г.Д. Карпеченко, Ю.А. Филипченко, Н.В. Тимофеева-Ресовского. Основные генетические понятия и символы. Гомологичные хромосомы, аллельные гены, альтернативные признаки, доминантный и рецессивный признак, гомозигота, гетерозигота, чистая линия, гибриды, генотип, фенотип. Основные методы генетики: гибридологический, цитологический, молекулярно-генетический.

Тема 12. Закономерности наследственности

Моногибридное скрещивание. Первый закон Менделя – закон единообразия гибридов первого поколения. Правило доминирования. Второй закон Менделя – закон расщепления признаков.

Цитологические основы моногибридного скрещивания. Гипотеза чистоты гамет. Анализирующее скрещивание. Промежуточный характер наследования. Расщепление признаков при неполном доминировании. Дигибридное скрещивание. Третий закон Менделя – закон независимого наследования признаков. Цитологические основы дигибридного скрещивания. Сцепленное наследование признаков. Работы Т. Моргана. Сцепленное наследование генов, нарушение сцепления между генами. Хромосомная теория наследственности. Генетика пола. Хромосомный механизм определения пола. Аутосомы и половые хромосомы. Гомогаметный и гетерогаметный пол. Генетическая структура половых хромосом. Наследование признаков, сцепленных с полом. Генотип как целостная система. Плейотропия – множественное действие гена. Множественный аллелизм. Взаимодействие неаллельных генов. Комплементарность. Эпистаз. Полимерия. Генетический контроль развития растений, животных и человека, а также физиологических процессов, поведения и когнитивных функций. Генетические механизмы симбиогенеза, механизмы взаимодействия «хозяин – паразит» и «хозяин – микробиом». Генетические аспекты контроля и изменения наследственной информации в поколениях клеток и организмов.

Практическая работа №7 «Изучение результатов моногибридного скрещивания у дрозофилы».

Практическая работа №8 «Изучение результатов дигибридного скрещивания у дрозофилы».

Тема 13. Закономерности изменчивости

Взаимодействие генотипа и среды при формировании фенотипа. Изменчивость признаков. Качественные и количественные признаки. Виды изменчивости: ненаследственная и наследственная.

Модификационная изменчивость. Роль среды в формировании модификационной изменчивости. Норма реакции признака. Вариационный ряд и вариационная кривая (В. Иоганнсен). Свойства модификационной изменчивости. Генотипическая изменчивость. Свойства генотипической изменчивости. Виды генотипической изменчивости: комбинативная, мутационная. Комбинативная изменчивость. Мейоз и половой процесс – основа комбинативной изменчивости. Роль комбинативной изменчивости в создании генетического разнообразия в пределах одного вида. Мутационная изменчивость. Виды мутаций: генные, хромосомные, геномные. Спонтанные и индуцированные мутации. Ядерные и цитоплазматические мутации. Соматические и половые мутации. Причины возникновения мутаций. Мутагены и их влияние на организмы. Закономерности мутационного процесса. Закон гомологических рядов в наследственной изменчивости (Н.И. Вавилов). Внеядерная изменчивость и наследственность. Эпигенетика и эпигеномика, роль эпигенетических факторов в наследовании и изменчивости фенотипических признаков у организмов.

Лабораторная работа №14 «Исследование закономерностей модификационной изменчивости.

Построение вариационного ряда и вариационной кривой».

Практическая работа №9 «Мутации у дрозофилы (на готовых микропрепаратах)».

Тема 14. Генетика человека

Кариотип человека. Международная программа исследования генома человека. Методы изучения генетики человека: генеалогический, близнецовый, цитогенетический, популяционно-статистический, молекулярно-генетический. Современное определение генотипа: полногеномное секвенирование, генотипирование, в том числе с помощью ПЦР-анализа. Наследственные заболевания человека. Генные и хромосомные болезни человека. Болезни с наследственной предрасположенностью. Значение медицинской генетики в предотвращении и лечении генетических заболеваний человека. Медико-генетическое консультирование. Стволовые клетки. Понятие «генетического груза». Этические аспекты исследований в области редактирования генома и стволовых клеток. Генетические факторы повышенной чувствительности человека к физическому и химическому загрязнению окружающей среды. Генетическая предрасположенность человека к патологиям.

Практическая работа №10 «Составление и анализ родословной».

Тема 15. Селекция организмов

Доместикация и селекция. Зарождение селекции и доместикации. Учение Н.И. Вавилова о Центрах происхождения и многообразия культурных растений. Роль селекции в создании сортов растений и пород животных. Сорт, порода, штамм. Закон гомологических рядов в наследственной изменчивости Н.И. Вавилова, его значение для селекционной работы. Методы селекционной работы. Искусственный отбор: массовый и индивидуальный. Этапы комбинационной селекции. Испытание производителей по потомству. Отбор по генотипу с помощью оценки фенотипа потомства и отбор по генотипу с помощью

анализа ДНК.

Искусственный мутагенез как метод селекционной работы. Радиационный и химический мутагенез как источник мутаций у культурных форм организмов. Использование геномного редактирования и методов рекомбинантных ДНК для получения исходного материала для селекции. Получение полиплоидов. Внутривидовая гибридизация. Близкородственное скрещивание, или инбридинг. Неродственное скрещивание, или аутбридинг. Гетерозис и его причины. Использование гетерозиса в селекции. Отдалённая гибридизация. Преодоление бесплодия межвидовых гибридов. Достижения селекции растений и животных. «Зелёная революция». Сохранение и изучение генетических ресурсов культурных растений и их диких родичей для создания новых сортов и гибридов сельскохозяйственных культур. Изучение, сохранение и управление генетическими ресурсами сельскохозяйственных и промысловых животных в целях улучшения существующих и создания новых пород, линий и кроссов, в том числе с применением современных методов научных исследований, передовых идей и перспективных технологий.

Лабораторная работа №15 «Изучение сортов культурных растений и пород домашних животных».

Лабораторная работа №16 «Изучение методов селекции растений». Практическая работа «Прививка растений».

Экскурсия №1 «Основные методы и достижения селекции растений и животных (на селекционную станцию, племенную ферму, сортоиспытательный участок, в тепличное хозяйство, в лабораторию агроуниверситета или научного центра)».

Тема 16. Биотехнология и синтетическая биология

Объекты, используемые в биотехнологии, – клеточные и тканевые культуры, микроорганизмы, их характеристика. Традиционная биотехнология: хлебопечение, получение кисломолочных продуктов, виноделие. Микробиологический синтез. Объекты микробиологических технологий. Производство белка, аминокислот и витаминов. Создание технологий и инструментов целенаправленного изменения и конструирования геномов с целью получения организмов и их компонентов, содержащих не встречающиеся в природе биосинтетические пути. Клеточная инженерия. Методы культуры клеток и тканей растений и животных. Криобанки. Соматическая гибридизация и соматический эмбриогенез. Использование гаплоидов в селекции растений. Получение моноклональных антител. Использование моноклональных и поликлональных антител в медицине. Искусственное оплодотворение. Реконструкция яйцеклеток и клонирование животных. Метод трансплантации ядер клеток. Технологии оздоровления, культивирования и микроклонального размножения сельскохозяйственных культур. Хромосомная и генная инженерия. Искусственный синтез гена и конструирование рекомбинантных ДНК. Создание трансгенных организмов. Достижения и перспективы хромосомной и генной инженерии. Экологические и этические проблемы генной инженерии. Медицинские биотехнологии. Постгеномная цифровая медицина. ПЦР-диагностика. Метаболомный анализ, геноцентрический анализ протеома человека для оценки состояния его здоровья. Использование стволовых клеток. Таргетная терапия рака. 3D-биоинженерия для разработки фундаментальных основ медицинских технологий, создания комплексных тканей сочетанием технологий трёхмерного биопринтинга и скаффолдинга для решения задач персонализированной медицины. Создание векторных вакцин с целью обеспечения комбинированной защиты от возбудителей ОРВИ, установление молекулярных механизмов функционирования РНК-содержащих вирусов, вызывающих особо опасные заболевания человека и животных.

Лабораторная работа №17 «Изучение объектов биотехнологии». Практическая работа «Получение молочнокислых продуктов».

Экскурсия №2 «Биотехнология – важнейшая производительная сила современности (на биотехнологическое производство)».

Тема 17. Зарождение и развитие эволюционных представлений в биологии

Эволюционная теория Ч. Дарвина. Предпосылки возникновения дарвинизма. Жизнь и научная деятельность Ч. Дарвина. Движущие силы эволюции видов по Ч. Дарвину (высокая интенсивность размножения организмов, наследственная изменчивость, борьба за существование, естественный и искусственный отбор). Оформление синтетической теории эволюции (СТЭ). Нейтральная теория эволюции. Современная эволюционная биология. Значение эволюционной теории в формировании естественно-научной картины мира.

Тема 18. Микроэволюция и её результаты

Популяция как элементарная единица эволюции. Современные методы оценки генетического разнообразия и структуры популяций. Изменение генофонда популяции как элементарное эволюционное явление. Закон генетического равновесия Дж. Харди, В. Вайнберга. Элементарные факторы (движущие силы) эволюции. Мутационный процесс. Комбинативная изменчивость. Дрейф генов – случайные ненаправленные изменения частот аллелей в популяциях. Эффект основателя. Эффект бутылочного горлышка. Снижение генетического разнообразия: причины и следствия. Проявление эффекта дрейфа генов в больших и малых популяциях. Миграции. Изоляция популяций: географическая (пространственная), биологическая (репродуктивная). Естественный отбор – направляющий фактор эволюции. Формы естественного отбора: движущий, стабилизирующий, разрывающий (дизруптивный). Половой отбор. Возникновение и эволюция социального поведения животных. Приспособленность организмов как результат микроэволюции. Возникновение приспособлений у организмов. Ароморфозы и идиоадаптации. Примеры приспособлений у организмов: морфологические, физиологические, биохимические, поведенческие. Относительность приспособленности организмов. Вид, его критерии и структура. Видообразование как результат микроэволюции. Изоляция – ключевой фактор видообразования. Пути и способы видообразования: аллопатрическое (географическое), симпатрическое (экологическое), «мгновенное» (полиплоидизация, гибридизация). Длительность эволюционных процессов. Механизмы формирования биологического разнообразия. Роль эволюционной биологии в разработке научных методов сохранения биоразнообразия. Микроэволюция и коэволюция паразитов и их хозяев. Механизмы формирования устойчивости к антибиотикам и способы борьбы с ней.

Лабораторная работа №18 «Выявление изменчивости у особей одного вида».

Лабораторная работа №19 «Приспособления организмов и их относительная целесообразность».

Лабораторная работа №20 «Сравнение видов по морфологическому критерию».

Тема 19. Макроэволюция и её результаты

Методы изучения макроэволюции. Палеонтологические методы изучения эволюции. Переходные формы и филогенетические ряды организмов. Биогеографические методы изучения эволюции. Сравнение флоры и фауны материков и островов. Биогеографические области Земли. Виды-эндемики и реликты. Эмбриологические и сравнительно-морфологические методы изучения эволюции. Генетические механизмы эволюции онтогенеза и появления эволюционных новшеств. Гомологичные и аналогичные органы. Рудиментарные органы и атавизмы. Молекулярно-генетические, биохимические и математические методы изучения эволюции. Гомологичные гены. Современные методы построения филогенетических деревьев. Хромосомные мутации и эволюция геномов. Общие закономерности (правила) эволюции. Принцип смены функций. Необратимость эволюции. Адаптивная радиация. Неравномерность темпов эволюции.

Тема 20. Происхождение и развитие жизни на Земле

Научные гипотезы происхождения жизни на Земле. Абиогенез и панспермия. Донаучные представления о зарождении жизни (креационизм). Гипотеза постоянного самозарождения жизни и её опровержение опытами Ф. Реди, Л. Спалланцани, Л. Пастера. Происхождение жизни и астробиология. Основные этапы неорганической эволюции. Планетарная (геологическая) эволюция. Химическая эволюция. Абиогенный синтез органических веществ из неорганических. Опыт С. Миллера и Г. Юри. Образование полимеров из мономеров. Коацерватная гипотеза А.И. Опарина, гипотеза первичного бульона Дж. Холдейна, генетическая гипотеза Г. Мёллера. Рибозимы (Т. Чек) и гипотеза «мира РНК» У. Гилберта. Формирование мембран и возникновение протоклетки. История Земли и методы её изучения. Ископаемые органические остатки. Геохронология и её методы. Относительная и абсолютная геохронология. Геохронологическая шкала: зоны, эры, периоды, эпохи. Начальные этапы органической эволюции. Появление и эволюция первых клеток. Эволюция метаболизма. Возникновение первых экосистем. Современные микробные биоплёнки как аналог первых на Земле сообществ. Строматолиты. Прокариоты и эукариоты. Происхождение эукариот (симбиогенез). Эволюционное происхождение вирусов. Происхождение многоклеточных организмов. Возникновение основных групп многоклеточных организмов. Основные этапы эволюции высших растений. Основные ароморфозы растений. Выход растений на сушу. Появление споровых растений и завоевание ими суши. Семенные растения. Происхождение цветковых растений. Основные этапы эволюции животного мира. Основные ароморфозы животных. Вендская фауна. Кембрийский взрыв – появление современных типов. Первые

хордовые животные. Жизнь в воде. Эволюция позвоночных. Происхождение амфибий и рептилий. Происхождение млекопитающих и птиц. Принцип ключевого ароморфоза. Освоение беспозвоночными и позвоночными животными суши. Развитие жизни на Земле по эрам и периодам: архей, протерозой, палеозой, мезозой, кайнозой. Общая характеристика климата и геологических процессов. Появление и расцвет характерных организмов. Углеобразование: его условия и влияние на газовый состав атмосферы. Массовые вымирания – экологические кризисы прошлого. Причины и следствия массовых вымираний. Современный экологический кризис, его особенности. Проблема сохранения биоразнообразия на Земле. Современная система органического мира. Принципы классификации организмов. Основные систематические группы организмов.

Виртуальная лабораторная работа № 21 «Моделирование опытов Миллера–Юри по изучению абиогенного синтеза органических соединений в первичной атмосфере».

Лабораторная работа №22 «Изучение и описание ископаемых остатков древних организмов».

Практическая работа №11 «Изучение особенностей строения растений разных отделов».

Практическая работа №12 «Изучение особенностей строения позвоночных животных».

Тема 21. Происхождение человека – антропогенез

Разделы и задачи антропологии. Методы антропологии. Становление представлений о происхождении человека. Религиозные воззрения. Современные научные теории. Сходство человека с животными.

Систематическое положение человека. Свидетельства сходства человека с животными: сравнительно-морфологические, эмбриологические, физиолого-биохимические, поведенческие. Отличия человека от животных. Прямохождение и комплекс связанных с ним признаков. Развитие головного мозга и второй сигнальной системы. Движущие силы (факторы) антропогенеза: биологические, социальные.

Соотношение биологических и социальных факторов в антропогенезе. Основные стадии антропогенеза.

Ранние человекообразные обезьяны (проконсулы) и ранние понгиды – общие предки человекообразных обезьян и людей. Австралопитеки – двуногие предки людей. Человек умелый, первые изготовления орудий труда. Человек прямоходящий и первый выход людей за пределы Африки. Человек

гейдельбергский – общий предок неандертальского человека и человека разумного. Человек неандертальский как вид людей холодного климата. Человек разумный современного типа, денисовский человек, освоение континентов за пределами Африки. Палеогенетика и палеогеномика. Эволюция современного человека. Естественный отбор в популяциях человека. Мутационный процесс и полиморфизм. Популяционные волны, дрейф генов, миграция и «эффект основателя» в популяциях современного человека. Человеческие расы. Понятие о расе. Большие расы: европеоидная (евразийская), австрало-негроидная (экваториальная), монголоидная (азиатско-американская). Время и пути расселения человека по планете. Единство человеческих рас. Научная несостоятельность расизма.

Приспособленность человека к разным условиям окружающей среды. Влияние географической среды и дрейфа генов на морфологию и физиологию человека. Междисциплинарные методы в физической (биологической) антропологии. Эволюционная антропология и палеоантропология человеческих популяций. Биосоциальные исследования природы человека. Исследование коэволюции биологического и социального в человеке.

Лабораторная работа № 23 «Изучение особенностей строения скелета человека, связанных с прямохождением».

Практическая работа №13 «Изучение экологических адаптаций человека».

Тема 22. Экология – наука о взаимоотношениях организмов и надорганизменных систем с окружающей средой

Зарождение и развитие экологии в трудах А. Гумбольдта, К.Ф. Рулье, Н.А. Северцова, Э. Геккеля, А. Тенсли, В.Н. Сукачёва. Разделы и задачи экологии. Связь экологии с другими науками. Методы экологии. Полевые наблюдения. Эксперименты в экологии: природные и лабораторные. Моделирование в экологии. Мониторинг окружающей среды: локальный, региональный и глобальный. Значение экологических знаний для человека. Экологическое мировоззрение как основа связей человечества с природой. Формирование экологической культуры и экологической грамотности населения.

Лабораторная работа № 24 «Изучение методов экологических исследований».

Тема 23. Организмы и среда обитания

Экологические факторы и закономерности их действия. Классификация экологических факторов: абиотические, биотические, антропогенные. Общие закономерности действия экологических факторов.

Правило минимума (К. Шпренгель, Ю. Либих). Толерантность. Эврибионтные и стенобионтные организмы. Абиотические факторы. Свет как экологический фактор. Действие разных участков солнечного спектра на организмы. Экологические группы растений и животных по отношению к свету. Сигнальная роль света. Фотопериодизм. Температура как экологический фактор. Действие температуры на организмы. Пойкилотермные и гомойотермные организмы. Эвритермные и стенотермные организмы. Влажность как экологический фактор. Приспособления растений к поддержанию водного баланса. Классификация растений по отношению к воде. Приспособления животных к изменению водного режима. Среды обитания организмов: водная, наземно-воздушная, почвенная, глубинная подпочвенная, внутриорганизменная. Физико-химические особенности сред обитания организмов. Приспособления организмов к жизни в разных средах. Биологические ритмы. Внешние и внутренние ритмы. Суточные и годовые ритмы. Приспособленность организмов к сезонным изменениям условий жизни. Жизненные формы организмов. Понятие о жизненной форме. Жизненные формы растений: деревья, кустарники, кустарнички, многолетние травы, однолетние травы. Жизненные формы животных: гидробионты, геобионты, аэробиионты. Особенности строения и образа жизни. Биотические факторы. Виды биотических взаимодействий: конкуренция, хищничество, симбиоз и его формы. Паразитизм, кооперация, мутуализм, комменсализм (квартиранство, нахлебничество). Нетрофические взаимодействия (топические, форические, фабрические). Значение биотических взаимодействий для существования организмов в среде обитания. Принцип конкурентного исключения.

Лабораторная работа № 25 «Выявление приспособлений организмов к влиянию света».

Лабораторная работа № 26 «Выявление приспособлений организмов к влиянию температуры».

Лабораторная работа № 27 «Анатомические особенности растений из разных мест обитания».

Тема 24. Экология видов и популяций

Экологические характеристики популяции. Популяция как биологическая система. Роль неоднородности среды, физических барьеров и особенностей биологии видов в формировании пространственной структуры популяций. Основные показатели популяции: численность, плотность, возрастная и половая структура, рождаемость, прирост, темп роста, смертность, миграция. Экологическая структура популяции. Оценка численности популяции. Динамика популяции и её регуляция. Биотический потенциал популяции. Моделирование динамики популяции. Кривые роста численности популяции. Кривые выживания. Регуляция численности популяций: роль факторов, зависящих и не зависящих от плотности. Экологические стратегии видов (r- и K-стратегии). Понятие об экологической нише вида. Местообитание. Многомерная модель экологической ниши Дж.И. Хатчинсона. Размеры экологической ниши. Потенциальная и реализованная ниши. Вид как система популяций. Ареалы видов. Виды и их жизненные стратегии. Экологические эквиваленты. Закономерности поведения и миграций животных. Биологические инвазии чужеродных видов.

Тема 25. Экология сообществ. Экологические системы.

Сообщества организмов. Биоценоз и его структура. Связи между организмами в биоценозе.

Экосистема как открытая система (А.Дж. Тенсли). Функциональные блоки организмов в экосистеме:

продуценты, консументы, редуценты. Трофические уровни. Трофические цепи и сети. Абиотические блоки экосистем. Почвы и илы в экосистемах. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Основные показатели экосистемы. Биомасса и продукция. Экологические пирамиды чисел, биомассы и энергии. Динамика экосистем. Катастрофические перестройки. Флуктуации. Направленные закономерные смены сообществ – сукцессии. Первичные и вторичные сукцессии и их причины.

Антропогенные воздействия на сукцессии. Климаксное сообщество. Биоразнообразие и полнота круговорота веществ – основа устойчивости сообществ. Природные экосистемы. Экосистемы озёр и рек.

Экосистемы морей и океанов. Экосистемы тундр, лесов, степей, пустынь. Антропогенные экосистемы.

Агроэкосистема. Агроценоз. Различия между антропогенными и природными экосистемами.

Урбоэкосистемы. Основные компоненты урбоэкосистем. Городская флора и фауна. Синантропизация городской фауны. Биологическое и хозяйственное значение агроэкосистем и урбоэкосистем.

Закономерности формирования основных взаимодействий организмов в экосистемах. Роль каскадного эффекта и видов-эдификаторов (ключевых видов) в функционировании экосистем. Перенос энергии и веществ между смежными экосистемами. Устойчивость организмов, популяций и экосистем в условиях естественных и антропогенных воздействий. Механизмы воздействия загрязнений разных типов на суборганизменном, организменном, популяционном и экосистемном уровнях, основы экологического

нормирования антропогенного воздействия. Методология мониторинга естественных и антропогенных экосистем.

Практическая работа №14 «Изучение и описание урбоэкосистемы».

Лабораторная работа № 28 «Изучение разнообразия мелких почвенных членистоногих в разных экосистемах».

Экскурсия №3 «Экскурсия в типичный биогеоценоз (в дубраву, березняк, ельник, на суходольный или пойменный луг, озеро, болото)».

Экскурсия № 4 «Экскурсия в агроэкосистему (на поле или в тепличное хозяйство)».

Тема 26. Биосфера – глобальная экосистема

Биосфера – общепланетарная оболочка Земли, где существует или существовала жизнь. Развитие представлений о биосфере в трудах Э. Зюсса. Учение В.И. Вернадского о биосфере. Области биосферы и её состав. Живое вещество биосферы и его функции. Закономерности существования биосферы.

Особенности биосферы как глобальной экосистемы. Динамическое равновесие в биосфере. Круговороты веществ и биогеохимические циклы (углерода, азота). Ритмичность явлений в биосфере. Зональность биосферы. Понятие о биоми. Основные биомы суши: тундра, хвойные леса, смешанные и широколиственные леса, степи, саванны, пустыни, тропические леса, высокогорья. Климат, растительный и животный мир биомов суши.

Структура и функция живых систем, оценка их ресурсного потенциала и биосферных функций.

Тема 27. Человек и окружающая среда

Экологические кризисы и их причины. Воздействие человека на биосферу. Загрязнение воздушной среды. Охрана воздуха. Загрязнение водной среды. Охрана водных ресурсов. Разрушение почвы. Охрана почвенных ресурсов. Изменение климата. Антропогенное воздействие на растительный и животный мир. Охрана растительного и животного мира. Основные принципы охраны природы. Красные книги. Особо охраняемые природные территории (ООПТ). Ботанические сады и зоологические парки. Основные принципы устойчивого развития человечества и природы. Рациональное природопользование и сохранение биологического разнообразия Земли. Общие закономерности глобальных экологических кризисов. Особенности современного кризиса и его вероятные последствия. Развитие методов мониторинга развития опасных техногенных процессов. Системные исследования перехода к ресурсосберегающей и конкурентоспособной энергетике. Биологическое разнообразие и биоресурсы. Национальные информационные системы, обеспечивающие доступ к информации по состоянию отдельных видов и экосистем. Основы экореабилитации экосистем и способов борьбы с биоповреждениями. Реконструкция морских и наземных экосистем.

Наименование дисциплин и профессиональных модулей

**Макс./аудит.
час.**

ПА

ОУП 12 ГЕОГРАФИЯ

72/72

ДЗ

Содержание

Раздел 1. География как наука

Тема 1.1 Традиционные и новые методы в географии. Географические прогнозы Традиционные и новые методы исследований в географических науках, их использование в разных сферах человеческой деятельности. Современные направления географических исследований. Источники географической информации, ГИС. Географические прогнозы как результат географических исследований.

Тема 1.2 Географическая культура. Элементы географической культуры: географическая картина мира, географическое мышление, язык географии. Их значимость для представителей разных профессий.

Раздел 2. Природопользование и геоэкология

Тема 2.1 Географическая среда.

Географическая среда как геосистема; факторы, её формирующие и изменяющие. Адаптация человека к различным природным условиям территорий, её изменение во времени. Географическая и окружающая среда.

Тема 2.2 Естественный и антропогенный ландшафты.

Проблема сохранения ландшафтного и культурного разнообразия на Земле.

Практическая работа №1 «Классификация ландшафтов с использованием источников географической информации».

Тема 2.3 Проблемы взаимодействия человека и природы.

Опасные природные явления, климатические изменения, повышение уровня Мирового океана, загрязнение окружающей среды. «Климатические беженцы». Стратегия устойчивого развития. Цели устойчивого развития и роль географических наук в их достижении. Особо охраняемые природные территории как один из объектов целей устойчивого развития. Объекты Всемирного природного и культурного наследия.

Практическая работа №2 «Определение целей и задач учебного исследования, связанного с опасными природными явлениями или глобальными изменениями климата или загрязнением Мирового океана, выбор формы фиксации результатов наблюдения (исследования).

Тема 2.4 Природные ресурсы и их виды.

Особенности размещения природных ресурсов мира. Природно-ресурсный капитал регионов, крупных стран, в том числе России. Ресурсообеспеченность. Истощение природных ресурсов. Обеспеченность стран стратегическими ресурсами: нефтью, газом, ураном, рудными и другими полезными ископаемыми. Земельные ресурсы. Обеспеченность человечества пресной водой. Гидроэнергоресурсы Земли, перспективы их использования. География лесных ресурсов, лесной фонд мира. Обезлесение – его причины и распространение. Роль природных ресурсов Мирового океана (энергетических, биологических, минеральных) в жизни человечества и перспективы их использования.

Агроклиматические ресурсы. Рекреационные ресурсы.

Практическая работа №3: «Оценка природно-ресурсного капитала одной из стран (по выбору) по источникам географической информации»,

Практическая работа №4 «Определение ресурсообеспеченности стран отдельными видами природных ресурсов».

Раздел 3. Современная политическая карта

Тема 3.1 Политическая география и геополитика.

Политическая карта мира и изменения, на ней происходящие. Новая многополярная модель политического мироустройства, очаги геополитических конфликтов. Политико-географическое положение. Специфика России как евразийского и приарктического государства.

Тема 3.2 Классификации и типология стран мира.

Основные типы стран: критерии их выделения. Формы правления государства и государственного устройства.

Раздел 4. Население мира

Тема 4.1 Численность и воспроизводство населения. Численность населения мира и динамика её изменения. Воспроизводство населения, его типы и особенности в странах с различным уровнем социально-экономического развития (демографический взрыв, демографический кризис, старение населения). Демографическая политика и её направления в странах различных типов воспроизводства населения. Теория демографического перехода.

Практическая работа №5 : «Определение и сравнение темпов роста населения крупных по численности населения стран, регионов мира (форма фиксации результатов анализа по выбору обучающихся)»

Практическая работа №6 «Объяснение особенности демографической политики в странах с различным типом воспроизводства населения».

Тема 4.2 Состав и структура населения.

Возрастной и половой состав населения мира. Структура занятости населения в странах с различным уровнем социально-экономического развития. Этнический состав населения. Крупные народы, языковые семьи и группы, особенности их размещения. Религиозный состав населения. Мировые и национальные религии, главные районы распространения. Население мира и глобализация. География культуры в системе географических наук. Современные цивилизации, географические рубежи цивилизации Запада и цивилизации Востока.

Практическая работа № 7: «Сравнение половой и возрастной структуры в странах различных типов воспроизводства населения на основе анализа половозрастных пирамид».

Практическая работа №8 «Прогнозирование изменений возрастной структуры отдельных стран на основе анализа различных источников географической информации».

Тема 4.3 Размещение населения.

Географические особенности размещения населения и факторы, его определяющие. Плотность населения, ареалы высокой и низкой плотности населения. Миграции населения: причины, основные

типы и направления. Расселение населения: типы и формы. Понятие об урбанизации, её особенности в странах различных социально-экономических типов. Городские агломерации и мегалополисы мира. Практическая работа №9 «Сравнение и объяснение различий в соотношении городского и сельского населения разных регионов мира на основе анализа статистических данных».

Тема 4.4 Качество жизни населения.

Качество жизни населения как совокупность экономических, социальных, культурных, экологических условий жизни людей. Показатели, характеризующие качество жизни населения. Индекс человеческого развития как интегральный показатель сравнения качества жизни населения различных стран и регионов мира.

Практическая работа №10 «Объяснение различий в показателях качества жизни населения в отдельных регионах и странах мира на основе анализа источников географической информации».

Раздел 5. Мировое хозяйство

Тема 5.1 Состав и структура мирового хозяйства. Международное географическое разделение труда.

Мировое хозяйство: 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.

Практическая работа №11 «Сравнение структуры экономики аграрных, индустриальных и постиндустриальных стран».

Тема 5.2 Международная экономическая интеграция. Интеграционные группировки. Крупнейшие международные отраслевые и региональные экономические союзы. Глобализация мировой экономики и её влияние на хозяйство стран разных социально-экономических типов. Транснациональные корпорации (ТНК) и их роль в глобализации мировой экономики.

Тема 5.3 География главных отраслей мирового хозяйства. Промышленность мира.

Географические особенности размещения основных видов сырьевых и топливных ресурсов. Страны-лидеры по запасам и добыче нефти, природного газа и угля. Топливо-энергетический комплекс мира: основные этапы развития, «энергопереход». География отраслей топливной промышленности. Крупнейшие страны-производители, экспортёры и импортёры нефти, природного газа и угля. Организация стран-экспортёров нефти. Современные тенденции развития отрасли, изменяющие её географию, «сланцевая революция», «водородная» энергетика, «зелёная энергетика». Мировая электроэнергетика. Структура мирового производства электроэнергии и её географические особенности. Быстрый рост производства электроэнергии с использованием ВИЭ. Страны-лидеры по развитию «возобновляемой» энергетике. Воздействие на окружающую среду топливной промышленности и различных типов электростанций, включая ВИЭ. Роль России как крупнейшего поставщика топливно-энергетических и сырьевых ресурсов в мировой экономике. Металлургия мира. Географические особенности сырьевой базы чёрной и цветной металлургии. Ведущие страны-производители и экспортёры стали, меди и алюминия. Современные тенденции развития отрасли. Влияние металлургии на окружающую среду. Место России в мировом производстве и экспорте цветных и чёрных металлов. Машиностроительный комплекс мира. Ведущие страны-производители и экспортёры продукции автомобилестроения, авиастроения и микроэлектроники. Химическая промышленность и лесопромышленный комплекс мира. Ведущие страны-производители и экспортёры минеральных удобрений и продукции химии органического синтеза. Ведущие страны-производители деловой древесины и продукции целлюлозно-бумажной промышленности. Влияние химической и лесной промышленности на окружающую среду.

Практическая работа № 12 «Представление в виде диаграмм данных о динамике изменения объёмов и структуры производства электроэнергии в мире».

Тема 5.4 Сельское хозяйство мира. Географические различия в обеспеченности земельными ресурсами. Земельный фонд мира, его структура. Современные тенденции развития отрасли. Органическое сельское хозяйство. Растениеводство. География производства основных продовольственных культур. Ведущие экспортёры и импортёры. Роль России как одного из главных экспортёров зерновых культур.

Животноводство. Ведущие экспортёры и импортёры продукции животноводства. Рыболовство и аквакультура: географические особенности. Влияние сельского хозяйства и отдельных его отраслей на окружающую среду.

Практическая работа №13 «Определение направления грузопотоков продовольствия на основе анализа статистических материалов и создание карты «Основные экспортёры и импортёры продовольствия».

Тема 5.5 Сфера нематериального производства. Мировой транспорт.

Роль разных видов транспорта в современном мире. Основные международные магистрали и транспортные узлы. Мировая система научно-исследовательских и опытно-конструкторных работ. Международные экономические отношения: основные формы и факторы, влияющие на их развитие. География международных финансовых центров. Мировая торговля и туризм. **Раздел 6. Регионы и страны**

Тема 6.1 Регионы мира. Зарубежная Европа.

Многообразие подходов к выделению регионов мира. Регионы мира: зарубежная Европа, зарубежная Азия, Америка, Африка, Австралия и Океания. Зарубежная Европа: состав (субрегионы: Западная Европа, Северная Европа, Южная Европа, Восточная Европа), общая экономико-географическая характеристика. Общие черты и особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства стран субрегионов. Геополитические проблемы региона.

Практическая работа №14 «Сравнение по уровню социально-экономического развития стран различных субрегионов зарубежной Европы с использованием источников географической информации (по выбору учителя)».

Тема 6.2 Зарубежная Азия

состав (субрегионы: Юго-Западная Азия, Центральная Азия, Восточная Азия, Южная Азия, Юго-Восточная Азия), общая экономико-географическая характеристика. Общие черты и особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства субрегионов. Особенности экономико-географического положения, природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства стран зарубежной Азии, современные проблемы (на примере Индии, Китая, Японии).

Практическая работа №15 «Сравнение международной промышленной и сельскохозяйственной специализации Китая и Индии на основании анализа данных об экспорте основных видов продукции».

Тема 6.3 Америка

состав (субрегионы: США и Канада, Латинская Америка), общая экономико-географическая характеристика. Особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства субрегионов. Особенности экономико-географического положения природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства стран Америки, современные проблемы (на примере США, Канады, Мексики, Бразилии).

Практическая работа №16 «Объяснение особенностей территориальной структуры хозяйства Канады и Бразилии на основе анализа географических карт».

Тема 6.4 Африка

состав (субрегионы: Северная Африка, Западная Африка, Центральная Африка, Восточная Африка, Южная Африка). Общая экономико-географическая характеристика. Особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства субрегионов. Экономические и социальные проблемы региона. Особенности экономико-географического положения, природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства стран Африки (ЮАР, Египет, Алжир).

Практическая работа №17 «Сравнение на основе анализа статистических данных роли сельского хозяйства в экономике Алжира и Эфиопии».

Тема 6.5 Австралия и Океания.

Австралия и Океания: особенности географического положения. Австралийский Союз: главные факторы размещения населения и развития хозяйства. Экономико-географическое положение, природно-ресурсный капитал. Отрасли международной специализации. Географическая и товарная структура экспорта. Океания: особенности природных ресурсов, населения и хозяйства. Место в международном географическом разделении труда.

Тема 6.6 Россия на геополитической, геоэкономической и геодемографической карте мира.

Особенности интеграции России в мировое сообщество. Географические аспекты решения внешнеэкономических и внешнеполитических задач развития России.

Практическая работа №18 «Изменение направления международных экономических связей России в

новых геоэкономических и геополитических условиях».

Раздел 7. Глобальные проблемы человечества

Тема 7.1 Группы глобальных проблем: геополитические, экологические, демографические.

Геополитические проблемы: проблема сохранения мира на планете и причины роста глобальной и региональной нестабильности. Проблема разрыва в уровне социально-экономического развития между развитыми и развивающимися странами и причина её возникновения. Геоэкология—фокус глобальных проблем человечества. Глобальные экологические проблемы как проблемы, связанные с усилением воздействия человека на природу и влиянием природы на жизнь человека и его хозяйственную деятельность. Проблема глобальных климатических изменений, проблема стихийных природных бедствий, глобальные сырьевая и энергетическая проблемы, проблема дефицита водных ресурсов и ухудшения их качества, проблемы опустынивания и деградации земель и почв проблема сохранения биоразнообразия. Проблема загрязнения Мирового океана и освоения его ресурсов.

Глобальные проблемы народонаселения: демографическая, продовольственная, роста городов, здоровья и долголетия человека. Взаимосвязь глобальных геополитических, экологических проблем и проблем народонаселения. Возможные пути решения глобальных проблем. Необходимость переоценки человечеством и отдельными странами некоторых ранее устоявшихся экономических, политических, идеологических и культурных ориентиров. Участие России в решении глобальных проблем.

Практическая работа №19 «Выявление примеров взаимосвязи глобальных проблем человечества на основе анализа различных источников географической информации и участия России в их решении».

Практическая работа №20 Составление таблицы «Глобальные проблемы человечества: пути решения»

Наименование дисциплин и профессиональных модулей

**Макс./аудит.
час.**

ПА

ОУП 13 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ

72.72

LP

Содержание

Раздел 1. Духовная культура.

Культура и искусство. Виды искусств. Вклад русской культуры в развитие мировой культуры.

Культурный суверенитет России. Современная культура: направления развития. Молодежная культура.

Россия - страна многонациональной культуры: исторические национальные культурные традиции.

Народная культура. Культурный туризм как способ знакомства с культурой регионов Российской Федерации.

Отрасль культуры. Учреждения культуры. Государственная политика в области культуры. Общество и культура: меценатство, добровольчество, волонтерство, общественные движения и организации.

Всероссийские акции. Образование в сфере культуры и искусства.

Историческая память. Сохранение материальных и духовных ценностей русской культуры. Институты исторической памяти: архивы, музеи, библиотеки, объекты культурного наследия. Исторические символы России. Исторический календарь, памятные даты и дни воинской славы. Общественные и государственные программы сохранения исторического наследия и возможности участия в них.

Наука. Направления научно-технологического развития и научные достижения Российской Федерации.

Вклад России в развитие мировой науки. Возможности самореализации в науке. Взаимодействие государства и бизнеса в развитии науки и инноваций.

Основные направления развития образования в Российской Федерации. Профессиональное образование. Академия, университет, институт: различия. Частное и государственное образование. Правовые отношения в сфере образования:

участники правоотношений (обучающийся, родитель (законный представитель),

педагогический работник, образовательная организация, государство), их права и обязанности. Человек — носитель культурного кода, хранитель традиционных духовно-нравственных ценностей и успешный в созидательной деятельности. Развитие

личности и достижение жизненного успеха. Целеполагание и жизненная навигация. Жизненный успех и его критерии.

Практические занятия:

«Виды культуры»

«Наука в современном мире»

«Роль образования в жизни современного человека»

Контрольная работа

Раздел 2. Экономическая жизнь общества.

Микро- и макроэкономика. Понятие экономического цикла. Долгосрочный экономический рост и его факторы. Уровень жизни. Конкуренция. Монополии: естественные и искусственные. Государственное регулирование конкуренции.

Национальная экономика и уровень ее развития. Структура экономики России. Российская национальная экономическая модель. Экономика предложения. Финансовый и технологический суверенитет России. Актуальные задачи экономической политики России: вызовы в области экологии и ответственность бизнеса, ресурсобеспеченность или проблема поколений.

Федеральный бюджет, его доходы и расходы. Управление федеральным бюджетом. Налогово-бюджетная политика государства. Государственный долг. Фонд национального благосостояния. Бюджеты субъектов Российской Федерации и органов местного самоуправления. Федеральная налоговая служба. Счетная палата

Российской Федерации.

Предпринимательство как основа экономики: виды и формы предпринимательской деятельности. Госкорпорации как институты развития с особым статусом. Поддержка малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации. Социальная ответственность бизнеса перед обществом.

Спрос и предложение. Цена как равновесие между спросом и предложением. Издержки, выручка и прибыль. Жизненный цикл компании. Способы и источники финансирования предприятий.

Международная (внешняя) торговля: выгоды и убытки от участия в международной торговле. Финансовые операции между странами и платежный баланс. Экспорт и импорт товаров и услуг. Валютный курс. Эмбарго.

Международные экономические организации: Международный валютный фонд (МВФ), Организация экономического сотрудничества и развития (ОЭСР), Всемирная торговая организация (ВТО). Правовая защита интересов России на международной арене. Принципы международного права. Роль и функции международных организаций и объединений: Организация Объединенных Наций (ООН), Содружество независимых государств (СНГ), Организация Договора о коллективной безопасности (ОДКБ), Шанхайская Организация сотрудничества (ШОС), БРИКС. Евразийский экономический союз (ЕАЭС).

Инфляция: причины возникновения и виды. Как измеряют инфляцию: процентная ставка (номинальная и реальная). Потребительская корзина. Ценовая стабильность. Защита семейного бюджета от инфляции.

Финансовый сектор и его роль в экономике. Финансовые институты.

Финансовые услуги. Финансовая безопасность. Защита прав потребителей финансовых услуг:

Финансовый уполномоченный по правам потребителей финансовых услуг и Банка России.

Банковская система. Центральный банк Российской Федерации как особый вид банка: задачи и функции.

Денежно-кредитная политика государства.

Кредит и заем. Разумная потребность в кредите. Кредитные условия. Долговая нагрузка и как ее рассчитать. Кредитная история и персональный кредитный рейтинг: их роль при получении кредитов.

Управление долгом. Денежные переводы и платежи. Платежные инструменты для граждан: межбанковский перевод, система быстрых платежей. Цифровой рубль. Дистанционное банковское обслуживание и мобильный банк. Денежные переводы вне банков. Мошенничество и социальная инженерия.

Банковский вклад и его виды. Процентная ставка. Сбережения и их структура. Риск финансовых вложений. Финансовые активы и обязательства семьи. Норма сбережений и их планирование.

Государственное страхование вкладов.

Страховые услуги. Объекты и виды страхования. Страхование рисков.

Обязательное и добровольное страхование. Основные виды коммерческих страховых продуктов: страхование имущества, страхование гражданской ответственности, накопительное и инвестиционное страхование жизни. Правила выбора страховых продуктов. Страховая премия, страховая выплата, страховой случай.

Практические занятия:

«Типы экономических систем»

«Факторы спроса и предложения»

Контрольная работа

Раздел 3. Общественные коммуникации.

Общество как пространство общения. Коммуникации реальные и виртуальные. Средства массовой информации: история возникновения и развития. Социальные медиа, в том числе социальные сети и социальные мессенджеры. Медиа как средство манипулирования: фейки и дезинформация.

Социальные нормы как регуляторы общественной жизни: обычаи, традиции, этикет, право. Формальные и неформальные регуляторы. Лидеры, идеалы и идолы. Правовая ответственность гражданина за нарушение норм поведения.

Информационное пространство. Информационное право. Право на доступ к информации. Персональные данные: содержание, обработка, защита. Конфиденциальная информация. Правовое регулирование искусственного интеллекта: конфиденциальность, ответственность, технологии «больших данных», этические вопросы. Право в сфере киберспорта и видеоигр. Основы информационной безопасности в цифровой среде. Правила информационной гигиены.

Раздел 4. Государство

Признаки и функции государства. Монархия и республика — основные формы правления. Унитарное и федеративное государственно-территориальное устройство.

Государственный суверенитет. Правовое государство и гражданское общество.

Федеративное устройство Российской Федерации. Субъекты государственной власти в Российской Федерации. Государственное управление в Российской Федерации. Государственно-территориальное устройство Российской Федерации.

Субъекты Российской Федерации: республика, край, область, город федерального значения, автономная область, автономный округ. Конституционный статус субъектов Российской Федерации. Местное самоуправление.

Конституция Российской Федерации. Основы конституционного строя Российской Федерации.

Взаимосвязь конституционных прав, свобод и обязанностей гражданина Российской Федерации.

Международная защита прав человека. Конституционное право как отрасль права.

Опасность коррупции, антикоррупционная политика государства, механизмы противодействия коррупции. Обеспечение национальной безопасности в Российской Федерации.

Практические занятия:

«Функции государства»

«Конституционное право»

Раздел 5. Человек в политическом измерении.

Политика и политическая власть. Внутренняя и внешняя политика. Субъекты политики в современном обществе. Политическая система общества, ее структура и функции. Политический режим и его виды. Демократия, демократические ценности.

Политическая культура общества и личности. Политическая идеология, ее роль в обществе. Основные идейно-политические течения современности. Политическая элита и политическое лидерство.

Политический процесс и участие в нем субъектов политики. Политическая деятельность. Формы участия граждан в политике. Выборы, референдум. Причины абсентеизма. Типы партийных систем.

Политические партии как субъекты политики, их функции, виды. Общественно-политические организации.

Избирательная система. Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная. Избирательная система Российской Федерации.

Практические занятия:

«Избирательное право в Российской Федерации»

Контрольная работа

Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации.

Право в системе социальных норм. Система российского права: основные понятия. Правонарушение и юридическая ответственность. Защита прав и свобод. Функции правоохранительных органов Российской

Федерации.

Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права. Гражданская правоспособность и дееспособность несовершеннолетних. Гражданско-правовые отношения в области потребительских прав, в сфере собственности (в том числе интеллектуальной). Защита собственности в Российской Федерации. Защита авторских прав. Права и ответственность бизнеса. Защита бизнеса.

Трудовые правоотношения. Права и обязанности работников и работодателей. Дисциплинарная ответственность. Защита трудовых прав работников. Особенности трудовых правоотношений с участием несовершеннолетних работников.

Административное право и его субъекты. Административное правонарушение и административная ответственность. Административное наказание и его виды.

Основные принципы уголовного права. Виды наказаний в уголовном праве, уголовная ответственность.

Преступления и их виды. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних.

Практические занятия:

«Право в системе социальных норм»

«Трудовое право»

«Административное право»

«Уголовное право»

Раздел 7. Человек в меняющемся мире: Россия сегодня.

Перспективные направления развития промышленности и сельского хозяйства. Зеленая энергетика.

Оборонный комплекс. Строительство. Транспорт и дорожное строительство. Государственная политика импортозамещения. Россия как объект

туристического притяжения. Цифровые технологии в действии.

Наименование дисциплин и профессиональных модулей

**Макс./аудит.
час.**

ПА

ДУП 14 ОСНОВЫ ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПРОЕКТИРОВАНИЯ

62/34

ДЗ

Содержание

Модуль 1. Основные понятия учебно-исследовательской деятельности. Методология проектной и исследовательской деятельности. Предмет и объект исследования.

Понятие «проект». Теоретические основы учебного проектирования. Проект как вид учебно - познавательной и профессиональной деятельности. Типология проектов. Исследовательский проект. Творческий проект. Игровой проект. Информационный проект. Практический проект. Управление проектами.

Учебный проект: требования к структуре и содержанию. Современный проект учащегося - дидактическое средство активизации познавательной деятельности, развития креативности и одновременно формирования определенных личностных качеств. Структура и содержание учебного проекта. Выбор темы. Определение целей и темы проекта.

Планирование учебного проекта. Анализ проблемы. Определение источников информации. Определение способов сбора и анализа информации. Постановка задач и выбор критериев оценки результатов и процесса. Определение способа представления результата. Сбор и уточнение информации, обсуждение альтернатив (мозговой штурм), выбор оптимального варианта, уточнение планов деятельности. Основные инструменты: интервью, эксперименты, опросы, наблюдения.

Проектная и исследовательская деятельность: точки соприкосновения. Проектная деятельность. Исследовательская деятельность. Сходства и отличия проекта и исследования. Проектный подход при проведении исследования. Исследовательские проекты.

Основные понятия учебно-исследовательской деятельности. Феномен исследовательского поведения. Исследовательские способности. Исследовательское поведение как творчество. Научные теории.

Методологические атрибуты исследовательской деятельности. Построение гипотезы исследования. Предмет и объект исследования. Проблема исследования. Построение гипотезы. Цели и задачи исследования. Обобщение. Классификация. Умозаключения и выводы.

Методы эмпирического и теоретического исследования. Методы эмпирического исследования (наблюдение, сравнение, измерение, эксперимент); методы, используемые как на эмпирическом, так и на теоретическом уровне исследования (абстрагирование, анализ и синтез, индукция и дедукция,

моделирование); методы теоретического исследования (восхождение от абстрактного к конкретному).

Практическое занятие: Формулировка темы индивидуального проекта, определение типа проекта. Формулировка цели проектирования.

Модуль 2. Информационные ресурсы проектной и исследовательской деятельности

Работа с информационными источниками. Поиск и систематизация информации. Информационная культура. Виды информационных источников. Инструментарий работы с информацией - методы, приемы, технологии. Отбор и систематизация информации.

Информационные ресурсы на бумажных носителях. Рассмотрение текста с точки зрения его структуры. Виды переработки чужого текста. Понятия: конспект, тезисы, реферат, аннотация, рецензия.

Информационные ресурсы на электронных носителях. Применение информационных технологий” в исследовании, проектной деятельности. Способы и формы представления данных. Компьютерная обработка данных исследования.

Сетевые носители - источник информационных ресурсов. Работа в сети Интернет. Создание сайта проекта. Сопровождение проекта (исследования) через работу с социальными сетями. Дистанционная коммуникация в работе над проектом.

Технологии визуализации и систематизации текстовой информации. Диаграммы и графики. Графы. Сравнительные таблицы. Опорные конспекты.

Технологии визуализации и систематизации текстовой информации. Лучевые схемы-пауки и каузальные цепи. Интеллект-карты. Создание скетчей (визуальных заметок). Инфографика. Скрайбинг.

Требования к оформлению проектной и исследовательской работы. Библиография, справочная литература, каталоги. Оформление таблиц, рисунков и иллюстрированных плакатов, ссылок, сносок, списка литературы. Сбор и систематизация материалов.

Практическое занятие. Изучение источников необходимой информации; обзор литературы по темам. «Отработка методов поиска информации в Интернете». Разработка анкеты, проведение анкетирования.

Модуль 3 Защита результатов проектной и исследовательской деятельности. Коммуникативные навыки

Представление результатов учебного проекта. Анализ информации, выполнение проекта, формулирование выводов. Подготовка возможных форм представления результатов. Обоснование процесса проектирования. Объяснение полученных результатов. Оценка. Письменный отчет.

Представление результатов учебного исследования. Анализ информации, выполнение учебного исследования, формулирование выводов. Подготовка возможных форм представления результатов. Обоснование процесса проектирования. Объяснение полученных результатов. Оценка. Письменный отчет.

Оценка учебного проекта (учебного исследования). Карта самооценки индивидуального проекта (учебного исследования). Анализ выполнения проекта, достигнутых результатов (успехов и неудач) и причин этого, анализ достижений поставленной цели.

Коммуникативная деятельность. Диалог. Монолог. Коммуникации. Коммуникации в профессиональной среде и в обществе в целом. Формы и принципы делового общения. Вербальное и невербальное общение.

Стратегии группового взаимодействия. Аргументация. Спор. Дискуссия. Групповое общение как деловое взаимодействие. Ориентация на участников. Ориентация на понимание. Правила ведения спора. Дискуссия: виды и технологии.

Публичное выступление: от подготовки до реализации. Этапы подготовки выступления. Привлечение внимания аудитории. Использование наглядных средств. Анализ выступления.

Практические работы: Оформление результатов работы. Требования к оформлению письменной части проекта. Оформление слайдов в программе PowerPoint. Защита проектов

Наименование дисциплин и профессиональных модулей	Макс./аудит. час.	ПА
ДУП.15 ОСНОВЫ ФОРМИРОВАНИЯ ЖИЗНЕСТОЙКОСТИ	34/34	3
Содержание Я – ИНДИВИДУАЛЬНОСТЬ.		

Общие представления о формировании жизнестойкости.

Жизнестойкость: содержание понятия и способы развития. Индикаторы жизнестойкости.

Врожденные особенности личности как основа индивидуальности человека

Мозг и психика. Межполушарная асимметрия. Виды восприятия в зависимости от дифференциации полушарий головного мозга: «логик» и «художник». Свойства нервной системы: сила, уравновешенность, подвижность и их роль в формировании индивидуальности.

Темперамент – основа характера

Определение темперамента через специфику нервной системы человека. Типы темпераментов и их характеристика. Пути коррекции недостатков своего типа темперамента

Практические занятия:

Что такое жизнестойкость

Индикаторы жизнестойкости

Свойства нервной системы. Межполушарное взаимодействие

Типы темперамента

Тренинг эффективного взаимодействия с различными типами темперамента,

ОСНОВЫ ОБЩЕЙ ПСИХОЛОГИИ

Психические познавательные процессы

Познавательные процессы: ощущение, восприятие, внимание, память, мышление, особенности индивидуального развития познавательных процессов личности.

Эмоционально-волевая сфера личности

Эмоционально – волевые процессы, возможности их развития и регулирования.

Профилактика стресса.

Практические занятия:

Психологический практикум по изучению индивидуальных особенностей внимания

Психологический практикум по изучению индивидуальных особенностей памяти

Психологический практикум по изучению индивидуальных особенностей мышления

Мои эмоции Практикум развития волевых качеств личности

Психологический практикум по профилактике стресса, копинг-стратегии личности;

ОСНОВЫ ЛИЧНОСТНОЙ ЖИЗНЕСТОЙКОСТИ.

Жизнестойкость и ее развитие Ресурсы личности. Навыки целеполагания как ресурс развития жизнестойкости

Позитивное мышление и целеполагание.

Основы позитивного мышления.

Сущность и принципы позитивного мышления

Методы позитивного мышления

Модели «победителя» и «неудачника»

Жизненные планы личности.

Правила формулирования жизненных целей Прошлое, настоящее, будущее – роль позитивного мышления в построении жизненных планов Программа целеполагания

Практические занятия:

Ресурсы личности

Практикум преодоления жизненных трудностей

Программа целеполагания

Психологический практикум по развитию навыков позитивного мышления (занятие с элементами тренинга, арт-терапии)

Психологический практикум по развитию навыков позитивного планирования (занятие с элементами тренинга, арт-терапии)

6.2 Содержание учебных общепрофессиональных дисциплин

ОП. 01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены

Наименование дисциплин и профессиональных модулей	Макс./аудит. час.	ПА
ОП 01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены	71/65	ДЗ
Содержание		
<p>Введение. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины.</p> <p>Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.</p> <p>Основы микробиологии в пищевом производстве</p> <p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none">1. Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.2. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.3. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.4. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания. <p>Практические занятия</p> <p>Практическое занятие № 1 «Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов»</p> <p>Лабораторные работы</p> <p>Изучение под микроскопом микроорганизмов</p> <p>Содержание учебного материала</p> <p>Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности</p> <p>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.</p> <p>Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения</p> <p>Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития.</p> <p>Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания</p> <p>Схема микробиологического контроля</p> <p>Практические занятия</p> <p>Практическое занятие 2 «Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах»</p> <p>Основы физиологии питания</p> <p>Содержание учебного материала</p> <p>Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода.</p> <p>Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах</p> <p>Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания</p> <p>Практические занятия</p> <p>Практическое занятие 3 «Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности»</p> <p>Содержание учебного материала</p> <ol style="list-style-type: none">1. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения2. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи <p>Практические занятия</p> <p>Практическое занятие 4 «Изучение схемы пищеварительного тракта»</p> <p>Практическое занятие 5 «Продукты питания лучше усвояемые организмом человека»</p>		

Содержание учебного материала

Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека

Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда

Практические занятия

Практическое занятие 6 «Выполнение расчета суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.

Практическое занятие № 7 «Выполнение расчета калорийности блюд»

Содержание учебного материала

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

Практические занятия

Практическое занятие 8 «Составление рационов питания для различных категорий потребителей»

Санитария и гигиена в пищевом производстве

Содержание учебного материала

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

Контрольная работа

Содержание учебного материала

Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания

. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения

Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения

Практические занятия

Практическое занятие № 9 Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования.

Содержание учебного материала

1. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов

2. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок

Практические занятия

Практическое занятие 10 Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).

Содержание учебного материала

1. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация

2. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции

Самостоятельная работа		
Наименование дисциплин и профессиональных модулей	Макс./аудит. час.	ПА
ОП 02 Основы товароведения продовольственных товаров	41/35	ДЗ
Содержание		
<p>Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.</p> <p>Энергетическая ценность пищевых продуктов</p> <p>Практические занятия</p> <p>Практическое занятие 1 «Рассчитать энергетическую ценность 100 г хлеба пшеничного 1-го сорта»</p> <p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Классификация продовольственных товаров.</p> <p>2. Качество и безопасность продовольственных товаров.</p> <p>Содержание учебного материала</p> <p>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</p> <p>2. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</p> <p>Лабораторные занятия</p> <p>1 ЛР № 1 Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.</p> <p>2. ЛР 1 Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка их качества по стандарту</p> <p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров.</p> <p>2. Условия и сроки хранения зерновых товаров</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Лабораторные занятия</p> <p>ЛР № 2 Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту</p> <p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров</p> <p>2. Условия и сроки хранения молочных товаров</p> <p>Лабораторные занятия</p> <p>ЛР № 3 Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.</p> <p>Содержание учебного материала</p> <p>Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов.</p> <p>Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Лабораторные занятия</p> <p>ЛР № 4 Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.</p> <p>ЛР № 5 Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.</p> <p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.</p> <p>2. Условия, сроки хранения мяса и мясных продуктов</p> <p>Лабораторные занятия</p> <p>ЛР № 6. Органолептическая оценка качества мяса</p> <p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов</p>		

<p>2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение.</p> <p>3. Условия и сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров</p> <p>Лабораторные занятия</p> <p>ЛР № 7. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.</p> <p>ЛР №8. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту</p> <p>Содержание учебного материала</p> <p>1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение.</p> <p>2.Условия и сроки хранения</p> <p>Лабораторные занятия</p> <p>ЛР № 9 Ознакомление с ассорти-ментом пряностей и оценка качества по стандарту</p> <p>Дифференцированный зачет</p>		
Наименование дисциплин и профессиональных модулей	Макс./аудит. час.	ПА
ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места	91/79	Э
Содержание		
<p>Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания</p> <p>Содержание учебного материала</p> <p>Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания</p> <p>Содержание учебного материала</p> <p>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.</p> <p>Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания.</p> <p>Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов</p> <p>Характеристика способов кулинарной обработки</p> <p>Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.</p> <p>Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции.</p> <p>Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях</p> <p>Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции.</p> <p>Характеристика организации рабочих мест повара.</p> <p>Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе</p> <p>Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции</p> <p>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</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Практическая подготовка</p> <p>«Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).</p> <p>«Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).</p> <p>Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)</p> <p>Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и</p>		

<p>кондитерского производства</p> <p>Содержание учебного материала</p> <p>Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации</p> <p>Практическая подготовка</p> <p>«Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля»</p> <p>«Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы»</p> <p>Содержание учебного материала</p> <p>Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Практическая подготовка</p> <p>«Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования»</p> <p>«Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования»</p> <p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации</p> <p>2. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены</p> <p>Практическая подготовка «Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования»</p>		
ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	40/34	ДЗ

<p>1. Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов</p> <p>2. Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается содержание домашних заданий)</p> <p>Составление компьютерных презентации по теме «Предпринимательство на современном этапе развития российской экономики», «Ресурсы предприятий и пути их сбережения»</p> <p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое</p>

положение Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации.

2. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации.

3. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений.

Тематика практических занятий и лабораторных работ

Практические занятия 1. Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач)

Раздел 2 Основы трудового права и формы оплаты труда

Содержание учебного материала

1. Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок. Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников

Тематика практических занятий и лабораторных работ

Практические занятия 2. Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора

Практические занятия 3. Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач.

Содержание учебного материала

1. Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы.
2. Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда.
3. Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся

Тематика практических занятий и лабораторных работ

Практические занятия 4. Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда

ОП.05 Основы калькуляции и учета	42/36	ДЗ
---	-------	----

Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета

Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности

Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов

Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса

Содержание учебного материала

Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания

Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства

Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета

План-меню, его назначение, виды, порядок составления

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий

Практические занятия

Практическое занятие № 1 Работа со Сборником рецептов, расчет требуемого количества сы-рья, продуктов для приготовления продукции собственного производства,
- определение процентной доли потерь е при различных видах об-работки сырья»

Практическое занятие № 2 Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день.

Практическое занятие № 3 Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты.

Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия.

Оформление калькуляционных карточек.

Содержание учебного материала

<p>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</p> <p>Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Содержание учебного материала</p> <p>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</p> <p>Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой</p> <p>Практические занятия</p> <p>Практическое занятие № 4 «Оформление документов первичной отчетности по учету сырья то-варов и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день»</p> <p>Содержание учебного материала</p> <p>Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания</p> <p>Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции</p> <p>Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве.</p> <p>Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе</p> <p>Практические занятия</p> <p>Практическое занятие № 5-6 «Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве»</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Содержание учебного материала</p> <p>Правила торговли. Виды оплаты по платежам</p> <p>Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями</p> <p>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</p> <p>Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира</p>		
<p>ОП.06 Охрана труда</p>	<p>40/34</p>	<p>ДЗ</p>
<p>1. Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли</p> <p>Нормативно - правовая база охраны труда</p> <p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения</p> <p>2. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).</p> <p>3. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия</p> <p>4. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание</p> <p>Тематика практических работ</p> <p>1. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда</p> <p>Содержание учебного материала</p> <p>1.Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда</p>		

<p>2. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда.</p> <p>3. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</p> <p>Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная</p> <p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение</p> <p>2. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников</p> <p>3. Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации</p> <p>4. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</p> <p>Работа над учебным материалом. Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности.</p> <p>Условия труда на предприятиях общественного питания</p> <p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм</p> <p>2. Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека</p> <p>3. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов</p> <p>Тематика практических занятий</p> <p>1. Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам</p> <p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний</p> <p>2. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая</p> <p>Тематика практических занятий</p>		
--	--	--

<p>1. Анализ причин производственного травматизма на предприятии.</p> <p>2. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов</p> <p>Электробезопасность и пожарная безопасность</p> <p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)</p> <p>2. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования</p> <p>3. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения</p> <p>4. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия</p> <p>5. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания</p> <p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции</p> <p>2. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожарами</p> <p>3. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения</p> <p>4. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение</p> <p>5. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания</p> <p>Тематика практических занятий</p> <p>1. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи.</p> <p>2. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания</p> <p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности</p> <p>2. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования</p> <p>3. Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др</p>		
<p>ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности</p>	<p>40/34</p>	<p>ДЗ</p>
<p>Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки).</p>		

Грамматический материал:

Местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падежноопределенные местоимения, производные от some, any, no, every.

- простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом);
- простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;
- предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них;
- безличные предложения;
- понятие глагола-связки.

Практические работы:

Практическая работа №1 «История развития пищевой промышленности»

Практическая работа №.2 «Основы правильного питания».

Практическая работа №,3 «Диета»

Практическая работа №, 4 «Здоровая пища»

Практическая работа № 5 «Минеральные вещества. Витамины»

Практическая работа № 6 «Отдельные составляющие пищевых продуктов»

Практическая работа № 7 «Хлебобулочные изделия»

Практическая работа № 8 «Кондитерские изделия»

Практическая работа №. 9 «Фрукты и овощи»

Практическая работа №. 10 «Супы»

Содержание учебного материала

Освоение лексического материала по теме: «Типы предприятий общественного питания, персонал»

Грамматический материал:

- имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.

Практические работы:

Практическая работа № 11 «В продуктовом магазине»

Практическая работа № 12 «В булочной»

Практическая работа № 13 «Столовые приборы и посуда»

Практическая работа № 14 «В овощном магазине»

Содержание учебного материала

Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню»

Грамматический материал: Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.

Практические работы:

Практическая работа №.15 «В супермаркете»

Практическая работа №. 16 « У мясного прилавка»

Практическая работа №. 17 «В кондитерской»

Практическая работа №. 18 «Я собираюсь приготовить свое коронное блюдо»

Содержание учебного материала

Освоение лексического материала по темам: «Кухонное оборудование. Производственные помещения»

Грамматический материал:

- Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.

Практические работы:

Практическая работа №. 19 «Производственные помещения и оборудование» . «Сервировка стола»

Практическая работа № 20 «В ресторане»

Содержание учебного материала

Освоение лексического материала по теме « Кухонная, сервировочная и барная посуда»

Грамматический материал :Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.

Практические работы:

Практическая работа №.21 «Я директор ресторана»

Практическая работа №. 22 «Самый известный шеф-повар»

Содержание учебного материала

Освоение лексико-грамматического материала диалогов по теме Обслуживание посетителей.

Грамматический материал: Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.

Практические работы:

Практическая работа № 23 «В кафе»
 Практическая работа № 24 «Самые известные рестораны мира»
 Практическая работа № 25 «Заказ еды»
 Практическая работа № 26 «Выбор блюд»
Содержание учебного материала
 Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов» Г
 Грамматический материал по теме: Времена группы Continuous
Практические работы:
 Практическая работа № 27 «Типы меню»
 Практическая работа № 28 «Составление меню»
Содержание учебного материала
 Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена»
 Грамматический материал: Неопределенные наречия, производные от some, any, every.
Практические работы:
 Практическая работа № 29 «Мой любимый рецепт»
 Практическая работа № 30 «Русская национальная кухня»
Содержание учебного материала
 Освоение лексического материала по теме «Кухни разных стран»
 Грамматический материал: Совершенные времена глагола: Present, Past, Future Perfect.
Практические работы
 Практическая работа № 31 «Способы приготовления пищи»
 Практическая работа № 32 «Правила здорового питания»
 Практическая работа № 33 «Английское меню».
Самостоятельная работа обучающихся
 Подготовить презентации по национальным кухням
 (выполнение заданий на закрепление изученного): освоение лексического материала по теме 9 чтение, перевод текстов

ОП.08 Безопасность жизнедеятельности	74/68	ДЗ
---	-------	----

Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций
 Общая характеристика чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера, причины возникновения. Чрезвычайные ситуации военного времени.
 Защита населения и территорий при стихийных бедствиях
 Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах
 Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке
 Обеспечение безопасности при эпидемии
 Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков, при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения и совершённом теракте, в случае захвата заложником
Тематика практических занятий
 Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения
Содержание учебного материала
 Ядерное, химическое и биологическое оружие, средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения
 Приборы радиационной и химической разведки и контроля
 Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения
Тематика практических занятий
 Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК
Раздел 2. Основы военной службы и медико-санитарная подготовка
Содержание учебного материала
 Военная доктрина Российской Федерации. Основы обороны государства. Основные документы по безопасности Российских территорий. Национальная безопасность и национальные интересы России.
 Классификация видов и родов войск ВС РФ. Структура военной организации. Состав и структура ВС России, основные цели и задачи.
Содержание учебного материала
 Терроризм в любых формах своего проявления. Проблема терроризма и борьба.

Федеральный закон «О борьбе с терроризмом». Организация работы по противодействию терроризму. Концепция национальной безопасности РФ. Террористические группировки. Информационное оружие.

Содержание учебного материала

Мероприятия, проводимые в рамках обязательной подготовки граждан к военной службе. Категории граждан, подлежащих обязательному воинскому учету. Обязанности граждан, возложенные в целях обеспечения воинского учета. Постановка на воинский учет.

Тематика практических занятий

Изучение общевойсковых уставов

Выполнение воинского приветствия в строю на месте

Изучение материальной части, сборка, разборка автомата

Построение и отработка движения походным строем

Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте

Содержание учебного материала

Общее понятие о здоровье. Репродуктивное здоровье – важная часть здоровья человека и общества. Факторы, влияющие на здоровье и благополучие. Понятие о здоровом образе жизни. Психологическая уравновешенность, двигательная активность и закаливание.

Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях

Первая (доврачебная) помощь при травмах, ожогах, поражении электрическим током, утоплении, перегревании, переохлаждении, обморожении, общем замерзании.

Тематика практических занятий

Отработка умений наложения кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевое прижатие артерий

Отработка умений наложения повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности

Отработка умений наложения шины на место перелома, транспортировка поражённого

Отработка на тренажёре прекардиального удара и искусственного дыхания. Отработка на тренажёре непрямого массажа сердца

Раздел 3. Начальная военная подготовка (34 часа)

Материальная часть автомата Калашникова.

Неполная разборка и сборка автомата.

Сдача зачета, на время.

Техника безопасности при стрельбе, правила ведения огня.

Отработка положений для стрельбы из пневматической винтовки и пистолета.

Контрольная работа: «Огневая подготовка»

ФЗ "О воинской обязанности и военной службе".

Порядок призыва и прохождения военных сборов.

Назначение на воинские должности.

Устав внутренней службы.

Устав гарнизонной и караульной служб.

Обязанности лиц суточного наряда. Назначение суточного наряда, его состав и вооружение.

Подчиненность и обязанности дневального по роте. Обязанности дежурного по роте.

Порядок хранения оружия и боеприпасов.

Допуск личного состава в комнату для хранения оружия. Порядок выдачи оружия и боеприпасов.

Обязанности солдата в бою, порядок выполнения команд, маскировка, выбор места для стрельбы.

Ознакомление с образцами вооружения мотострелковой дивизии.

Вооружение стрелкового отделения, действия солдата в бою.

Тест: «Тактическая подготовка»

Требования к контрактнику. Правила заключения контракта.

Медицинское освидетельствование.

Воинские должности, предусматривающие службу по контракту.

Причины введения альтернативной гражданской службы. ФЗ "Об альтернативной гражданской службе".

Порядок прохождения альтернативной службы.

Общие правила оказания первой помощи

Первая помощь при отсутствии сознания

Первая помощь при остановке дыхания и отсутствии кровообращения (теория)

Первая помощь при наружных кровотечениях

Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути

Первая помощь при травмах различных областей тела

Первая помощь при ожогах и воздействии высоких температур

Первая помощь при воздействии низких температур

<p>Первая помощь при отравлениях Подготовка рефератов, докладов с использованием информационных технологий. Первая помощь при отравлениях Разработать памятку «Безопасность на водоемах».</p>		
ОП.09 Физическая культура	41/40	ДЗ
<p>Физическая культура и спорт как социальные явления, как явления культуры. Физическая культура личности человека, физическое развитие, физическое воспитание, физическая подготовка и подготовленность, самовоспитание. Сущность и ценности физической культуры. Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха Здоровый образ жизни, здоровье человека как фактор достижения жизненного успеха. Совокупность факторов, определяющих состояние здоровья. Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья. Норма двигательной активности, гиподинамия и гипокинезия. Оценка двигательной активности, формы занятий физическими упражнениями в режиме дня и их влияние на здоровье</p> <p>Содержание учебного материала Физические качества и способности человека и основы методики их воспитания. Средства, методы, принципы воспитания быстроты, силы, выносливости, гибкости, координационных способностей. Возрастная динамика развития физических качеств и способностей. Взаимосвязь в развитии физических качеств и возможности направленного воспитания отдельных качеств. Особенности физической и функциональной подготовленности</p> <p>Тематика практических занятий Выполнение построений, перестроений, различных видов ходьбы, беговых и прыжковых упражнений, комплексов обще развивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами Подвижные игры различной интенсивности</p> <p style="text-align: center;">Содержание учебного материала</p> <p>Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бега по прямой и виражу, на стадионе и пересечённой местности, Эстафетный бег. Техника спортивной ходьбы. Прыжки в длину</p> <p>Тематика практических занятий Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий, дыхательных качеств и способностей</p> <p>Содержание учебного материала</p> <p>Баскетбол Перемещения по площадке. Ведение мяча. Передачи мяча: двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку. Ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола. Броски мяча по кольцу с места, в движении. Тактика игры в нападении. Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и командные действия игроков. Тактика игры в защите в баскетболе. Групповые и командные действия игроков. Двусторонняя игра.</p> <p>Волейбол. Стойки в волейболе. Перемещение по площадке. Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Приём мяча. Передачи мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Расстановка игроков. Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча. Групповые и командные действия игроков. Взаимодействие игроков. Учебная игра</p> <p>Футбол. Перемещение по полю. Ведение мяча. Передачи мяча. Удары по мячу ногой, головой. Остановка мяча ногой. Приём мяча: ногой, головой. Удары по воротам. Обманные движения. Обводка соперника, отбор мяча. Тактика игры в защите, в нападении (индивидуальные, групповые, командные действия). Техника и тактика игры вратаря. Взаимодействие игроков. Учебная игра.</p> <p>Бадминтон. Способы хватки ракетки, игровые стойки, передвижения по площадке, жонглирование воланом. Удары: сверху правой и левой сторонами ракетки, удары снизу и сбоку слева и справа, подрезкой справа и слева. Поддачи в бадминтоне: снизу и сбоку. Приёма волана. Тактика игры в бадминтон. Особенности тактических действий спортсменов, выступающих в одиночном и парном разряде. Защитные, контратакующие и нападающие тактические действия. Тактика парных встреч: поддачи, передвижения, взаимодействие игроков. Двусторонняя игра.</p> <p>Настольный теннис. Стойки игрока. Способы держания ракетки: горизонтальная хватка, вертикальная хватка. Передвижения: бесшажные, шаги, прыжки, рывки. Технические приёмы: подача, подрезка, срезка, накат, поставка, топ-спин, топс-удар, сеча. Тактика игры, стили игры. Тактические комбинации. Тактика одиночной и парной игры. Двусторонняя игра</p>		

Тематика практических занятий

Подвижные игры различной интенсивности.

воспитание быстроты в процессе занятий спортивными играми.

-воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми.

-воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми.

-воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми.

Содержание учебного материала

Краткие сведения о развитии гимнастики.

- 1 Строевые упражнения постронные в шеренгу, выход из строя
- 2 Перестроение и повороты в движении
- 3 Выполнение упражнения на гимнастической скамейке
- 4 Упражнения на гибкость. Подтягивание, отжимание
- 5 Общеразвивающие упражнения с палками, обручами, обручи, тест на гибкость, мостик
- 6 Специальные упражнения на укрепления брюшного пресса
- 7 Акробатика
- 8 Кувырок вперед и назад, мостик, на лопатках, полу шпагат
- 9 Опорный прыжок

Тематика практических занятий

Аэробика (девушки)

Разучивание, закрепление и совершенствование техники выполнения отдельных элементов и их комбинаций.

Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей:

-воспитание выносливости в процессе занятий избранными видами аэробики.

-воспитание координации движений в процессе занятий.

Выполнение разученной комбинации упражнений осваиваемого вида аэробики различной интенсивности, продолжительности, преимущественной направленности.

Самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемому виду (видам) аэробики.

Атлетическая гимнастика (юноши):

Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники выполнения упражнений на тренажёрах, с отягощениями.

Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей через выполнение комплексов атлетической гимнастики с направленным влиянием на развитие определённых мышечных групп:

-воспитание силовых способностей в ходе занятий атлетической гимнастикой;

-воспитание силовой выносливости в процессе занятий атлетической гимнастикой;

-воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий атлетической гимнастикой;

-воспитание гибкости через включение специальных комплексов упражнений.

Самостоятельная разработка содержания и выполнение комплекса практических упражнений, закрепление и совершенствование основных элементов атлетической гимнастики

Содержание учебного материала

Лыжная подготовка (В случае отсутствия снега может быть заменена кроссовой подготовкой. В случае отсутствия условий может быть заменена конькобежной подготовкой (обучением катанию на коньках)).

Одновременные бесшажный, одношажный, двухшажный классический ход и попеременные лыжные ходы. Полуконьковый и коньковый ход. Передвижение по пересечённой местности. Повороты, торможения, прохождение спусков, подъемов и неровностей в лыжном спорте. Прыжки на лыжах с малого трамплина. Прохождение дистанций до 5 км (девушки), до 10 км (юноши).

Катание на коньках.

Посадка. Техника падений. Техника передвижения по прямой, техника передвижения по повороту. Разгон, торможение. Техника и тактика бега по дистанции. Пробегание дистанции до 500 метров. Подвижные игры на коньках.

Кроссовая подготовка.

Бег по стадиону. Бег по пересечённой местности до 5 км.

Тематика практических занятий

1. Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники изучаемого вида спорта.

2. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей на основе использования средств изучаемого вида спорта:

-воспитание выносливости в процессе занятий изучаемым видом спорта;

- воспитание координации движений в процессе занятий изучаемым видом спорта;

- воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий изучаемым видом спорта;

- воспитание гибкости в процессе занятий изучаемым видом спорта.

3. Каждым студентом обязательно проводится самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемому виду спорта

Содержание учебного материала

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 студентов 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 профессиональным заболеваниям.

Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП.

Тематика практических занятий

1. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий.

2. Формирование профессионально значимых физических качеств.

3. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня квалифицированного рабочего.

4. Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов.

5. Специальные упражнения для развития основных мышечных групп.

6.3 Содержание профессиональных модулей

Наименование дисциплин и профессиональных модулей	Макс./аудит. час.	ПА
ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	422/386	ЭЖ
<p>Планируемые результаты освоения</p> <p>ПК 1.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p>ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>		
МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	38/32	ДЗ
Содержание		
<p>Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них</p> <p>1.Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.</p> <p>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). Правила составления заявки на сырье. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос</p> <p>Практическое занятие 1. Составление заявки на сырье</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов</p> <p>1.Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.</p> <p>2.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов</p> <p>2.Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде 3.Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними</p> <p>Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов.</p> <p>Практическое занятие 3. Тренинг по отработке без-опасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки).</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них</p> <p>1.Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной</p>		

организации работ.

2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.

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

Практическое занятие 4. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.

Практическое занятие 5. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки

Контрольная работа

Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них

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. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них

3. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде

4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними

Практическое занятие 6. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

Практическое занятие 7. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы..

Практическое занятие 8. «Отработка безопасных приемов эксплуатации электромясорубки, куттера»

МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов

120/102

Э

Содержание

Тема 2.1 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

ЛР № 1 Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов

ЛР № 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, баклажанов, помидоров)

Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья

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

Контрольная работа

Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы

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 напластованной рыбы (стейк), 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

ЛР № 3 Обработка рыбы с костным скелетом.приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.

ЛР № 4 Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы

ЛР № 5 Обработка нерыбного водного сырья

Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов

1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.

2. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.

3. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.

4. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение

Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов 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, полуфабрикатов из них Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.

ЛР № 6 Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.

ЛР № 7 Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без

Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика

<p>1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества безопасности</p> <p>2. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.</p> <p>3. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>2. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>3. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>Лабораторные работы</p> <p>ЛР № 8 Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы</p> <p>ЛР № 9 Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек.</p>		
Наименование дисциплин и профессиональных модулей	Макс./аудит. час.	ПА
ПМ 02 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	878/842	ЭК
<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>		
МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	38/32	Кр/Э
Содержание		
<p>Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p>1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.</p> <p>2. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.</p> <p>3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>		

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов

1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.

2. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос

3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации

Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре.

Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.

Практическое занятие 3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов

Контрольная работа

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов

1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.

2. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос

3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации

Практическое занятие 4. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре

Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов

Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.

2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.

3. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос

4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации

Практическое занятие 6 Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде

Практическое занятие 7 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

Практическое занятие 8 Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей

МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	252/234	Кр/Э
--	---------	------

Содержание

Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров

1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров
2. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов кулинарное назначение бульонов и отваров
3. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента

1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов
2. Правила выбора, характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам.
3. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий). Последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса
4. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями
5. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос

Контрольная работа

ЛР № 1 Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента

1. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения
2. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения
3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос

ЛР № 2 Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни

1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов. Холодные супы: требования к качеству, условия и сроки хранения.

2. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи. Температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска. Способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.

Контрольная работа

ЛР № 3 Приготовление, оформление и отпуск холодных супов

Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов

1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов

4. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства

5. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства

Тема 3.2.

Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов Содержание учебного материала

1. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам

2. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов

3. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных

4. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных.

5. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса грибного, молочного, сметанного и его производных

6. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства

7. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами

Практическое занятие 1. Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции

Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках

1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках

2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов

Тема 3.4.

Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов
Содержание учебного материала

1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов

2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов

Контрольная работа

Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента

МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов

1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок

2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ

3. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления овощей

4. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов

5. правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования

ЛР № 4 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов

ЛР № 5 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов

ЛР № 6 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов

Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий

1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий

2. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.

3. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов

4. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения

5. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов

6. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования

Контрольная работа

ЛР № 7 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий

Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра

1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра.

2. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ

3. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра

4.. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения

5.. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения

6. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения

7. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования

Практическое занятие 2 Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов

Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки

1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки

2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.

3. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста

4. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.

5. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования

Контрольная работа

Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья

1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья

2. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб

3. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа

Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья

1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)

2. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.

3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.

4. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.

5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования

ЛР № 9 Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы

ЛР № 10 Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы

ЛР № 11 Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья

Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

2. Правила выбора мяса, мясных продуктов, и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями

3. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа

Контрольная работа

Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов

1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару,

припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотировани, запекание (с гарниром, соусом и без)

2. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания

3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.

4. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.

ЛР № 12 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде

ЛР № 13 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде

Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика

1. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)

2. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания

3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.

4. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд

5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.

ЛР № 14 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика

Наименование дисциплин и профессиональных модулей	Макс./аудит. час.	ПА
ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	504/468	эк
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,		

<p>холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>		
МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	40/34	ДЗ
Содержание		
<p>Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. 2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. <p>Характеристика, последовательность этапов.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях. <p>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. 2. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд. 3. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола». <p>Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Практическое занятие 1. 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</p> <p>Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки</p> <p>Практическое занятие 3 Тренинг 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.</p>		
МДК 03.02 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	128/110	Э
Содержание		
<p>Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение 		

концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства

2. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)

3. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.

4. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента

1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.

2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов

3. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.

4. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира

Контрольная работа

Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции

Лабораторная работа №2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (вине-грет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом).

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок

1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.

2. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.

3. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve.

4. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

5. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.

6. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд

7. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах

для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».

8. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.

Контрольная работа

Практическое занятие № 1 Расчет количества сырья, выхода бутербродов

Лабораторная работа 3-4. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птиц

1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.

2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.

3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки

4. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)

5. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд

6. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.

Практическое занятие 2 Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд

Практическое занятие 3 Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания.

Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции

Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции

Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции

Наименование дисциплин и профессиональных модулей	Макс./аудит. час.	ПА
ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	446/410	ЭК

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

МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	38/32	ДЗ
Содержание		
<p>Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>1. Технологический цикл приготовления холодных сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов</p> <p>2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом ассортимента продукции.</p> <p>3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>2. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос</p> <p>3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации</p> <p>Практические занятия</p> <p>Практическое занятие 1 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов</p> <p>Практическое занятие 2 Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков</p> <p>Практическое занятие 3 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>Практическое занятие 4 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков</p>		
МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	108/90	Кр/Э
Содержание		
<p>Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>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.</p> <p>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 смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>3. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных</p>		

фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.

4. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд

5. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука. Крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования

Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов

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. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.

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.).

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.

4. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

Практическое занятие 1 Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд

Контрольная работа

Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.)

Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.

Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента

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. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

3. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.

4. 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).

Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков

Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента

1. 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. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

3. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.

4. 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). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

Практическое занятие 2 Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков

Контрольная работа

Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента

Наименование дисциплин и профессиональных модулей	Макс./аудит. час.	ПА
ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1050/1014	ЭК
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		
МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации	38/32	ДЗ

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
Содержание		
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
1 Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления мучных кондитерских изделий		
2 Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
1 Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ним		
2 Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т ч отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
3 Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
Практическое занятие 1 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
Практическое занятие 2 Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.		
Контрольная работа		
Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов		
1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.		
2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.		
3 Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.		
Практическое занятие 3 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха		
Практическое занятие 4 Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья		
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	352/334	Кр/Э
Содержание		
Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов		
1 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 изделий		
2 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов.		

3 Оценка их качества.

Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.

1 Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества

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.

3 Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.

4 Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады

5 Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.

6 Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения

7 Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Контрольная работа

Тема 2.3. Приготовление глазури

1 Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности. Приготовление глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения

2 Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.

Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов

1 Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

2 Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения

Практическое занятие 1 Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.

Контрольная работа

Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана

1 Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов. Требования к качеству, условия и сроки хранения

2 Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления

Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки

1 Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика

2 Виды крошки в зависимости от сырья и полуфабриката и способы приготовления Требования к качеству, условия и сроки хранения посыпок

3 Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.

Тематика лабораторных работ

Лабораторная работа 1. Приготовление отделочных полуфабрикатов

Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства

1 Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент правила подготовки к использованию. Требования к качеству, условия и сроки хранения

Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба

1 Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.

2 Требования к качеству Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов Условия хранения Сроки хранения

Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий

1 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 ингредиентов

2 Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса и печени

3 Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса. Порядок заправки фаршей и начинок.

Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок

Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба

1 Замес и образования теста Сущность процессов происходящих при замесе теста Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов Особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение соуса красного основного и его производных. Требования к качеству, Условия и сроки хранения соуса красного основного

2 Приготовление из теста различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения

Практическое занятие 2 Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба

Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба

1 Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения

2 Приготовление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий Особенности оформления до выпечки и после нее Подготовка хлебобулочных изделий к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения

Контрольная работа

Лабораторная работа №2. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста

Лабораторная работа № 3. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста

Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста

1 Виды мучных кондитерских изделий их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов

2 Правила выбора основных продуктов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям.

3 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения

Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента

1 Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из 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 изделий

Лабораторное занятие № 4. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста

Лабораторная занятие № 5. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста

Лабораторная занятие № 6. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста

Лабораторная занятие №7. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста

Лабораторная занятие №8. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста

Лабораторная занятие № 9. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста

Лабораторная занятие № 10. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста

Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных

1 Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству

2 Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др и от формы: нарезанные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные рулеты Процесс приготовления в зависимости от формы.

3 Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др и от формы: нарезанные

(прямоугольные, квадратные, ромбовидные,), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различия в отделке пирожных в зависимости от вида

4 Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы нарезанные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др) Процесс приготовления в зависимости от формы

5 Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпанные крошкой или сахарной пудрой

6 Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.

7 Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.

Контрольная работа

Лабораторная работа № 11. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных

Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов

1 Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

2 Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента

3 Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от форм Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента

4 Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы : квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от форм Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента

5 Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента

6 Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента

Лабораторная работа 12. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов

6.4 Содержание программы практической подготовки.

Практическая подготовка при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью

Реализация компонентов образовательной программы в форме практической подготовки осуществляется в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом

Практическая подготовка при реализации образовательной программы может быть организована непосредственно в колледже в учебно-производственных мастерских. Практическая подготовка в форме производственной практики реализуется на предприятиях и в организациях города и районов.

Наименование видов практической подготовки	Всего час.
В рамках общепрофессиональных учебных дисциплин (практические и лабораторные работы)	
СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	
УП 01	108
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 фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.	
11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.	
12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;	
13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	
14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.	
15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.	

<p>16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p>	
<p>УП 02</p>	<p>252</p>
<p>Виды работ</p> <p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
<p>УП 03</p>	<p>144</p>
<p>Виды работ:</p>	

1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.
2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями
3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.
4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.
5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.
6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.

УП 04

144

Виды работ:

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.

Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

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

. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.

Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.

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.

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.

Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.

Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.

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.

Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная

упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.
 Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
 Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
 Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.
 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).
 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

УП 05

252

Виды работ:

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.
 Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
 Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
 Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
 Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
 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.
 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.
 Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
 Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.
 Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.
 Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
 Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
 Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
 Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.
 Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.
 Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
 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).

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:

мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП 01

144

Виды работ

1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.
2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по 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 (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.
7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.
8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.
9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос

ПП 02

324

Виды работ :

Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.

Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).

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.

Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.

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.

Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.

Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.

Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов

<p>высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	
<p>ПП 03</p>	<p>180</p>
<p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закусок при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. 	
<p>ПП 04</p>	<p>144</p>
<p>Виды работ:</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>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.</p> <p>Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p>	

<p>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</p>	
<p>ПП 05</p>	<p>396</p>
<p>Виды работ:</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	

6.5 Содержание Программы государственной итоговой аттестации.

Программа разработана в соответствии со следующими нормативными документами:

- ФЗ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минпросвещения РФ от 08.11.2021 N 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 января 2016 г. N 50 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
- Приказ Минпросвещения РФ от 24.08.2022 N 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования".

Паспорт программы ГИА

Область применения программы государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

в части освоения видов деятельности:

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

В процессе ГИА осуществляется экспертиза форсированности у выпускников общих и профессиональных компетенций (ОК и ПК).

Общие компетенции, включающие в себя способность выпускника:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
Профессиональные компетенции, включающие в себя способность выпускника:

<u>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:</u>	
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.
<u>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:</u>	
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.
<u>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:</u>	
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.
<u>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:</u>	
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.
<u>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:</u>	
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.

Цели и задачи государственной итоговой аттестации

Целью ГИА является установление определения соответствия результатов освоения студентами образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по профессии 43.01.09 Повар, кондитер при решении конкретных профессиональных задач, определить уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Количество часов, отводимое на государственную итоговую аттестацию
всего - 2 недели – 72 часа

Формы проведения государственной итоговой аттестации
Формы проведения ГИА:
защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

Сроки проведения ГИА
15.06 – 29.06.2028 г.

6.5.2. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Подготовка и проведение демонстрационного экзамена

Обеспечение проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО осуществляется техникумом.

Техникум использует необходимые для организации образовательной деятельности средства при проведении государственной итоговой аттестации студентов.

В целях определения соответствия результатов освоения выпускниками имеющих государственную аккредитацию образовательных программ СПО соответствующим требованиям ФГОС СПО ГИА проводится государственными экзаменационными комиссиями (далее - ГЭК), создаваемыми образовательной организацией по каждой укрупненной группе профессий, специальностей среднего профессионального образования либо по усмотрению образовательной организации по отдельным профессиям и специальностям среднего профессионального образования.

ГЭК формируется из числа педагогических работников образовательной организации, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе:

- педагогических работников;
- представителей организаций-партнеров, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;
- членов аккредитационных комиссий, сформированных Министерством здравоохранения Российской Федерации (при проведении ГИА выпускников, осваивающих образовательные программы в области медицинского образования и фармацевтического образования);
- экспертов организации, наделенной полномочиями по обеспечению прохождения ГИА в форме демонстрационного экзамена (далее - оператор) (при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена), обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профессии, специальности среднего профессионального образования, по которой проводится демонстрационный экзамен (далее - эксперты).

При проведении демонстрационного экзамена в составе ГЭК создается экспертная группа из числа экспертов (далее - экспертная группа).

Состав ГЭК утверждается приказом руководителя образовательной организации и действует в течение одного календарного года. В состав ГЭК входят председатель ГЭК, заместитель председателя ГЭК и члены ГЭК.

ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель ГЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) по представлению образовательной организации органом местного самоуправления муниципального района, муниципального округа, городского округа, органом исполнительной власти субъекта Российской Федерации, федеральным органом исполнительной власти, в ведении которого соответственно находится образовательная организация, а в случае, если функции и полномочия учредителя образовательной организации осуществляет Правительство Российской Федерации - по представлению указанной образовательной организации Министерством просвещения Российской Федерации.

Председателем ГЭК образовательной организации утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;
- представителей организаций-партнеров, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Директор техникума является заместителем председателя ГЭК. В случае создания в Техникуме нескольких ГЭК назначается несколько заместителей председателя ГЭК из числа заместителей директора Техникума или педагогических работников.

Экспертная группа создается по каждой профессии, специальности среднего профессионального образования или виду деятельности, по которому проводится демонстрационный экзамен.

Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа экспертов, включенных в состав ГЭК.

Главный эксперт организует и контролирует деятельность возглавляемой экспертной группы, обеспечивает соблюдение всех требований к проведению демонстрационного экзамена и не участвует в оценивании результатов ГИА.

Количественный состав экспертной группы определяется образовательной организацией, исходя из числа сдающих одновременно демонстрационный экзамен выпускников. Один эксперт должен иметь возможность оценить результаты выполнения задания выпускников в полной мере согласно критериям оценивания.

Количество главных экспертов на демонстрационном экзамене	1
Минимальное (рекомендованное) количество экспертов на 1 выпускника	1
Минимальное (рекомендованное) количество экспертов на 1 выпускника	3

Порядок допуска обучающихся к демонстрационному экзамену

Допуск обучающихся к Государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Допуск к ГИА оформляется приказом директора Техникума.

Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее - центр проведения экзамена), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации.

Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится ГИА с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;

присутствие в аудитории, центре проведения экзамена тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);

пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;

обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений)

6.5.3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Перечень компетенций, подлежащих оцениванию

Уровень демонстрационного экзамена – профильный.

КОД – 43.01.09 - 2024

Критерием оценки государственной итоговой аттестации в виде демонстрационного экзамена является уровень освоения общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ППКРС в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

№ п / п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ПК (ОК)	Перечень оцениваемых умений и навыков / практического опыта
1	2	3	4
1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	ПК Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с	<i>уметь:</i> подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный
		инструкциями и регламентами. ПК Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК Производить приготовление и подготовку реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса домашней птицы, дичи, кролика.	инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения. <i>иметь практический опыт в:</i> подготовке, уборке рабочего места; подготовке к

			<p>работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, птицы, приготовлении, порционировании (комплектowaniu), хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p>
2	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p>	<p>ПК Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК Осуществлять приготовление, непродолжительное хранения бульона, отваров разнообразного ассортимента. ПК Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. ПК Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. ПК Осуществлять приготовление,</p>	<p><i>уметь:</i> подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>

		<p>творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p>	<p>разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. <i>иметь практический опыт в:</i> подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
3	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных</p>	<p>ПК Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для</p>	<p><i>уметь:</i> рационально организовывать, проводить</p>

	<p>блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p>	<p>приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. ПК Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента. ПК Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<p>текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. <i>иметь практический опыт в:</i> подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе,</p>
--	---	---	--

			<p>безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями</p>
4	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>ПК 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 Осуществлять приготовление, творческое оформление и</p>	<p><i>уметь:</i> рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь,</p>

		<p>подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>	<p>инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; <i>иметь практический опыт в:</i> выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных</p>
--	--	---	---

			продуктов; порционировании (комплектовании), хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
--	--	--	---

Показатели, критерии и методики оценивания

Критерии оценки и количество начисляемых баллов (субъективные и объективные) определены в Таблице.

Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 100 баллов

Оценка (пятибалльная шкала)	«2»	«3»	«4»	«5»
1	2	3	4	5
Оценка в баллах (стобалльная шкала)	0,00 – 19,99	20,00 – 39,99	40,00 – 69,99	70,00 – 100,00

Оценка «5» ставится, если выпускник по результатам демонстрационного экзамена набрал от 70 (70 %) и более баллов и продемонстрировал высокий уровень владения профессиональными компетенциями, соответствующими виду профессиональной деятельности; -

Оценка «4» ставится, если выпускник набрал от 40 до 69,99 баллов (40-69,99%) и показал достаточный уровень освоения общих и профессиональных компетенций, способность в целом применять теоретические знания при выполнении конкретного практического задания сферы профессиональной деятельности с допущением незначительных неточностей, не влияющих на результат выполнения задания;

Оценка «3» ставится, если выпускник по результатам экзамена набрал от 20 до 39,99 (20-39,99 %) баллов и продемонстрировал необходимый уровень освоения теоретических знаний и владения профессиональными компетенциями;

Оценка «2» ставится, если выпускник набрал менее 19,99 (19.99% и меньше) баллов и не продемонстрировал необходимый уровень освоения общих и профессиональных компетенций, допустил принципиальные ошибки, влияющие на результат выполнения задания.

6.5.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы среднего профессионального образования.

Образец задания демонстрационного экзамена

Модуль 1: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Задание модуля 1: Приготовить три порции горячего блюда из птицы. Минимум два гарнира: -один должен содержать крупу; - второй должен содержать овощ. Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день. Приготовить один горячий соус. Температура подачи блюда от 35 С. Минимальная масса одной порции 180 грамм. Оформление блюда на усмотрение участника. Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D 30-32 см. Используйте продукты из списка расходных материалов.
Модуль 2: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Задание модуля 1: Приготовить 3 порции десерта на тарелке. Обязательные компоненты десерта: -мусс; -начинка из плодов или ягод, вид начинки определяется в подготовительный день; -выпеченный элемент из теста; -декоративный элемент из

изомальта или карамели; -один холодный соус. Оформление десерта на усмотрение участника. Масса одной порции 90-130 грамм. Температура подачи десерта 1-14 С. Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D 30-32 см. Используйте продукты из списка расходных материалов.

Модуль 3: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Задание модуля 1: Приготовить три порции холодной закуски из птицы.
Обязательные компоненты: -один холодный соус; -минимум один гарнир на выбор участника; -декоративный элемент из теста. Температура подачи закуски от 1-14 С. Масса одной порции 100-150 грамм. Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D 30-32 см. Используйте продукты из списка расходных материалов

6.5.5. ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ

Перечень оборудования

№ п/п	Наименование оборудования	Минимальные характеристики
1	2	3
1	Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата от5. GN 1/1
2	Весы настольные электронные	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.
3	Плита	Плита индукционная стационарная или настольная минимум 2 греющих поверхности
4	Холодильный шкаф	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно
5	Блендер ручной погружной	(блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)
6	Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания.
7	Стол производственный	Ух600х850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности 3,6 м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой,
8	Стеллаж 4-х уровневый	800х500х1800 материал металл
9	Мойка односекционная со столешницей	1000х600х850 материал металл
10	Шкаф шоковой заморозки	Один уровень на одного участника (5 уровней). GN 1/1
11	Микроволновая печь	Мощность от 0,7кВт
12	Слайсер	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.
13	Блендер стационарный	Объем чаши не менее 2л.
14	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная, камерная.
15	Ноутбук или стационарный компьютер	Диагональ не менее 39,6 см с разрешением 1366х768 точек имеет процессор с частотой 2400 МГц, 2 ядра. Объем оперативной памяти 4 Гб. Объем жесткого диска 500 Гб. Оптический привод DVD-RW. Наличие беспроводной связи WiFi + Bluetooth. Card Reader SD, SDHC, SDXC, Camera. Имеются встроенные колонки и микрофон. Установлена

		операционная система
16	МФУ	Формат А4 лазерный/черно белый

Перечень инструментов

№ п/п	Наименование инструментов	Минимальные характеристики
1	2	3
1	Гастроемкость из нержавеющей стали (по 2 шт каждого размера для одного участника)	GN 1/1 530x325x20 мм.GN 1/1 530x325x65 мм GN 1/2 265x325x20 мм.
2	Набор ножей поварская тройка	Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 99мм, 150мм, 208 мм.
3	Лопатка силиконовая (2 шт на одного студента)	Материал пищевой силикон
4	Молоток для отбивания мяса	Материал металл
5	Терка	4 грани, материал металл
6	Миска металлическая (3 штуки на одного студента)	Объем: 0.5 л, 1 л, 3,5л диаметр: 16-26 см
7	Набор кастрюль	Пищевая сталь, 1л, 1,5л, 2л, 3л.
8	Сковорода (2 шт на одного студента)	с антипригарным покрытием, Диаметр 24см
9	Сотейник (2 шт на одного студента)	Объемом 0,8л
10	Коврик диэлектрический	Материал резина повышенной эластичности и прочности, рифленая поверхность
11	Набор разделочных досок	Пластик. Минимальные размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая.
12	Термометр (шуп)	
13	Венчик	Не менее 240 мм
14	Сито для протирания	Диаметр от 20-25 см
15	Тарелка круглая белая плоская (9 шт на одного студента)	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями
16	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Объемом не менее 40 литров
17	Мерный стакан	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый.
18	Ложки столовые (5 шт на одного студента)	Пищевая сталь

Перечень расходных материалов

№ п/п	Наименование расходных материалов	Минимальные характеристики
1	2	3
1	Средство для мытья посуды	Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря
2	Пергамент рулон	Не менее 10м
3	Фольга рулон	Не менее 10м
4	Бумажные полотенца	Двухслойные, одноразовые
5	Пакеты для мусора	60 л

6	Контейнеры одноразовые для пищ продуктов (по 10 шт на одного участника)	300мл,500мл
7	Плѐнка пищевая	Не менее 20м
8	Ручка шариковая (5 шт)	Стержень шариковой ручки с чернилами синего цвета
9	Бумага А4 (1 пачка на 5 студентов)	Плотность от 75 г/м2, белизна от 100%
10	Вакуумные пакеты, разных размеров	(20x30=2 шт., 16x23=2шт., 10x15=2шт.)
11	Мешки кондитерские одноразовые	Не менее 10 микрон
12	Сыр Пармезан	Максимальное количество 100 гр
13	Сыр Гауда	Максимальное количество 100 гр
14	Сыр Творожный	Максимальное количество 200 гр
15	Яйца перепелиные	Максимальное количество 10 шт
16	Сыр Маскарпоне	Максимальное количество 200 гр
17	Молоко 3,2 %	Максимальное количество 500 мл
18	Сливки для взбивания 33% или 35% или 38%	Максимальное количество 1000 мл
19	Сливочное масло	Максимальное количество 300 гр
20	Яйцо куриное	Максимальное количество 20 шт
21	Сливки 22%	Максимальное количество 1000 мл
22	Брокколи	Максимальное количество 200 гр
23	Капуста белокочанная	Максимальное количество 200 гр
24	Баклажан	Максимальное количество 200 гр
25	Сельдерей (корень)	Максимальное количество 200 гр
26	Томаты Черри	Максимальное количество 100 гр
27	Цуккини зелёный	Максимальное количество 200 гр
28	Имбирь	Максимальное количество 50 гр
29	Картофель крахмальный	Максимальное количество 500 гр
30	Тыква	Максимальное количество 300 гр
31	Свекла красная	Максимальное количество 200 гр
32	Лук порей	Максимальное количество 100 гр
33	Сельдерей стебель	Максимальное количество 100 гр
34	Грибы шампиньоны	Максимальное количество 200 гр
35	Перец чили	Максимальное количество 50 гр
36	Чеснок	Максимальное количество 100 гр
37	Томаты	Максимальное количество 300 гр
38	Лук репчатый	Максимальное количество 300 гр
39	Морковь	Максимальное количество 400 гр
40	Апельсин	Максимальное количество 200 гр
41	Зеленое яблоко Грени Смитт	Максимальное количество 200 гр
42	Яблоки красные (сладкие)	Максимальное количество 200 гр
43	Груша	Максимальное количество 200 гр
44	Лайм	Максимальное количество 100 гр
45	Лимон	Максимальное количество 100 гр
46	Ежевика	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр
47	Черника	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр

48	Клюква	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр
49	Шпинат	Свежемороженный, Максимальное количество 200 гр
50	Горошек зеленый	Свежемороженный, Максимальное количество 200 гр
51	Клубника	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр
52	Вишня	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр
53	Малина	Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр
54	Агар-Агар	Максимальное количество 20гр
55	Желатин гранулированный	Максимальное количество 30гр
56	Желатин листовой	Максимальное количество 30гр
57	Белый рис (длиннозерный)	Максимальное количество 100 гр
58	Крупа гречневая	Максимальное количество 100 гр
59	Булгур	Максимальное количество 100 гр
60	Киноа	Максимальное количество 100 гр
61	Полента	Максимальное количество 100 гр
62	Какао Порошок	Максимальное количество 50 гр
63	Шоколад темный	Максимальное количество 100 гр
64	Шоколад молочный	Максимальное количество 100 гр
65	Шоколад белый	Максимальное количество 100 гр
66	Миндаль орех	Максимальное количество 50 гр
67	Орех фундук	Максимальное количество 50 гр
68	Грецкий орех	Максимальное количество 50 гр
69	Масло оливковое	Максимальное количество 300 гр
70	Масло растительное	Максимальное количество 500 гр
71	Уксус 9%	Максимальное количество 50 гр
72	Оливки зеленые	Максимальное количество 50 гр
73	Оливки черные	Максимальное количество 50 гр
74	Томаты в собственном соку	Максимальное количество 200 гр
75	Томатная паста	Максимальное количество 50 гр
76	Уксус винный белый	Максимальное количество 30 гр
77	Уксус винный красный	Максимальное количество 30 гр
78	Пекарский порошок	Максимальное количество 20 гр
79	Сахар	Максимальное количество 300 гр
80	Сахарная пудра	Максимальное количество 100 гр
81	Мёд цветочный	Максимальное количество 100 гр
82	Изомальт	Максимальное количество 50 гр
83	Сухари панировочные	Максимальное количество 200 гр
84	Хлеб Пшеничный	Максимальное количество 200 гр
85	Мука пшеничная	Максимальное количество 600 гр
86	Крахмал кукурузный	Максимальное количество 50 гр
87	Соль мелкая	Максимальное количество 50 гр
88	Соль крупная	Максимальное количество 50 гр
89	Сахар тростниковый коричневый	Максимальное количество 100 гр
90	Сода пищевая	Максимальное количество 10 гр
91	Соус соевый	Максимальное количество 100 гр

92	Лавровый лист	Максимальное количество 4 гр
93	Корица	Максимальное количество 4 гр
94	Перец черный горошек	Максимальное количество 4 гр
95	Перец черный молотый	Максимальное количество 4 гр
96	Орегано	Максимальное количество 4 гр
97	Куркума	Максимальное количество 4 гр
98	Зелень петрушки	Максимальное количество 20гр
99	Зелень укропа	Максимальное количество 20гр
100	Ростки микро зелени	Максимальное количество 2гр
101	Тимьян	Максимальное количество 10 гр
102	Розмарин	Максимальное количество 10гр
103	Мята	Максимальное количество 10гр
104	Курица тушка	Потрошенная, от 1600 гр

План застройки площадки представлен в приложении 1 к Программе ГИА

Требования к застройке площадки

№ п/п	Наименование	Технические характеристики
1	2	3
1.	Вентиляция	Вытяжные зонты над тепловым оборудованием
2.	Полы	Не должны иметь дефектов и повреждений, выполнены из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.
3.	Освещение	Естественное и искусственное
4.	Электричество	380 вольт , 220-230 Вт, мощность не менее 25 кВт, 4 розетки.
5.	Водоснабжение	Система холодного и горячего водоснабжения, водоотведения
6.	Отходы	-
7.	Температура	-

6.5.6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ГИА

Перечень основной и дополнительной учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для подготовки и проведения ГИА

- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
- ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2019.- 544с.

10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2019.- 808с.

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

12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..

13. Г.П.Семичева Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента М.: Издательский центр «Академия», 2020 – 240 с.

14. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2020.- 304 с.

15. Андонова Н., Качурина Т. 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. Издательский центр «Академия», 2020.- 256 с.

16. Качурина Т., Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Издательский центр «Академия», 2020.- 240 с.

17. Семичёва Г. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Издательский центр «Академия», 2020.- 236 с.

18. Ермилова С. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Издательский центр «Академия», 2020.- 336с.

Список интернет-ресурсов:

1. https://gosuslugi.pnzreg.ru/upload/FRGU/c8d/hassp_1_.pdf
2. <https://docs.cntd.ru/document/1200007424>
3. <https://worldskills.ru/>
4. <https://esat.worldskills.ru/competencies/c05e5790-e6b7-425c-a2cc-3010e47bd528/categories/c6af7d72-73bb-4b4f-b2c7-4898351d16ca>

6.5.7. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ

По результатам ГИА выпускник имеет право подать письменное апелляционное заявление о нарушении установленного порядка проведения ГИА и/или несогласии с результатами ГИА (далее – апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями/законными представителями несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию.

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается приказом директора техникума одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников техникума, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных

комиссий и секретаря. Председателем апелляционной комиссии является директор техникума, либо лицо, исполняющее в установленном порядке обязанности директора. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.

Порядок работы апелляционной комиссии определяется локальными нормативными актами образовательной организации. По результатам рассмотрения апелляции апелляционная комиссия принимает одно из решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения ГИА не подтвердились и/или не повлияли на результат ГИА;
- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения ГИА подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результат проведения ГИА подлежит аннулированию.

Протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК.

Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные техникумом.

Протокол решения апелляционной комиссии присоединяется к протоколам ГЭК при сдаче в архив.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

6.6. Содержание Программы формирования универсальных учебных действий

1. Пояснительная записка

Программа развития универсальных учебных действий при получении среднего общего образования в пределах ОП СПО ППКРС (далее — программа развития УУД) составлена на основе ФГОС СОО.

Программа развития УУД направлена на :

- реализацию требований к личностным и метапредметным результатам освоения ФГОС СОО в пределах ОП СПО;
- повышение эффективности освоения обучающимися ФГОС СОО в пределах ОП СПО;
- формирование у обучающихся системных представлений и опыта применения методов, технологий и форм организации проектной и учебно-исследовательской деятельности для достижения практико-ориентированных результатов образования.

Цель программы развития УУД – создание условий для формирования у обучающихся умения учиться, способности к самосовершенствованию и саморазвитию в рамках урочной и внеурочной деятельности, формирование у обучающихся личностных и метапредметных результатов, определенных ФГОС СОО.

Задачи программы развития УУД:

- организация взаимодействия педагогов и обучающихся по развитию универсальных учебных действий;
- реализация основных подходов, обеспечивающих эффективное освоение УУД обучающимися, взаимосвязь способов организации урочной и внеурочной деятельности обучающихся по развитию УУД, в том числе на материале содержания учебных предметов;
- включение развивающих задач как в урочную, так и внеурочную деятельность обучающихся.

Программа развития УУД обеспечивает:

- развитие у обучающихся способности к самопознанию, саморазвитию и самоопределению;
- формирование личностных ценностно—смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных УУД, способности их использования в учебной, познавательной и социальной практике;
- формирование умений самостоятельного планирования и осуществления учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками, построения индивидуального

образовательного маршрута;

- решение задач общекультурного, личностного и познавательного развития обучающихся;
- повышение эффективности усвоения обучающимися знаний и учебных действий, формирование компетентностей в предметных областях, навыков учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;
- создание условий для интеграции урочных и внеурочных форм учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся, а также их самостоятельной работы по подготовке и защите индивидуальных проектов;
- формирование навыков участия в различных формах организации учебно-исследовательской и проектной деятельности (творческие конкурсы, научно-практические конференции, олимпиады и др.), возможность получения практико-ориентированного результата;
- обеспечение практической значимости проводимых исследований и выполняемых индивидуальных проектов;
- возможность практического использования приобретенных коммуникативных навыков, навыков целеполагания, планирования и самоконтроля, в том числе в будущей профессиональной деятельности;
- подготовка к осознанному выбору дальнейшего образования или профессиональной деятельности.

2. Описание понятий, функций, состава и характеристик универсальных учебных действий и их связи с содержанием отдельных учебных дисциплин и внеурочной деятельностью, а также места универсальных учебных действий в структуре образовательной деятельности

Понятие «универсальные учебные действия (УУД)» в широком смысле - умение учиться, а в узком – совокупность способов действий, обеспечивающих самостоятельное усвоение новых знаний, формирование предметных, личностных и метапредметных умений, включая организацию этого процесса [Горленко Н. М., Запятая О. В., Лебединцев В. Б., Ушева Т. Ф. Структура универсальных учебных действий и условия их формирования// Народное образование, №4, 2012с. 153].

Способность обучающегося самостоятельно успешно усваивать новые знания, формировать умения и компетентности, включая самостоятельную организацию этого процесса, т.е. умение учиться, обеспечивается тем, что универсальные учебные действия как обобщённые действия открывают обучающимся возможность широкой ориентации как в различных предметных областях, так и в строении самой учебной деятельности, включающей осознание её целевой направленности, ценностно-смысловых и операциональных характеристик. Таким образом, достижение умения учиться предполагает полноценное освоение обучающимися всех компонентов учебной деятельности, которые включают: познавательные и учебные мотивы, учебную цель, учебную задачу, учебные действия и операции (ориентировка, преобразование материала, контроль и оценка). Умение учиться - существенный фактор повышения эффективности освоения обучающимися предметных знаний, формирования умений и компетентностей, образа мира и ценностно-смысловых оснований личностного морального выбора.

УУД в образовательном процессе направлены на формирование личностных и метапредметных результатов освоения ФГОС среднего общего образования.

Личностные результаты отражают:

- 1) российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);
- 2) гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;
- 3) готовность к служению Отечеству, его защите;
- 4) сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- 5) сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной,

творческой и ответственной деятельности;

6) толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

7) навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

8) нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей;

9) готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

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

11) принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

12) бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь;

13) осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

14) сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

15) ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.

Метапредметные результаты отражают:

1) умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

2) умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

3) владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

4) готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

5) умение 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;

6) умение определять назначение и функции различных социальных институтов;

7) умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

8) владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

9) владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

К функциям универсальных учебных действий относятся:

– обеспечение возможностей обучающегося самостоятельно осуществлять такое действие как учение, ставить перед собой учебные цели, искать и использовать необходимые средства и способы их достижения, контролировать и оценивать процесс и результаты деятельности;

– создание условий для гармоничного развития личности и её самореализации на основе готовности к непрерывному образованию, необходимость которого обусловлена поликультурностью общества и высокой профессиональной мобильностью;

– обеспечение успешного усвоения знаний, умений и навыков и формирование компетентностей в любой предметной области.

Овладение обучающимися универсальными учебными действиями происходит в контексте разных учебных предметов и, в конце концов, ведет к формированию способности самостоятельно успешно усваивать новые знания, умения и компетентности, включая самостоятельную организацию процесса усвоения, т. е. умение учиться.

Выделяется 4 вида универсальных учебных действий:

- 1) личностные;
- 2) регулятивные;
- 3) познавательные;
- 4) коммуникативные.

Личностные УУД обеспечивают ценностно-смысловую ориентацию обучающихся (знание моральных норм, умение соотносить поступки и события с принятыми этическими принципами, умение выделить нравственный аспект поведения) и ориентацию в социальных ролях и межличностных отношениях и направлены на достижение личностных результатов, определенных ФГОС СОО.

На достижение метапредметных результатов направлены регулятивные, познавательные и коммуникативные УУД.

Регулятивные УУД обеспечивают обучающимся организацию их учебной деятельности. К ним относятся:

– *целеполагание* как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено обучающимся, так и того, что еще неизвестно;

– *планирование* — определение последовательности промежуточных целей с учетом конечного результата; составление плана и последовательности действий;

– *прогнозирование* — предвосхищение результата и уровня усвоения знаний, его временных характеристик;

– *контроль* в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном с целью обнаружения отклонений и отличий от эталона;

– *коррекция* — внесение необходимых дополнений и корректив в план и способ действия в случае расхождения эталона, реального действия и его результата;

– *оценка* — выделение и осознание обучающимся того, что уже усвоено и что еще нужно усвоить, осознание качества и уровня усвоения;

– *саморегуляция* как способность к мобилизации сил и энергии, к волевому усилию (к выбору в ситуации мотивационного конфликта) и к преодолению препятствий [8, с.10].

Познавательные УУД включают:

общеучебные универсальные действия:

– самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;

– поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;

– структурирование знаний;

– осознанное и произвольное построение речевого высказывания в устной и письменной форме;

– выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;

– рефлексия способов и условий действия, контроль и оценка процесса и результатов деятельности;

– смысловое чтение как осмысление цели чтения и выбор вида чтения в зависимости от цели; извлечение необходимой информации из прослушанных текстов различных жанров; определение основной и второстепенной информации; свободная ориентация и восприятие текстов художественного,

научного, публицистического и официально-делового стилей; понимание и адекватная оценка языка средств массовой информации;

– постановка и формулирование проблемы, самостоятельное создание алгоритмов деятельности при решении проблем творческого и поискового характера.

– моделирование — преобразование объекта из чувственной формы в модель, где выделены существенные характеристики объекта пространственно-графические или знаково-символические).

логические универсальные действия:

– анализ объектов с целью выделения признаков (существенных, и несущественных);

– синтез — составление целого из частей, в том числе самостоятельное достраивание с восполнением недостающих компонентов;

– выбор оснований и критериев для сравнения, классификации объектов;

– установление причинно-следственных связей;

– построение логической цепи рассуждений, выдвижение гипотез и их обоснование, доказательство;

постановка и самостоятельное создание способов решения проблем творческого и поискового характера

• формулирование проблемы.

Коммуникативные УУД обеспечивают социальную компетентность и учет позиции других людей, партнеров по общению или деятельности; умение слушать и вступать в диалог; участвовать в коллективном обсуждении проблем; интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие и сотрудничество со сверстниками и взрослыми.

К ним относятся:

– планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками — определение цели, функций участников, способов взаимодействия;

– постановка вопросов — инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;

– разрешение конфликтов — выявление, идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация;

– управление поведением партнёра — контроль, коррекция, оценка его действий;

– умение с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка, современных средств коммуникации.

Развитие системы универсальных учебных действий осуществляется в рамках нормативно-возрастного развития личностной и познавательной сфер обучающегося.

Так как ведущей деятельностью обучающегося колледжа является учебно-профессиональная деятельность, связанная с личностным самоопределением, то самоопределение требует необходимость формирования высокого уровня регулятивных действий: построения жизненных планов во временной перспективе,

включая индивидуальную образовательную траекторию и систему осознанной саморегуляции на основе интеграции регулятивных действий целеполагания, планирования, контроля, коррекции и оценки.

Критериями сформированности саморегуляции как универсального учебного действия для обучающихся должны стать: инициация и планирование целей, последовательности задач и этапов достижения целей на основе внутреннего плана действий; выстраивание приоритетов целей с учетом принятых ценностей и жизненных планов; самостоятельная реализация, контроль и коррекция учебной и познавательной деятельности на основе предварительного планирования; умение управлять временем и регулировать деятельность в соответствии с разработанным планом; рефлексивность самоуправления; умение использовать ресурсные возможности для достижения целей; полнезависимость самоуправления, способность противостоять внешним помехам деятельности; осознание используемых стратегий совладания и выбор конструктивных стратегий.

Развитие регулятивных УУД характерно для исследовательской и проектной деятельности, которой придается большое значение на этапе освоения ФГОС среднего общего образования.

Овладение обучающимися универсальными учебными действиями происходит в контексте учебных предметов. *Требования к развитию универсальных учебных действий находят отражение в*

планируемых результатах освоения программ учебных дисциплин. Каждая учебная дисциплина в зависимости от ее содержания и способов организации учебной деятельности обучающихся раскрывает определенные возможности для формирования универсальных учебных действий.

Связь универсальных учебных действий с содержанием учебных предметов определяется положениями:

1. УУД представляют собой целостную систему, в которой можно выделить взаимосвязанные и взаимно обуславливающие виды действий.

2. Формирование УУД является целенаправленным, системным процессом, который реализуется через все предметные области и внеурочную деятельность.

3. Заданные стандартом УУД определяют акценты в отборе содержания, планировании и организации образовательного процесса с учетом возрастнo-психологических особенностей обучающихся.

4. Способы учета уровня их сформированности - в требованиях к результатам освоения учебных программ по каждому предмету и в программах внеурочной деятельности.

В результате изучения общих учебных дисциплин, дисциплин по выбору и дополнительных учебных дисциплин, а также в ходе внеурочной деятельности у обучающихся, освоивших среднее общее образование в пределах ОПОП СПО (ППССЗ), будут сформированы личностные, регулятивные, коммуникативные и познавательные универсальные учебные действия, необходимые в последующем в профессиональной деятельности.

При реализации общеобразовательного цикла ОПОП СПО (ППССЗ) обеспечивается формирование всех видов УУД посредством всех общеобразовательных дисциплин.

Учебная дисциплина «Русский язык» способствует формированию следующих УУД:

личностных:

- уважение к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;

– понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;

– осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;

– формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

регулятивных:

– способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

– способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;

- умение планировать собственную деятельность;

познавательных:

– овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;

– готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

— умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;

коммуникативных:

– владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;

– владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа

языковых явлений на межпредметном уровне;

– применение навыков сотрудничества со сверстниками и взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности.

Учебная дисциплина «Литература» способствует формированию следующих УУД:

личностных:

– формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

– саморазвитие и самовоспитание в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

– толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

– готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

– эстетическое отношение к миру;

– совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;

регулятивных:

– умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;

– владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

познавательных:

– использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.);

– умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять

причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;

– умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;

– владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

коммуникативных:

– владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;

– владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;

– применение навыков сотрудничества со сверстниками и взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности.

– владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров.

Учебная дисциплина «История» способствует формированию следующих УУД:

личностных:

– осознание себя членом российского общества: формирование российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к

государственным символам (гербу, флагу, гимну);

– становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

– готовность к служению Отечеству, его защите;

– формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

– саморазвитие и самовоспитание в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

– толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

регулятивных:

– умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности;

– самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность;

– использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

– умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

познавательных:

– владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

– готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;

– умение 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;

коммуникативных:

– умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты.

Учебная дисциплина «Иностранный язык» способствует формированию следующих УУД:

личностных:

– ценностное отношение к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;

– представление о достижениях национальных культур, о роли иностранного языка и культуры в развитии мировой культуры;

– осознание своего места в поликультурном мире;

– готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием иностранного языка, так и в сфере иностранного языка;

регулятивных:

– умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;

– владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

познавательных:

– владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;

- умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;
- умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

коммуникативных:

- готовность и способность вести диалог на изучаемом иностранном языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;
- умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;
- умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства;
- владение всеми разными речевой деятельности на иностранном языке: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом.

Учебная дисциплина «**Математика**» способствует формированию УУД:

личностных:

- умение применять математические знания и умения, необходимые в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
- умение осуществлять учебную деятельность: готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

регулятивных:

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности;
- самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- умение проявлять целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуицию, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;

познавательных:

- умение логически мыслить, иметь пространственное воображение, владеть алгоритмической культурой, критичностью мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
- умение самостоятельно осуществлять творческую и ответственную деятельность;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- умение осуществлять самостоятельно информационно-познавательную деятельность, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
- умение осуществлять познавательную рефлексию как осознание совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;

коммуникативных:

- умение работать в коллективе, осуществлять сотрудничество со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- умение владеть языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства.

Учебная дисциплина «**Информатика**» способствует формированию УУД:

личностных:

- умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;
- умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;
- готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

регулятивных:

- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;
- умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;

познавательных:

- умение осуществлять самостоятельную и творческую деятельность с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;
- использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;
- умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;
- умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

коммуникативных:

- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;
- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий.

Учебная дисциплина «**Физика**» способствует формированию УУД:

личностных:

- умение осуществлять физически грамотное поведение в профессиональной деятельности и быту при обращении с приборами и устройствами;
- готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли физических компетенций в этом;
- умение использовать достижения современной физической науки и физических технологий для

повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

регулятивных:

– умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;

познавательных:

– умение самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации;

– умение использовать различные виды познавательной деятельности для решения физических задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для изучения различных сторон окружающей действительности;

– умение использовать основные интеллектуальные операции: постановка задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон физических объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;

– умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;

– умение использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность;

– умение анализировать и представлять информацию в различных видах;

коммуникативных:

– умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;

– умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации.

Учебная дисциплина «**Физическая культура**» обеспечивает формирование УУД:

личностных:

– готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;

– формирование устойчивой мотивации к здоровому образу жизни, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

– умение самостоятельного использования физической культуры как составляющей доминанты здоровья;

– умение творческого использования профессионально- оздоровительных средств и методов двигательной активности;

– готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;

– умение применять систему значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции (патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, готовность к служению Отечеству, его защите), в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;

– принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно- оздоровительной деятельностью;

регулятивных:

– умение использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;

– умение построения индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;

познавательных:

– применение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии (возрастной и спортивной), экологии, ОБЖ;

– умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

– готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников;

– формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку;

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

коммуникативных:

– формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

– готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности.

Учебная дисциплина «**Основы безопасности жизнедеятельности**» обеспечивает формирование УУД:

личностных:

– умение защищать жизненно важные интересы личности от внешних и внутренних угроз;

– готовность к служению Отечеству, его защите;

– исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);

– умение ответственно относиться к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;

– умение вести здоровый образ жизни;

– развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости,

– гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;

регулятивных:

– овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;

– умение соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;

познавательных:

– освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера

– умение формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;

– умение воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;

– приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;

– умение предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;

– умение применять полученные теоретические знания на практике;

– принимать обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;

– умение анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера,

выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;

- освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;
- приобретение опыта локализации возможных опасных - ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;

коммуникативных:

- умение выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;
 - умение взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;
 - умение информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях.
- Решение задачи формирования УУД при получении среднего общего образования в пределах ОПОП СПО происходит не только на занятиях по отдельным учебным дисциплинам, но и в ходе внеурочной деятельности, внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.

3. Типовые задачи по формированию универсальных учебных действий

Задачи на формирование УУД могут строиться как на материале учебных дисциплин, так и на практических ситуациях, встречающихся в жизни обучающегося и имеющих для него значение (экология, молодежные субкультуры, бытовые практико-ориентированные ситуации, логистика и др.).

Различаются два типа заданий, связанных с формированием УУД:

- задания, позволяющие в рамках образовательного процесса сформировать УУД;
- задания, позволяющие диагностировать уровень сформированности УУД.

В первом случае задание может быть направлено на формирование целой группы связанных друг с другом универсальных учебных действий. Действия могут относиться как к одной категории (например, регулятивные), так и к разным.

Во втором случае задание может быть сконструировано таким образом, чтобы проявлять способность обучающегося применять какое-то конкретное универсальное учебное действие.

Типовые задачи формирования универсальных учебных действий конструируются преподавателем на основании следующих общих подходов:

1. Структура задачи. Любая задача, предназначенная для развития и/или оценки уровня сформированности УУД (личностных, регулятивных, познавательных и коммуникативных) предполагает формирование у обучающегося (в свёрнутом или развёрнутом виде) следующих навыков: ознакомление-понимание – применение - анализ- синтез - оценка. В общем виде задача состоит из информационного блока и серии вопросов (практических заданий) к нему.

2. Требования к задачам. Для того чтобы задачи, предназначенные для оценки тех или иных УУД, были содержательными, надёжными и объективными, они должны быть:

- составлены в соответствии с требованиями, предъявляемыми к тестовым заданиям в целом;
- сформулированы на языке, доступном пониманию обучающегося, претендующего на освоение обладание соответствующих УУД;
- избыточными с точки зрения выраженности в них «зоны ближайшего развития»;
- многоуровневыми, т.е. предполагающими возможность оценить: общий подход к решению; выбор необходимой стратегии.

Типовые задачи применения универсальных учебных действий:

1) учебно-познавательные задачи, направленные на формирование и оценку умений и навыков, способствующих **освоению систематических знаний**, в том числе:

- первичному ознакомлению, отработке и осознанию теоретических моделей и понятий (общенаучных и базовых для данной области знания), стандартных алгоритмов и процедур;
- выявлению и осознанию сущности и особенностей изучаемых объектов, процессов и явлений действительности (природных, социальных, культурных, технических и др.) в соответствии с содержанием конкретного учебного предмета, созданию и использованию моделей изучаемых объектов и процессов, схем;

– выявлению и анализу существенных и устойчивых связей и отношений между объектами и процессами;

2) учебно-познавательные задачи, направленные на формирование и оценку навыка **самостоятельного приобретения, переноса и интеграции знаний** как результата использования знаково-символических средств и/или логических операций сравнения, анализа, синтеза, обобщения, интерпретации, оценки, классификации по родовидовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, соотнесения с известным; требующие от учащихся более глубокого понимания изученного и/или выдвижения новых для них идей, иной точки зрения, создания или исследования новой информации, преобразования известной информации, представления её в новой форме, переноса в иной контекст и т. п.;

3) учебно-практические задачи, направленные на формирование и оценку навыка **разрешения проблем/проблемных ситуаций**, требующие принятия решения в ситуации неопределённости, например, выбора или разработки оптимального либо наиболее эффективного решения, создания объекта с заданными свойствами, установления закономерностей или «устранения неполадок» и т. п.;

4) учебно-практические задачи, направленные на формирование и оценку навыка **сотрудничества**, требующие совместной работы в парах или группах с распределением ролей/функций и разделением ответственности за конечный результат;

5) учебно-практические задачи, направленные на формирование и оценку навыка **коммуникации**, требующие создания письменного или устного текста/высказывания с заданными параметрами: коммуникативной задачей, темой, объёмом, форматом (например, сообщения, комментария, пояснения, призыва, инструкции, текста-описания или текста-рассуждения, формулировки и обоснования гипотезы, устного или письменного заключения, отчёта, оценочного суждения, аргументированного мнения и т. п.);

6) учебно-практические и учебно-познавательные задачи, направленные на формирование и оценку навыка **самоорганизации и саморегуляции**, наделяющие обучающихся функциями организации выполнения задания: планирования этапов выполнения работы, отслеживания продвижения в выполнении задания, соблюдения графика подготовки и предоставления материалов, поиска необходимых ресурсов, распределения обязанностей и контроля качества выполнения работы;

7) учебно-практические и учебно-познавательные задачи, направленные на формирование и оценку навыка **рефлексии**, что требует от обучающихся самостоятельной оценки или анализа собственной учебной деятельности с позиций соответствия полученных результатов учебной задаче, целям и способам действий выявления позитивных и негативных факторов, влияющих на результаты и качество выполнения задания и/или самостоятельной постановки учебных задач (например, что надо изменить, выполнить по-другому, дополнительно узнать и т. п.);

8) учебно-практические и учебно-познавательные задачи, направленные на формирование **ценностно-смысловых установок**, что требует от обучающихся выражения ценностных суждений и/или своей позиции по обсуждаемой проблеме на основе имеющихся представлений о социальных и/или личностных ценностях, нравственно-этических нормах, эстетических ценностях, а также аргументации (пояснения или комментария) своей позиции или оценки.

Среди технологий, методов и приемов развития УУД особое место занимают **учебные ситуации**, которые специализированы для развития определённых УУД. *Ситуация – это универсальная форма функционирования процесса общения, существующая как интегрированная система социально-статусных, ролевых, деятельностных и нравственных взаимоотношений субъектов общения, отраженная в их сознании и возникающая на основе взаимодействия ситуативных позиций общающихся.*

Они могут быть построены как на предметном содержании, так и носить надпредметный характер.

Типология учебных ситуаций может быть представлена такими, как:

– *ситуация-проблема* – прототип реальной проблемы, которая требует оперативного решения (с помощью подобной ситуации можно вырабатывать умения по поиску оптимального решения);

– *ситуация-иллюстрация* - прототип реальной ситуации, которая включается в качестве факта в лекционный материал (визуальная образная ситуация, представленная средствами ИКТ, вырабатывает умение визуализировать информацию для нахождения более простого способа ее решения);

– *ситуация-оценка* - прототип реальной ситуации с готовым предполагаемым

- решением, которое следует оценить и предложить свое адекватное решение;
- *ситуация-тренинг* – прототип стандартной или другой ситуации (тренинг возможно проводить как по описанию ситуации, так и по их решению).
- *ситуации реальные* – это ситуации максимально приближенные к жизни.
- *воображаемые стандартные ситуации* требуют описания следующего характера «Представь себе...»
- *ситуации проблемные*, при которых обучающийся не является носителем роли, он выражает свое мнение, отношение и оценку, соглашается или опровергает мнение собеседника, строит систему доказательств своей точки зрения.
- *ситуации деловые*.

Наряду с учебными ситуациями для развития универсальных учебных действий возможно использовать следующие **типы задач**:

Личностные универсальные учебные действия:

- на личностное самоопределение;
- на развитие Я-концепции;
- на смыслообразование;
- на мотивацию;
- на нравственно-этическое оценивание.

Личностные универсальные учебные действия обеспечивают ценностно- смысловую ориентацию обучающихся (умение соотносить поступки и события с принятыми этическими принципами, знание моральных норм и умение выделить нравственный аспект поведения) и ориентацию в социальных ролях и межличностных отношениях. Применительно к *учебной деятельности* следует выделить два вида действий:

– действие *смыслообразования*, т. е. установление обучающимися связи между целью учебной деятельности и ее мотивом, другими словами, между результатом учения, и тем, что побуждает деятельность, ради чего она осуществляется. Студент должен задаваться вопросом о том, «какое значение, смысл имеет для меня учение», и уметь находить ответ на него,

– действие на личностное *самоопределение*: жизненное, личностное, профессиональное, использование жизненных задач, имеющих компетентностный характер и нацеленных на применение предметных, метапредметных умений для получения желаемого результата,

- наличие *мотивации* к творческому труду, работе на результат,
- действие нравственно-этического *оценивания* усваиваемого содержания, исходя из социальных и личностных ценностей, обеспечивающее личностный моральный выбор.

Коммуникативные универсальные учебные действия:

- на учёт позиции партнёра;
- на организацию и осуществление сотрудничества;
- на передачу информации и отображение предметного содержания;
- тренинги коммуникативных навыков;
- ролевые игры;
- групповые игры.

Коммуникативные действия обеспечивают социальную компетентность и сознательную ориентацию обучающихся на позиции других людей (прежде всего, партнера по общению или деятельности), умение слушать и вступать в диалог, участвовать в коллективном обсуждении проблем, интегрироваться в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие и сотрудничество со сверстниками и взрослыми.

Видами *коммуникативных действий* являются:

- планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками – определение цели, функций участников, способов взаимодействия;
- постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;
- разрешение конфликтов - выявление, идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация;

- управление поведением партнера – контроль, коррекция, оценка действий партнера;
- умение с достаточно полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка.

Познавательные универсальные учебные действия:

- задачи и проекты на выстраивание стратегии поиска решения задач;
- задачи и проекты на сериацию, сравнение, оценивание;
- задачи и проекты на проведение эмпирического исследования;
- задачи и проекты на проведение теоретического исследования;
- задачи на смысловое чтение.

Познавательные действия включают *общеучебные* и *логические* универсальные учебные действия.

Общеучебные универсальные действия включают:

- самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;
- поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;
- структурирование знаний;
- выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;
- рефлексия способов и условий действия, контроль и оценка процесса и результатов деятельности.
- смысловое чтение как осмысление цели чтения и выбор вида чтения в зависимости от цели; извлечение необходимой информации из прослушанных текстов различных жанров; определение основной и второстепенной информации; свободная ориентация и восприятие текстов художественного, научного, публицистического и официально-делового стилей; понимание и адекватная оценка языка средств массовой информации;
- умение адекватно, осознанно и произвольно строить речевое высказывание в устной и письменной речи, передавая содержание текста в соответствии с целью (подробно, сжато, выборочно) и соблюдая нормы построения текста (соответствие теме, жанру, стилю речи и др.);
- постановка и формулирование проблемы, самостоятельное создание алгоритмов деятельности при решении проблем творческого и поискового характера;
- действие со знаково-символическими средствами (замещение, кодирование, декодирование, моделирование)

Регулятивные универсальные учебные действия:

- на планирование;
- на рефлекссию;
- на ориентировку в ситуации;
- на прогнозирование;
- на целеполагание;
- на оценивание;
- на принятие решения;
- на самоконтроль;
- на коррекцию.

Регулятивные действия обеспечивают организацию учащимся своей учебной деятельности. К ним относятся:

- *целеполагание* как постановка учебной задачи на основе соотнесения того, что уже известно и усвоено обучающимся, и того, что еще неизвестно;
- *планирование* – определение последовательности промежуточных целей с учетом конечного результата; составление плана и последовательности действий;
- *прогнозирование* – предвосхищение результата и уровня усвоения, его временных характеристик;
- *контроль* в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном с целью обнаружения отклонений и отличий от эталона;
- *коррекция* – внесение необходимых дополнений и корректив в план и способ действия в случае

расхождения эталона, реального действия и его продукта;

– *оценка* - выделение и осознание обучающимся того, что уже усвоено и что еще подлежит усвоению, осознание качества и уровня усвоения.

– *волевая саморегуляция* как способность к мобилизации сил и энергии; способность к волевому усилию - к выбору в ситуации мотивационного конфликта и к преодолению препятствий.

Развитию регулятивных универсальных учебных действий способствует также использование в учебном процессе системы таких индивидуальных или групповых учебных заданий, которые наделяют обучающихся функциями организации их выполнения.

Система индивидуальных и групповых учебных заданий включает в себя:

- планирование этапов выполнения работы, отслеживания продвижения в выполнении задания,
- соблюдение графика подготовки и предоставления материалов, поиска необходимых ресурсов,
- распределение обязанностей и контроля качества выполнения работы, — при минимизации пошагового контроля со стороны преподавателя.

Распределение материала и типовых задач по различным дисциплинам не является жёстким, начальное освоение одних и тех же универсальных учебных действий и закрепление их может происходить в ходе занятий по разным дисциплинам.

Распределение типовых задач внутри дисциплины должно быть направлено на достижение баланса между временем освоения и временем использования соответствующих действий.

При этом особенно важно учитывать, что достижение цели развития УУД является обязательным для всех без исключения учебных дисциплин, курсов, как в урочной, так и внеурочной деятельности.

Типовые ситуации на занятиях внеурочной деятельности:

- проектная деятельность;
- практические занятия;
- групповая дискуссия;
- тренинговые упражнения;
- диагностические процедуры;
- лабораторная работа;
- эксперимент;
- беседа;
- игровой практикум;
- ситуативная беседа-рассуждение;
- ситуативная беседа-игра;
- беседа-размышление.

4. Описание особенностей, основных направлений и планируемых результатов учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся (в рамках урочной и внеурочной деятельности)

Одним из путей формирования УУД является включение обучающихся в учебно-исследовательскую и проектную деятельность в рамках урочной и внеурочной деятельности.

Учебно - исследовательская деятельность обучающихся — деятельность обучающихся, связанная с решением творческой, исследовательской задачи с заранее неизвестным решением (в отличие от практикума, служащего для иллюстрации тех или иных законов природы) и предполагающая наличие основных этапов, характерных для исследования в научной сфере, нормированная исходя из принятых в науке традиций.

Проектная деятельность обучающихся — совместная учебно-познавательная, творческая или игровая деятельность обучающихся, имеющая общую цель, согласованные методы, способы деятельности, направленная на достижение общего результата деятельности. Непременным условием проектной деятельности является наличие заранее выработанных представлений о конечном продукте деятельности, этапов проектирования (выработка концепции, определение целей и задач проекта, доступных и оптимальных ресурсов деятельности, создание плана, программ и организация деятельности по реализации проекта) и реализации проекта, включая его осмысление и рефлексии результатов

деятельности.

Учебно-исследовательская и проектная деятельность имеют как *общие, так и специфические черты*.

К общим характеристикам следует отнести:

- практически значимые цели и задачи учебно-исследовательской и проектной деятельности;
- структуру проектной и учебно-исследовательской деятельности, которая включает общие компоненты: анализ актуальности проводимого исследования; целеполагание, формулировку задач, которые следует решить; выбор средств и методов, адекватных поставленным целям; планирование, определение последовательности и сроков работ; проведение проектных работ или исследования; оформление результатов работ в соответствии с замыслом проекта или целями исследования; представление результатов в соответствующем для использования виде;
- компетентность в выбранной сфере исследования, творческую активность, собранность, аккуратность, целеустремленность, высокую мотивацию.

Итогами проектной и учебно-исследовательской деятельности следует считать не столько предметные результаты, сколько интеллектуальное, личностное развитие студентов, рост их компетентности в выбранной для исследования или проекта сфере, формирование умения сотрудничать в коллективе и самостоятельно работать, уяснение сущности творческой исследовательской и проектной работы, которая рассматривается как показатель успешности (неуспешности) исследовательской деятельности.

Специфические черты (различия) проектной и учебно-исследовательской деятельности

Проектная деятельность	Учебно-исследовательская деятельность
Проект направлен на получение конкретного запланированного результата – продукта, обладающего определенными свойствами, и который необходим для конкретного использования.	В ходе исследования организуется поиск в какой-то области, формулируются отдельные характеристики итогов работ. Отрицательный результат есть тоже Результат.
Реализацию проектных работ предваряет представление о будущем проекте, планирование процесса создания продукта и реализации этого плана. Результат проекта должен быть точно соотнесен со всеми характеристиками, сформулированными в его замысле.	Логика построения исследовательской деятельности включает формулировку проблемы исследования, выдвижение гипотезы (для решения этой проблемы) и последующую экспериментальную или модельную проверку выдвинутых предположений.

Ценность учебно-исследовательской работы определяется возможностью обучающихся посмотреть на различные проблемы с позиции ученых, занимающихся научным исследованием.

Формы организации учебно-исследовательской деятельности на уроках могут быть следующими:

- урок-исследование, урок-лаборатория, урок – творческий отчет, урок изобретательства, урок – рассказ об ученых, урок – защита исследовательских проектов, урок-экспертиза, урок «Патент на открытие», урок открытых мыслей;
- учебный эксперимент, который позволяет организовать освоение таких элементов исследовательской деятельности, как планирование и проведение эксперимента, обработка и анализ его результатов;

– домашнее задание исследовательского характера может сочетать в себе разнообразные виды, причем позволяет провести учебное исследование, достаточно протяженное во времени.

Формы организации учебно-исследовательской деятельности во внеурочной деятельности могут быть следующими:

- экскурсии с четко обозначенными образовательными целями, программой деятельности, продуманными формами контроля;
- курсы внеурочной деятельности;
- научное общество обучающихся – форма внеурочной деятельности, которая сочетает работу над учебными исследованиями, коллективное обсуждение промежуточных и итоговых результатов, организацию круглых столов, дискуссий, интеллектуальных игр, публичных защит, конференций и др., а также включает встречи с представителями науки и образования, экскурсии в учреждения науки и

образования, сотрудничество с НО других колледжей;

– участие обучающихся в олимпиадах, конкурсах, конференциях, в том числе дистанционных, предметных неделях, интеллектуальных марафонах, что предполагает выполнение ими учебных исследований или их элементов в рамках данных мероприятий.

Результатом деятельности студента, показывающей владение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности, овладение метапредметными результатами с соответствии с требованиями стандарта, является индивидуальный проект.

Индивидуальный проект представляет собой особую форму организации деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект).

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одной или нескольких изучаемых учебных дисциплин в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

Индивидуальный проект выполняется обучающимися 1-2 -х курсов в рамках внеаудиторной самостоятельной работы по конкретной учебной дисциплине и должен быть представлен в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта: информационного (направленного на сбор информации или исследование какой-либо проблемы), творческого (направленного на создание творческого продукта) , социального (направленного на повышение гражданской активности обучающихся и населения), прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного (имеющих на выходе конкретный продукт – модель, разработку и т.п.)

Индивидуальный проект выполняется по одной из профильных (углубленных) учебных дисциплин, имеющей большее значение для освоения конкретной профессии или специальности и может быть направлен на применение в профессиональной деятельности.

Результаты выполнения индивидуального проекта должны отражать:

– сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;

– способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;

– сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей;

– способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов.

Результат проектной деятельности должен иметь практическую направленность.

Результатом (продуктом) проектной деятельности может быть:

– *письменная работа* (реферативная, исследовательская);

– *творческая работа*, представленная в виде прозаического или стихотворного произведения, инсценировки, художественной декламации, компьютерной анимации, видеоролика, видеофильма, бизнес-плана и т.д.

– *материальный объект*, макет, иное конструкторское изделие;

– *отчетные материалы по социальному проекту*, которые могут включать мультимедийные продукты.

Вывод об уровне сформированности навыков проектной деятельности делается на основе оценки всей совокупности основных элементов проекта по каждому из четырех критериев:

– *способность к самостоятельному приобретению знаний и решению проблем*, проявляющаяся в умении поставить проблему и выбрать адекватные способы ее решения, включая поиск и обработку информации, формулировку выводов и/или обоснование и реализацию/апробацию принятого решения, обоснование и создание модели, прогноза, макета, объекта, творческого решения и т.п. Данный критерий в целом включает оценку сформированности познавательных учебных действий;

– *сформированность предметных знаний и способов действий*, проявляющаяся в умении раскрыть содержание работы, грамотно и обоснованно в соответствии с рассматриваемой проблемой/темой использовать имеющиеся знания и способы действий;

– *сформированность регулятивных действий*, проявляющаяся в умении самостоятельно планировать и управлять своей познавательной деятельностью во времени, использовать ресурсные возможности для достижения целей, осуществлять выбор конструктивных стратегий в трудных ситуациях;

– *сформированность коммуникативных действий*, проявляющаяся в умении ясно изложить и оформить выполненную работу, представить ее результаты, аргументированно ответить на вопросы.

С целью определения *степени самостоятельности* обучающегося в ходе выполнения проекта необходимо учитывать два уровня сформированности навыков проектной деятельности.

Решение о том, что проект выполнен *на повышенном уровне*, принимается при условии, что:

– такая оценка выставлена по каждому из трех предъявляемых критериев, характеризующих сформированность метапредметных умений (способности к самостоятельному приобретению знаний и решению проблем, сформированности регулятивных действий и сформированности коммуникативных действий); сформированность предметных знаний и способов действий может быть зафиксирована на базовом уровне;

– ни один из обязательных элементов проекта не дает оснований для иного решения.

Решение о том, что проект выполнен *на базовом уровне*, принимается при условии, что:

1) такая оценка выставлена комиссией по каждому из предъявляемых критериев;

2) продемонстрированы *все* обязательные элементы проекта: завершённый продукт, отвечающий исходному замыслу, список использованных источников, положительный отзыв руководителя, презентация проекта;

3) даны ответы на вопросы.

Критерии итоговой оценки индивидуального проекта базового и повышенного уровня

Критерий	Уровни сформированности навыков проектной деятельности	
	Базовый	Повышенный
Самостоятельное приобретение знаний и решение проблем	Работа в целом свидетельствует о способности самостоятельно с опорой на помощь руководителя ставить проблему и находить пути её решения; продемонстрирована способность приобретать новые знания и/или осваивать новые способы действий, достигать более глубокого понимания изученного	Работа в целом свидетельствует о способности самостоятельно ставить проблему и находить пути её решения; продемонстрировано свободное владение логическими операциями, навыками критического мышления, умение самостоятельно мыслить; продемонстрирована способность на этой основе приобретать новые знания и/или осваивать новые способы действий, достигать более глубокого понимания проблемы
Знание предмета	Продemonстрировано понимание содержания выполненной работы. В работе и в ответах на вопросы по содержанию работы отсутствуют грубые ошибки	Продemonстрировано свободное владение предметом проектной деятельности. Ошибки отсутствуют
Регулятивные действия	Продemonстрированы навыки определения темы и планирования работы. Работа доведена до конца и представлена комиссии; некоторые этапы выполнялись под контролем и при поддержке руководителя. При этом проявляются отдельные элементы самооценки и самоконтроля обучающегося	Работа тщательно спланирована и последовательно реализована, своевременно пройдены все необходимые этапы обсуждения и представления. Контроль и коррекция осуществлялись самостоятельно
Коммуникация	Продemonстрированы навыки оформления проектной работы и пояснительной записки, а также	Тема ясно определена и пояснена. Текст/сообщение хорошо структурированы. Все мысли выражены

	подготовки простой презентации. Автор отвечает на вопросы	ясно, логично, последовательно, аргументированно. Работа/сообщение вызывает интерес. Автор свободно отвечает на вопросы
--	---	---

5. Описание условий, обеспечивающих развитие универсальных учебных действий у обучающихся, в том числе организационно-методического и ресурсного обеспечения учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся

Условия реализации программы УУД, кроме условий, определенных ОП СПО должны обеспечить участникам овладение ключевыми компетенциями, включая формирование опыта учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.

Для реализации программы УУД выполняются следующие требования к условиям:

- укомплектованность колледжа педагогическими, руководящими и иными работниками;
- уровень квалификации педагогических и иных работников образовательной организации;
- непрерывность профессионального развития педагогических работников колледжа.

Педагогические кадры имеют необходимый уровень подготовки для реализации программы УУД, что включает следующее:

- педагоги владеют представлениями о возрастных особенностях обучающихся старшей ступени образования;
- педагоги прошли курсы повышения квалификации по реализации ФГОС;
- педагоги могут строить образовательный процесс в рамках учебной дисциплины в соответствии с особенностями формирования конкретных УУД;
- педагоги осуществляют формирование УУД в рамках проектной, исследовательской деятельности;
- характер взаимодействия педагога и обучающегося не противоречит представлениям об условиях формирования УУД;
- педагоги владеют навыками формирующего оценивания;
- педагоги владеют навыками тьюторского сопровождения обучающихся;
- педагоги умеют применять диагностический инструментарий для оценки качества формирования УУД как в рамках предметной, так и внепредметной деятельности.

6. Методика и инструментарий мониторинга успешности освоения и применения обучающимися универсальных учебных действий

Успешность освоения и применения обучающимися универсальных учебных действий подлежит мониторингу.

Сформированность личностных универсальных учебных действий (личностных результатов) не оценивается, а только фиксируется.

Сформированность коммуникативных, познавательных, регулятивных универсальных учебных действий (метапредметных результатов) подлежит оцениванию.

С целью проверки сформированности у обучающихся УУД в колледже проводится педагогический и психологический мониторинг.

Педагогический мониторинг – это диагностика, оценка и прогнозирование педагогического процесса; отслеживание его хода, результатов, перспектив развития.

Педагогический мониторинг осуществляется посредством проведения текущего, промежуточного и итогового контроля: при проведении устного опроса, контрольных, практических и лабораторных работ, выполнения итоговых контрольных работ.

Итогом педагогического мониторинга успешности достижения метапредметных результатов является выполнение и защита обучающимися индивидуального проекта.

Психологический мониторинг представляет психологическую диагностику процесса личностного развития обучающихся, создания банка психологических данных на каждого обучающегося, проектирование индивидуальной психологической и педагогической траектории развития обучающегося.

Мониторинга УУД организуется психологом в форме экспресс-диагностики, в которой принимают участие педагоги.

В ходе экспресс-диагностики преподавателям предлагается ответить на вопросы анкеты по оцениванию поведения обучающегося по 20 шкалам. Из 20 вопросов первые 5 дают информацию о формировании познавательных УУД, 6 вопросов – о формировании регулятивных, 4 – о личностных и 5 вопросов – о коммуникативных.

На основе ответов преподавателей делается вывод об общем уровне развития УУД каждого обучающегося.

Данные используются для того, чтобы выявить обучающихся, у которых УУД сформированы на недостаточном уровне и вести с этими обучающимися профилактическую и коррекционно-развивающую работу.

Анкета для преподавателя «Оценка уровня сформированности УУД»

Инструкция: оцените поведение студента по 20 шкалам, дайте объективную оценку степени выраженности этого качества, используя следующие варианты ответов:

Всегда - 2 балла.

Иногда - 1 балл.

Никогда - 0 баллов.

В бланк ответов впишите только баллы по каждому студенту.

Вопросы:

1. Демонстрирует высокий познавательный интерес, потребность в умственном труде, самостоятельный поиск новых знаний и открытий, решает задачи проблемного характера (познавательная активность).

2. Способен хорошо запоминать материал, воспроизводить его и использовать в решении учебных задач (память).

3. Способен к хорошей концентрации и произвольности внимания, хорошо и долго может сосредотачивать внимание на решении учебной задачи (внимание).

4. Способен делать определенные выводы и умозаключения, устанавливать причинно-следственные связи (логика).

5. Хорошо нарабатывает алгоритм действий, который закрепляется в сознании как опыт, контролирует и оценивает свой результат (рефлексия).

6. Способен к волевому усилию, к выбору в ситуации мотивационного конфликта, к преодолению учебных трудностей (саморегуляция поведения).

7. Умеет ставить учебную задачу и добиваться результатов (целеполагание).

8. Способен составить план, определить последовательность действий с учетом конечного результата (прогнозирование).

9. Способен самостоятельно контролировать выполнение поставленной учебной задачи (самоконтроль).

10. Способен без посторонней помощи внести необходимые дополнения и коррективы в план деятельности (самокоррекция).

11. Самостоятельно выделяет и осознает то, что уже усвоено и что еще подлежит усвоению, способен оценить и осознать уровень усвоения (самооценка учебной деятельности с позиции обучающегося).

12. Осознает цели и мотивы учебной деятельности, понимает зачем он учится (мотивы к обучению).

13. Соотносит свои поступки с принятыми этическими нормами, видит свои поступки со стороны общепринятых норм (рефлексия поступков, самопонимание).

14. Не только знает, но и выполняет моральные нормы, несет личную ответственность за свои поступки (ответственность).

15. Проявляет такие качества, как добродушие, честность, порядочность, отзывчивость, терпимость, доброжелательность (нравственность поведения).

16. Планирует учебное сотрудничество с преподавателем и сверстниками, определяет адекватные цели и способы взаимодействия (сотрудничество).

17. Способен к постановке вопросов, инициативному сотрудничеству в поиске и сборе нужной

информации (инициативность).

18. Умеет самостоятельно разрешать конфликты, осуществлять поиск и оценку альтернативных способов разрешения конфликтов, принять решение и реализовать его (доброжелательность в общении).

19. Способен управлять поведением партнера, осуществлять контроль, коррекцию и оценку действий партнера по общению (лидерские качества).

20. Умеет с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации, владеет монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка (общее речевое развитие).

Ключ к анкете

№ вопроса	Оцениваемые УУД	Нормы/уровень
Познавательные УУД		Высокий - 10-8 баллов Средний - 7-5 баллов Низкий - 4-0 баллов
1	Познавательная активность	
2	Смысловая память	
3	Произвольное внимание	
4	Логическое мышление	
5	Рефлексия учебного опыта	
Регулятивные УУД		Высокий - 12-10 баллов Средний - 9-6 баллов Низкий - 5-0 баллов
6	Саморегуляция поведения	
7	Целеполагание	
8	Прогнозирование	
9	Самоконтроль	
10	Самокоррекция	
11	Оценка учебной деятельности	
Личностные УУД		Высокий - 8-7 баллов Средний - 6-4 балла Низкий - 3-0 баллов
12	Мотивация к учению	
13	Рефлексия своих поступков	
14	Ответственность	
15	Нравственность	
Коммуникативные УУД		Высокий - 10-8 баллов Средний - 7-5 баллов Низкий - 4-0 баллов
16	Сотрудничество	
17	Инициативность	
18	Доброжелательность	
19	Лидерство	
20	Общее речевое развитие	
Общее развитие УУД		Высокий уровень - 40-32 баллов Средний уровень - 31-20 баллов Низкий уровень - 19-0 баллов

6.7 Содержание Программы коррекционной работы

1. Пояснительная записка

Программа коррекционной работы (ПКР) является неотъемлемым структурным компонентом основной образовательной программы образовательной организации. ПКР разрабатывается для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) — физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией (ПМПК) и препятствующие получению образования без создания специальных условий. Содержание образования и условия организации обучения и воспитания обучающихся с ОВЗ определяются адаптированной образовательной программой, а для инвалидов — индивидуальной программой реабилитации инвалида. Адаптированная образовательная программа — образовательная программа, адаптированная для обучения лиц с ОВЗ с учетом особенностей их

психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

ПКР вариативна по форме и содержанию в зависимости от состава обучающихся с ОВЗ, региональной специфики и возможностей организации, осуществляющей образовательную деятельность.

Программа коррекционной работы на уровне среднего общего образования преемственно связана с программой коррекционной работы на уровне основного общего образования, является ее логическим продолжением.

Программа коррекционной работы на уровне среднего общего образования обязательна в процессе обучения подростков с ОВЗ и инвалидов, у которых имеются особые образовательные потребности, а также обеспечивает поддержку обучающихся, оказавшихся в трудной жизненной ситуации.

Программа коррекционной работы разрабатывается на весь период освоения уровня среднего общего образования, имеет четкую структуру и включает несколько разделов.

2. Цели и задачи программы коррекционной работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями, в том числе с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами, на уровне среднего общего образования

Программа коррекционной работы направлена на создание комплексного психолого-медико-педагогического сопровождения обучающихся с учетом состояния их здоровья и особенностей психофизического развития, коррекцию недостатков в физическом и (или) психическом развитии обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, оказание им помощи в освоении основной образовательной программы.

Программа носит комплексный характер и обеспечивает:

поддержку обучающихся с особыми образовательными потребностями, а также попавших в трудную жизненную ситуацию;

выявление и удовлетворение особых образовательных потребностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в единстве урочной и внеурочной деятельности, в совместной педагогической работе специалистов системы общего и специального образования, семьи и других институтов общества; интеграцию этой категории обучающихся в организации, осуществляющей образовательную деятельность;

оказание в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии каждому обучающемуся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиду комплексной, индивидуально ориентированной, с учетом состояния здоровья и особенностей психофизического развития таких обучающихся, психолого-медико-педагогической поддержки и сопровождения в условиях образовательной деятельности;

создание специальных условий обучения и воспитания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, в том числе безбарьерной среды жизнедеятельности и учебной деятельности, соблюдение максимально допустимого уровня при использовании адаптированных образовательных программ среднего общего образования, разрабатываемых организацией, осуществляющей образовательную деятельность, совместно с другими участниками образовательных отношений.

3. Цели программы:

оказание комплексной психолого-социально-педагогической помощи и поддержки обучающимся с ограниченными возможностями здоровья и их родителям (законным представителям);

осуществление коррекции недостатков в физическом и (или) психическом развитии обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при освоении основных и дополнительных общеобразовательных программ среднего общего образования, дополнительных образовательных программ.

Приоритетными направлениями программы на этапе среднего общего образования становятся формирование социальной компетентности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, развитие адаптивных способностей личности для самореализации в обществе.

4. Задачи программы:

выявление и удовлетворение особых образовательных потребностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при освоении ими основной образовательной программы среднего общего образования;

определение особенностей организации образовательного процесса и условий интеграции для рассматриваемой категории детей в соответствии с индивидуальными особенностями каждого ребёнка, структурой нарушения развития и степенью выраженности;

осуществление индивидуально ориентированной социально-психолого-педагогической и медицинской помощи обучающимся с ограниченными возможностями здоровья с учётом особенностей психического и (или) физического развития, индивидуальных возможностей детей;

разработка и реализация индивидуальных программ, учебных планов, организация индивидуальных и (или) групповых занятий для детей с выраженным нарушением в физическом и (или) психическом развитии, сопровождаемые поддержкой тьютора образовательного учреждения;

обеспечение возможности воспитания и обучения по дополнительным образовательным программам социально-педагогической и других направленностей, получения дополнительных образовательных коррекционных услуг;

формирование зрелых личностных установок, способствующих оптимальной адаптации в условиях реальной жизненной ситуации;

расширение адаптивных возможностей личности, определяющих готовность к решению доступных проблем в различных сферах жизнедеятельности;

развитие коммуникативной компетенции, форм и навыков конструктивного личностного общения в группе сверстников;

реализация комплексной системы мероприятий по социальной адаптации и профессиональной ориентации обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;

оказание консультативной и методической помощи родителям (законным представителям) детей с ограниченными возможностями здоровья по медицинским, социальным, правовым и другим вопросам.

5. Перечень и содержание комплексных, индивидуально ориентированных коррекционных мероприятий, включающих использование индивидуальных методов обучения и воспитания, проведение индивидуальных и групповых занятий под руководством специалистов

5.1 Основные направления коррекционной работы.

Программа коррекционной работы на ступени среднего общего образования включает в себя взаимосвязанные направления, раскрывающие её основное содержание: диагностическое, коррекционно-развивающее, консультативное, информационно-просветительское.

Диагностическая работа может включать в себя следующее:

выявление особых образовательных потребностей обучающихся с ОВЗ при освоении основной образовательной программы основного общего образования;

проведение комплексной социально-психолого-педагогической диагностики нарушений в психическом и(или) физическом развитии обучающихся с ОВЗ;

определение уровня актуального и зоны ближайшего развития обучающегося с ОВЗ, выявление его резервных возможностей;

изучение развития эмоционально-волевой, познавательной, речевой сфер и личностных особенностей обучающихся;

изучение социальной ситуации развития и условий семейного воспитания ребенка;

изучение адаптивных возможностей и уровня социализации ребенка с ОВЗ;

мониторинг динамики развития, успешности освоения образовательных программ основного общего образования.

5.2 Коррекционно-развивающая работа может включать в себя следующее:

разработку и реализацию индивидуально ориентированных коррекционных программ; выбор и использование специальных методик, методов и приемов обучения в соответствии с особыми образовательными потребностями обучающихся с ОВЗ;

организацию и проведение индивидуальных и групповых коррекционно-развивающих занятий, необходимых для преодоления нарушений развития и трудностей обучения;

коррекцию и развитие высших психических функций, эмоционально-волевой, познавательной и коммуникативно-речевой сфер;

развитие и укрепление зрелых личностных установок, формирование адекватных форм утверждения самостоятельности, личностной автономии;

формирование способов регуляции поведения и эмоциональных состояний;

развитие форм и навыков личностного общения в группе сверстников, коммуникативной компетенции;

развитие компетенций, необходимых для продолжения образования и профессионального самоопределения;

совершенствование навыков получения и использования информации (на основе ИКТ), способствующих повышению социальных компетенций и адаптации в реальных жизненных условиях;

социальную защиту ребенка в случаях неблагоприятных условий жизни при психотравмирующих обстоятельствах.

5.3 Консультативная работа может включать в себя следующее:

выработку совместных обоснованных рекомендаций по основным направлениям работы с обучающимися с ОВЗ, единых для всех участников образовательного процесса;

консультирование специалистами педагогов по выбору индивидуально ориентированных методов и приемов работы с обучающимися с ОВЗ, отбора и адаптации содержания предметных программ;

консультативную помощь семье в вопросах выбора стратегии воспитания и приемов коррекционного обучения ребенка с ОВЗ;

консультационную поддержку и помощь, направленные на содействие свободному и осознанному выбору обучающимися с ОВЗ профессии, формы и места обучения в соответствии с профессиональными интересами, индивидуальными способностями и психофизиологическими особенностями.

5.4 Информационно-просветительская работа может включать в себя следующее:

информационную поддержку образовательной деятельности обучающихся с особыми образовательными потребностями, их родителей (законных представителей), педагогических работников;

различные формы просветительской деятельности (лекции, беседы, информационные стенды, печатные материалы), направленные на разъяснение участникам образовательного процесса – обучающимся (как имеющим, так и не имеющим недостатки в развитии), их родителям (законным представителям), педагогическим работникам – вопросов, связанных с особенностями образовательного процесса и сопровождения обучающихся с ОВЗ;

проведение тематических выступлений для педагогов и родителей (законных представителей) по разъяснению индивидуально-типологических особенностей различных категорий детей с ОВЗ.

6. Система комплексного психолого-медико-социального сопровождения и поддержки обучающихся с особыми образовательными потребностями, в том числе с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Для реализации требований к ПКР, обозначенных в ФГОС, может быть создана рабочая группа, в которую наряду с основными педагогами целесообразно включить следующих специалистов: педагога-психолога, учителя-логопеда, учителя-дефектолога (сурдопедагога, тифлопедагога).

ПКР может быть разработана рабочей группой образовательной организации поэтапно: на подготовительном этапе определяется нормативно-правовое обеспечение коррекционной работы, анализируется состав обучающихся с ОВЗ в образовательной организации (в том числе – инвалидов, также школьников, попавших в сложную жизненную ситуацию), их особые образовательные потребности; сопоставляются результаты обучения этих подростков на предыдущем уровне образования; создается (систематизируется, дополняется) фонд методических рекомендаций по обучению данных категорий обучающихся с ОВЗ, инвалидов.

На основном этапе разрабатываются общая стратегия обучения и воспитания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, организация и механизм реализации коррекционной работы; раскрываются направления и ожидаемые результаты коррекционной работы, описываются специальные требования к условиям реализации ПКР. Особенности содержания индивидуально-ориентированной работы могут быть представлены в рабочих коррекционных программах.

На заключительном этапе осуществляется внутренняя экспертиза программы, возможна ее доработка; проводится обсуждение хода реализации программы на школьных консилиумах, методических объединениях групп педагогов и специалистов, работающих с подростками с ОВЗ; принимается итоговое решение.

Для реализации ПКР в образовательной организации целесообразно создание службы комплексного психолого-медико-социального сопровождения и поддержки обучающихся с ограниченными

возможностями здоровья.

Психолого-медико-социальная помощь оказывается обучающимся на основании заявления или согласия в письменной форме их родителей (законных представителей). Необходимым условием являются рекомендации ПМПК и наличие ИПР (для инвалидов).

Комплексное психолого-медико-социальное сопровождение и поддержка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов и подростков, попавших в сложную жизненную ситуацию, обеспечиваются специалистами образовательной организации (педагогом-психологом, медицинским работником, социальным педагогом, учителем-дефектологом), регламентируются локальными нормативными актами конкретной образовательной организации, а также ее уставом; реализуются преимущественно во внеурочной деятельности.

Тесное взаимодействие специалистов при участии педагогов образовательной организации, представителей администрации и родителей (законных представителей) является одним из условий успешности комплексного сопровождения и поддержки подростков.

Медицинская поддержка и сопровождение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации осуществляются медицинским работником (врачом, медицинской сестрой) на регулярной основе. В случае отсутствия в образовательной организации медицинского работника администрация заключает с медицинским учреждением договор на оказание медицинских услуг.

Социально-педагогическое сопровождение студентов с ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательной организации осуществляет социальный педагог. Деятельность социального педагога может быть направлена на защиту прав всех обучающихся, охрану их жизни и здоровья, соблюдение их интересов; создание для школьников комфортной и безопасной образовательной среды.

Целесообразно участие социального педагога в проведении профилактической и информационно-просветительской работы по защите прав и интересов школьников с ОВЗ, в выборе профессиональных склонностей и интересов. Социальный педагог взаимодействует со специалистами организации, с педагогами класса, в случае необходимости – с медицинским работником, а также с родителями (законными представителями), специалистами социальных служб, органами исполнительной власти по защите прав детей.

Психологическое сопровождение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может осуществляться в рамках реализации основных направлений психологической службы образовательной организации.

Педагогу-психологу рекомендуется проводить занятия по комплексному изучению и развитию личности школьников с ограниченными возможностями здоровья. Кроме того, одним из направлений деятельности педагога-психолога на данном уровне обучения является психологическая подготовка школьников к прохождению итоговой аттестации.

Работа может быть организована фронтально, индивидуально и в мини-группах. Основные направления деятельности школьного педагога-психолога состоят в проведении психодиагностики; развитии и коррекции эмоционально-волевой сферы обучающихся; совершенствовании навыков социализации и расширении социального взаимодействия со сверстниками (совместно с социальным педагогом); разработке и осуществлении развивающих программ; психологической профилактике, направленной на сохранение, укрепление и развитие психологического здоровья обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Помимо работы с обучающимися педагог-психолог может проводить консультативную работу с педагогами и родителями по вопросам, связанным с обучением и воспитанием обучающихся. Кроме того, в течение года педагог-психолог (психолог) осуществляет информационно-просветительскую работу с родителями и педагогами. Данная работа включает чтение лекций, проведение обучающих семинаров и тренингов.

Значительная роль в организации психолого-педагогического сопровождения обучающихся с ОВЗ принадлежит психолого-педагогическому консилиуму образовательной организации (ППК). Его цель – уточнение особых образовательных потребностей обучающихся с ОВЗ и школьников, попавших в сложную жизненную ситуацию, оказание им помощи (методической, специализированной и психологической).

Помощь заключается в разработке рекомендаций по обучению и воспитанию; в составлении в

случае необходимости индивидуальной программы обучения; в выборе специальных приемов, средств и методов обучения, в адаптации содержания учебного предметного материала. Специалисты консилиума следят за динамикой продвижения школьников в рамках освоения основной программы обучения и своевременно вносят коррективы в программу обучения и в рабочие программы коррекционной работы; рассматривают спорные и конфликтные случаи, предлагают и осуществляют отбор необходимых для обучающегося дополнительных дидактических и учебных пособий.

В состав ППк входят: психолог, дефектолог, логопед, педагоги и представитель администрации. Родители уведомляются о проведении ППк.

Психолого-педагогический консилиум организации собирается не реже двух раз в месяц. На заседаниях консилиума проводится комплексное обследование обучающихся в следующих случаях:

–первичного обследования (осуществляется сразу после поступления обучающегося с ОВЗ в колледж для уточнения диагноза и выработки общего плана работы, в том числе разработки рабочей программы коррекционной работы);

–диагностики в течение года (диагностика проводится по запросу педагога и (или) родителей по поводу имеющихся и возникающих у обучающегося академических и поведенческих проблем с целью их устранения);

–диагностики по окончании полугодия и учебного года с целью мониторинга динамики обучающегося и выработки рекомендаций по дальнейшему обучению;

–диагностики в нештатных (конфликтных) случаях.

Формы обследования обучающихся могут варьироваться: групповая, подгрупповая, индивидуальная.

В случаях выявления изменения в психическом и/или физическом состоянии обучающегося с ОВЗ, сохраняющихся у него проблем в освоении основной образовательной программы в рабочую коррекционную программу вносятся коррективы.

Ориентируясь на заключения ПМПк, результаты диагностики ППк и обследования конкретными специалистами и учителями образовательной организации, определяются ключевые звенья комплексных коррекционных мероприятий и необходимость вариативных индивидуальных планов обучения обучающихся с ОВЗ и подростков, попавших в трудную жизненную ситуацию.

Реализация системы комплексного психолого-медико-социального сопровождения и поддержки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья предусматривает создание специальных условий: организационных, кадровых, психолого-педагогических, программно-методических, материально-технических, информационных.

Образовательная организация при отсутствии необходимых условий (кадровых, материально-технических и др.) может осуществлять деятельность службы комплексного психолого-медико-социального сопровождения и поддержки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на основе сетевого взаимодействия с различными организациями: медицинскими учреждениями; центрами психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи; образовательными организациями, реализующими адаптированные основные образовательные программы, и др.

7. Механизм взаимодействия, предусматривающий общую целевую и стратегическую направленность работы педагогов, специалистов в области коррекционной и специальной педагогики, специальной психологии, медицинских работников

Механизм взаимодействия раскрывается в учебном плане, во взаимосвязи ПКР и рабочих коррекционных программ, во взаимодействии педагогов различного профиля (учителей, социальных педагогов, педагогов дополнительного образования и др.) и специалистов: дефектологов (логопеда, тифлопедагога, сурдопедагога), психологов, медицинских работников внутри организаций, осуществляющих образовательную деятельность; в сетевом взаимодействии специалистов различного профиля (в том числе – в образовательных холдингах); в сетевом взаимодействии педагогов и специалистов с организациями, реализующими адаптированные программы обучения, с ПМПк, с Центрами психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи; с семьей; с другими институтами общества (профессиональными образовательными организациями, образовательными организациями высшего образования; организациями дополнительного образования).

В ходе реализации ПКР в сетевой форме несколько организаций, осуществляющих образовательную деятельность, совместно разрабатывают и утверждают программы, обеспечивающие

коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию (их вид, уровень, направленность).

Программа коррекционной работы должна быть отражена в учебном плане освоения основной образовательной программы — в обязательной части и части, формируемой участниками образовательных отношений.

В обязательной части учебного плана коррекционная работа реализуется при освоении содержания основной образовательной программы в учебной урочной деятельности. Учитель-предметник должен ставить и решать коррекционно-развивающие задачи на каждом уроке, с помощью специалистов осуществлять отбор содержания учебного материала (с обязательным учетом особых образовательных потребностей обучающихся с ОВЗ), использовать специальные методы и приемы.

Коррекционные занятия со специалистами являются обязательными и проводятся по индивидуально ориентированным рабочим коррекционным программам в учебной внеурочной деятельности.

В части, формируемой участниками образовательных отношений, реализация коррекционной работы в учебной урочной деятельности может осуществляться при наличии нелинейного расписания, позволяющего проводить уроки с обучающимися со сходными нарушениями из разных классов параллели.

Коррекционная работа во внеучебной деятельности осуществляется по программам внеурочной деятельности разных видов (познавательная деятельность, проблемно-ценностное общение, досугово-развлекательная деятельность (досуговое общение), художественное творчество, социальное творчество (социально преобразующая добровольческая деятельность), трудовая (производственная) деятельность, спортивно-оздоровительная деятельность, туристско-краеведческая деятельность), опосредованно стимулирующих и корригирующих развитие старшеклассников с ОВЗ.

Специалисты и педагоги с участием самих обучающихся с ОВЗ и их родителей (законных представителей) разрабатывают индивидуальные учебные планы с целью развития потенциала школьников.

8. Планируемые результаты работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями, в том числе с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами

В итоге проведения коррекционной работы обучающиеся с ОВЗ в достаточной мере осваивают основную образовательную программу ФГОС СОО.

Результаты обучающихся с особыми образовательными потребностями на уровне среднего образования демонстрируют готовность к последующему профессиональному образованию и достаточные способности к самопознанию, саморазвитию, самоопределению.

Планируется преодоление, компенсация или минимизация имеющихся у подростков нарушений; совершенствование личностных, регулятивных, познавательных и коммуникативных компетенций, что позволит обучающимся освоить основную образовательную программу, успешно пройти итоговую аттестацию.

Личностные результаты:

- сформированная мотивация к труду;
- ответственное отношение к выполнению заданий;
- адекватная самооценка и оценка окружающих людей;
- сформированный самоконтроль на основе развития эмоциональных и волевых качеств;
- умение вести диалог с разными людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- понимание ценностей здорового и безопасного образа жизни, наличие потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- понимание и неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков);
- осознанный выбор будущей профессии и адекватная оценка собственных возможностей по реализации жизненных планов;
- ответственное отношение к созданию семьи на основе осмысленного принятия ценностей семейной жизни.

Метапредметные результаты:

- продуктивное общение и взаимодействие в процессе совместной деятельности, согласование позиций с другими участниками деятельности, эффективное разрешение и предотвращение конфликтов;

- овладение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
- самостоятельное (при необходимости – с помощью) нахождение способов решения практических задач, применения различных методов познания;
- ориентирование в различных источниках информации, самостоятельное или с помощью; критическое оценивание и интерпретация информации из различных источников;
- овладение языковыми средствами, умениями их адекватного использования в целях общения, устного и письменного представления смысловой программы высказывания, ее оформления;
- определение назначения и функций различных социальных институтов.

8.1 Предметные результаты освоения основной образовательной программы должны обеспечивать возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и/или профессиональной деятельности школьников с ОВЗ.

Обучающиеся с ОВЗ достигают предметных результатов освоения основной образовательной программы на различных уровнях (базовом, углубленном) в зависимости от их индивидуальных способностей, вида и выраженности особых образовательных потребностей, а также успешности проведенной коррекционной работы.

8.2 На базовом уровне обучающиеся с ОВЗ овладевают общеобразовательными и общекультурными компетенциями в рамках предметных областей ООП СОО.

Предметные результаты освоения интегрированных учебных предметов ориентированы на формирование целостных представлений о мире и общей культуры обучающихся путем освоения систематических научных знаний и способов действий на метапредметной основе.

Учитывая разнообразие и вариативность особых образовательных потребностей обучающихся, а также различную степень их выраженности, прогнозируется достаточно дифференцированный характер освоения ими предметных результатов.

Предметные результаты:

- освоение программы учебных предметов на углубленном уровне при сформированной учебной деятельности и высоких познавательных и/или речевых способностях и возможностях;
- освоение программы учебных предметов на базовом уровне при сформированной в целом учебной деятельности и достаточных познавательных, речевых, эмоционально-волевых возможностях;
- освоение элементов учебных предметов на базовом уровне и элементов интегрированных учебных предметов (подростки с когнитивными нарушениями).

Итоговая аттестация является логическим завершением освоения обучающимися с ОВЗ образовательных программ среднего общего образования.

Выпускники, имеющие статус «ограниченные возможности здоровья» или инвалидность, имеют право на прохождение итоговой аттестации в специально созданных условиях.

Обучающиеся, не прошедшие итоговую аттестацию или получившие на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также студенты, освоившие часть образовательной программы среднего общего образования и (или) отчисленные из образовательной организации, получают справку об обучении или о периоде обучения по образцу, разработанному образовательной организацией.

7. Иные компоненты

7.1 Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе

При реализации ППКРСЗ следует использовать в образовательном процессе активные и интерактивные формы проведения занятий (деловые и ролевые игры, решение практических ситуаций - кейсов, тренинги, уроки-конференции, уроки-конкурсы, проблемное изложение материала, работу в микрогруппах, уроки-презентации, групповые дискуссии, проектное обучение и др.) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Преподаватели должны использовать педагогически обоснованные формы, методы и приемы организации деятельности обучающихся, применять современные технические средства обучения и образовательные технологии с учетом особенностей преподаваемых учебных дисциплин и профессиональных модулей; задач занятия; возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся.

7.2 Организация внеаудиторной самостоятельной работы

Самостоятельная внеаудиторная работа студентов - планируемая учебная, учебно-исследовательская, научно-исследовательская работа студентов, выполняемая во внеаудиторное время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Самостоятельная работа студентов - вид учебной деятельности, который соответствует конкретной цели и задаче; формирует умения и навыки, повышает степень самостоятельности; вырабатывает установку на познавательную деятельность и активность студентов; обеспечивает активное продвижение студентов от низших к высшим уровням мыслительной деятельности.

Основные цели самостоятельной внеаудиторной работы студентов:

- формирование готовности к самообразованию, самостоятельности и ответственности;
- овладение знаниями, профессиональными умениями и навыками деятельности по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам (МДК), профессиональным модулям (ПМ);
- систематизация и закрепление полученных компетенций, теоретических знаний и практических умений;
- формирование умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- развитие творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня, развитие исследовательских умений.
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации.

Цели самостоятельной внеаудиторной работы студентов должны соответствовать требованиям федеральных государственных образовательных стандартов, рабочим программам учебных дисциплин и профессиональных модулей, быть реальными, конкретными, выполняемыми и направленными на обучение, развитие и воспитание.

Объем самостоятельной внеаудиторной работы студентов определяется федеральным государственным образовательным стандартом, действующими рабочими учебными планами. Содержание самостоятельной внеаудиторной работы студентов определяется рабочей программой учебной дисциплины или профессионального модуля, календарным рабочим планом.

Содержание, время и формы самостоятельной внеаудиторной работы студентов рассматриваются на заседаниях предметных цикловых комиссиях и утверждаются заместителем директора по УПР. Календарный рабочий план по учебной дисциплине или профессиональному модулю является обязательным элементом учебно-методического комплекса преподавателя. В нем отражено содержание самостоятельной работы, время и формы выполнения.

Формы самостоятельной внеаудиторной работы студентов включают:

- самостоятельная работа с учебной литературой;
- написание доклада, отчета;
- написание плана (краткого и развернутого);
- составление опорного конспекта, аннотации;
- составление теста, контрольных вопросов по конспекту;

- подготовка глоссария, понятийного словаря;
- составление дерева понятий, целей;
- проведение сравнительного анализа;
- заполнение таблицы;
- составление схемы, диаграммы;
- проведение опросов;
- подготовка учебных пособий;
- выполнение упражнений и заданий;
- наблюдение за объектами, процессами;
- подготовка презентации;
- моделирование, изготовление макетов;
- работа над иллюстративным материалом;
- работа над индивидуальным проектом.

Результатом самостоятельной работы является устный или письменный отчет студента в форме: сообщения, доклада, реферата, творческой работы, курсовой работы/проекта, модели, плаката, кроссворда, ответа на вопросы и т.д.

**Приложения:
Учебный план**

Министерство образования и науки Алтайского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Заринский политехнический техникум»

Утверждаю
Директор КГБПОУ
"Заринский политехнический
техникум"
_____ Т.В. Цаберябая
«27» апреля 2024 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Заринский политехнический техникум»
по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 "Повар, кондитер"
Срок действия плана: с 01.09.2024 г. по 30.06.2028 г.
учебная группа ПвФ-24

Квалификация: повар ↔ кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3 года и 10 мес.
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования
естественнонаучный

В соответствии с

ФГОС СПО, утв. приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года №1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО);

ФГОС СОО, утв. приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413

Заринск, 2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка
 - 1.1. Нормативная база реализации ППКРС
 - 1.2. Организация учебного процесса и режим занятий
 - 1.3. Общеобразовательный цикл
 - 1.4. Общепрофессиональная подготовка
 - 1.5. Формирование вариативной части ОПОП
 - 1.6. Порядок аттестации студентов
2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)
3. План учебного процесса
4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по профессии

1. Пояснительная записка

1.1 Нормативная база реализации основной профессиональной образовательной программы образовательного учреждения

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования (далее – СПО) Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Заринский политехнический техникум» (далее – Техникум) разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г. 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемого в пределах ППКРС и на основе ФГОС среднего общего образования, реализуемого в пределах ППКРС с учетом профиля получаемого профессионального образования.

При составлении настоящего учебного плана учитывалась следующая нормативная база:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ;
- ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ №1569 от 9 декабря 2016 г.;
- Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении: федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- Закон Алтайского края «Об образовании в Алтайском крае» (с изменениями на: 02.03.2017), принятый Постановлением Алтайского краевого Законодательного собрания от 04 сентября 2013 года N 56-ЗС;
- Приказ Минобрнауки России от 29.10.2013 N 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 26.12.2013 N 30861);
- Приказ Минобрнауки Российской Федерации от 25.06.2014 года № 632 «Об установлении соответствия профессии и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Минобрнауки Российской Федерации от 29.10.2013 года №1199
- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 года N 885/390 О практической подготовке обучающихся;
- Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Письмо министерства образования и науки Российской Федерации от 20 июня 2017 г. № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия»»;
- Примерная основная образовательная программа подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (регистрационный номер 43.01.09 – 170331 от 31.03. 2017г)
- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597;
- Лицензия на осуществление образовательной деятельности;
- Рабочие программы учебных предмет и профессиональных модулей.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Начало учебных занятий 1 сентября 2024 г.

Настоящий учебный план составлен с учетом работы в режиме шестидневной учебной недели.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки студентов составляет 36 академических часов в неделю.

В учебном плане предусмотрены лабораторно-практические занятия по предметам и МДК. При проведении этих занятий группа с наполняемостью не менее 24 и более человек делится на две подгруппы. Таблица 1.

Таблица 1

Наименование предметы	Кол-во часов на занятия в подгруппах			
	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс
ОУП.03 Иностранный язык	138	34		
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности				34
	138	34		34
	Итого:			206

Продолжительность занятия 45 минут с перерывом в 10 минут между занятиями. После четвертого урока устанавливается перерыв для приема пищи – 20 минут. Занятия проводятся парами по всем учебным предметам. Последовательность и чередование занятий в каждой группе определяются расписанием занятий.

На промежуточную аттестацию отводится 4 недели.

Учебный план ППКРС предусматривает изучение следующих **учебных циклов**:

общеобразовательный цикл;

общепрофессиональный цикл;

профессиональный цикл.

государственная итоговая аттестация.

Обязательная часть ППКРС по учебным циклам составляет около 80 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (около 20 процентов) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Учебный план и (или) индивидуальный учебный план содержит 14 учебных предметов (русский язык, литература, родная математика, иностранный язык, информатика, физика, химия, биология, история, обществознание, география, физическая культура, основы безопасности жизнедеятельности, основы индивидуального проектирования) и предусматривает изучение 3-х учебных предметов на углубленном уровне из соответствующей естественнонаучному профилю обучения.

В учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта в рамках учебного предмета, соответствующего профилю обучения.

Обязательная часть общепрофессионального учебного цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих дисциплин:

ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура

Профессиональный учебный цикл формируется в соответствии с видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов.

Обязательная часть профессионального учебного цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих профессиональных модулей и междисциплинарных курсов

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

МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфаб
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки и реализации презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и производственная практика.

Обязательная часть профессионального учебного цикла ППКРС предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности". Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 70 часов из них на освоение основ военной службы - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Учебный план составлен с учетом потребностей регионального рынка труда.

Вариативная часть ППКРС направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, соответствующих виду деятельности.

Формирование вариативной части ОПОП

Вариативная часть дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием образовательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника

В соответствии с логикой формирования ООП объем часов обязательной части общепрофессионального учебного цикла, для освоения дисциплин ОП.01. «Основы инженерной графики», ОП.03. «Основы электротехники», ОП.04. «Основы материаловедения», ОП.05. «Допуски и технические измерения», дополнен часами из вариативной части, направленными на расширение знаний и умений обучающихся, углубляющих подготовку с учетом требований профессионального стандарта «Сварщик».

В соответствии с п. 7.1 ФГОС СПО образовательная организация должна предусматривать включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в общепрофессиональный цикл введена дисциплина Профессиональное самоопределение, обеспечивающая социальную адаптацию обучающихся, обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся;

знания и умения определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачтено»; формы проведения консультаций индивидуальные и групповые в письменной или устной форме;

Промежуточная аттестация предполагает проведение экзаменов и дифференцированных зачетов

Промежуточная аттестация по учебным предметам общеобразовательного цикла предполагает проведение экзаменов по следующим учебным предметам: русский язык, математика, физика, ПМ.01, ПМ.02, ПМ. 04.

По остальным предметам промежуточная аттестация – в форме дифференцированного зачета.

Промежуточная аттестация обучающихся при освоении общепрофессиональных дисциплин проводится в форме дифференцированных зачетов по дисциплинам.

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре.

Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, составляет 72 час., из них 36 час. отведены на проведение экзаменов и консультаций по ООД.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины.

Сводные данные по бюджету времени:

Курсы	Обучение по дисциплинам и МДК	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	ГИА	Каникулы	Всего
1	2	3	4	5	6	7	9
1 курс	37	3		1		11	52
2 курс	33	7		1		11	52
3 курс	15	7	18	1		11	52
4 курс	15	8	15	1	2	2	43
Всего	100	25	33	4	2	34	199

При расчете времени в неделях учтены все календарные недели, в том числе – неполные с праздничными днями.

Индекс 1	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик 2	Формы промежуточной аттестации 3	Объем образовательной программы в академических часах														Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)									
			Максимальная нагрузка		Самостоятельная работа		Обязательная аудиторная							I курс		Итого	II курс		Итого	III курс		Итого	IV курс		Итого	
														I се м.	II се м.		III се м.	IV се м.		V се м.	VI се м.		V се м.	VI се м.		
			Всего	В том числе на выполнение индивидуального	всего занятий	экзамен	консультации	в т. ч.					17	24	17	24	17	24	17	24						
10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26										
О.00	Общеобразовательный цикл		20 52	28	28	19	18	1	2	48	0	0	17	34	63	97	43	44	87	13	0	13	0	0	0	
ОУП.00	Общие учебные предметы		19 56	0	0	19	18	1	0	46	0	0	17	30	60	90	43	44	87	13	0	13	0	0	0	
ОУП.01	Русский язык	кр/Э	14 0			12	6	6		38			34	40	74	54		54			0			0	0	
ОУП.02	Литература	кр/ДЗ	17 2			17				0			34	10	13	34		34			0			0	0	
ОУП.03	Иностранный язык	кр/ДЗ	17 2			17				32			17	34	52	86	34	52	86			0			0	0
ОУП.04	Математика	кр/Э	25 8			24	6	6		50			36	48	84	36	90	12	36			36			0	0
ОУП.05	История	кр/ДЗ	17 0			17				35			70	10	17			0			0			0	0	
ОУП.06	Физическая культура	кр/ДЗ	17 0			17				50			32	11	14	24		24			0			0	0	
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	кр/ДЗ	68			68				20			34	34	68			0			0			0	0	
УПО п.08	Информатика	кр/кр/ДЗ	10 8			10				80				56	56	52		52			0			0	0	
УПО п.09	Физика	кр/кр/Э	14 4			14				34					0	60	84	14	4			0			0	0

ОУПп.10	Химия	кр/ДЗ	23 0			21 8	6	6		46			34	52	86	34	52	86	46		46			0	
ОУПп.11	Биология	ДЗ	18 0			18 0				46					0	36	88	12 4	56		56			0	
ОУП.12	География	кр/ДЗ	72			72				20					0	34	38	72			0			0	
ОУП.13	Обществознание	кр/ДЗ	72			72				12					0	34	38	72			0			0	
ДУП.00	Дополнительные учебные общеобразовательные предметы по выбору		96	28	28	68	0	0	2 2	19	0	0	0	34	34	68	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ДУП.14	Основы индивидуального проектирования	ДЗ	62	28	28	34			2 2	11			18	16	34			0			0			0	
ДУП.15	Основы формирования жизнестойкости	З	34			34				8			16	18	34										
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		48 0	49	0	425	6	0	0	13 8	0	38	0	65	79	14 4	32	54	86	93	0	93	10 2	0	10 2
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	ДЗ	71	6		65				16			65		65			0			0			0	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	кр/ДЗ	41	6		35				18					0			0	35		35			0	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	кр/Э	91	6		79	6				12			79	79			0			0			0	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	кр/ДЗ	40	6		34				8		26			0			0			0	34	0	34	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	кр/ДЗ	42	6		36				12					0		18	18	18		18			0	
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	40	6		34				12					0			0			0	34		34	
ОП.07	Иностранный язык в	ДЗ	40	6		34				18					0			0			0	34		34	

	профессионально й деятельности																								
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	74	6		68				18					0	32	36	68			0				0
ОП.09	Физическая культура	ДЗ	41	1	0	40				36					0			0	40		40				0
П.00	Профессиональный цикл		3300	90	0	3120	90	0	0	44	0	2290	0	180	114	294	120	346	466	314	846	1160	480	720	1200
ПМ.00	Профессиональные модули		3300	90	0	3120	90	0	0	44	0	2290	0	180	114	294	120	346	466	314	846	1160	480	720	1200
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Эк	422	18	0	386	12	0	0	8	0	282	0	180	62	242	0	0	0	0	144	144	0	0	0
МДК.0 1.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	38	6		32				8		10		32		32			0			0			0
МДК.0 1.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	Э	120	12		102	6					32		82	20	102			0			0			0
УП.01	Учебная практика	ДЗ	108	0		108						96		66	42	108			0			0			0
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	144	0		144						144	0			0			0		144	144			0
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Эк	878	18	0	842	12	0	0	10	0	618	0	0	52	52	120	346	466	0	324	324	0	0	0

	разнообразного ассортимента																									
МДК.0 2.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	кр/кр/Э	38	6		32				6	10			32	32									0		0
МДК.0 2.02	Процессы приготовления, подготовки и реализации презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		25 2	12		23 4	6			4	56			20	20	48	16 6	21 4						0		0
УП.02	Учебная практика	кр/ДЗ	25 2	0		25 2					25 2			0	72	18 0	25 2						0		0	
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	32 4	0		32 4					30 0			0			0			32 4	32 4			0	0	
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Эк	50 4	18	0	46 8	12	0	0	10	0	36 8	0	0	0	0	0	0	0	28 8	18 0	46 8	0	0	0	
МДК.0 3.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	ДЗ	40	6		34					10			0			0	34			34			0	0	
МДК.0 3.02	Процессы приготовления,	Э	12 8	12		11 0	6			10	34			0			0	11 0			11 0			0	0	

	подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок																								
УП.03	Учебная практика	ДЗ	14 4	0		14 4						14 4			0			0	14 4		14 4			0	
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	18 0	0		18 0						18 0			0			0		18 0	18 0			0	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Эк	44 6	18	0	41 0	12	0	0	6	0	32 2	0	0	0	0	0	0	0	26	19 8	22 4	42	14 4	18 6
МДК.0 4.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ	38	6	0	32				2		6						0	26	6	32			0	
МДК.0 4.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	кр/кр/Э	10 8	12		90	6			4		28			0			0		72	72	18		18	
УП.04	Учебная практика	кр/кр/Э	14 4	0		14 4						14 4			0			0		12 0	12 0	24		24	
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	14 4	0		14 4						14 4			0			0			0		14 4	14 4	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,	Эк	10 50	18	0	10 14	12	0	0	10	0	70 0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	43 8	57 6	10 14

	мучных кондитерских изделий																									
МДК.0 5.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	38	6	0	32			4	0	6				0			0			0	32			32	
МДК.0 5.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	кр/Э	35 2	12		33 4	6		6		64				0			0			0	25 0	84		33 4	
УП.05	Учебная практика	кр/ДЗ	25 2	0		25 2				0	23 4				0			0			0	15 6	96		25 2	
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	39 6	0		39 6				0	39 6				0			0			0		39 6		39 6	
ВСЕГО			59 04	167	28	55 33	11 4	1 8	2 2	66 4	0 28	17 2	61 2	86 4	14 76	61 2	86 4	14 76	61 2	86 4	14 76	61 2	86 4	14 76	14 76	
Самостоятельная работа			0										25	25	50	16	16	32	37	12	49	30	6		36	
Промежуточная аттестация													0	12	12	12	6	18	30	6	36	0	66		66	
ГИА	Государственная итоговая аттестация		72			72																			72	72
																									0	
Государственная итоговая аттестация: защита выпускной квалификационной работ в виде демонстрационного экзамена										дисциплин и МДК	52 1	78 5	13 06	51 2	66 2	11 74	40 1	78	47 9	40 2	84	48 6				
										учебной практики	66	42	10 8	72	18 0	25 2	14 4	12 0	26 4	18 0	96	27 6				
										производств. практики	0	0	0	0	0	0	0	64 8	64 8	0	54 0	54 0				
										экзаменов	0	2	2	1	2	3	2	3	5	1	3	4				
										дифф. зачетов	3	4	7	1	8	9	6	4	10	5	3	8				

зачетов

	1	1			0			0			0
--	---	---	--	--	---	--	--	---	--	--	---

Календарный учебный график

ПвФ-24 1 курс			Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Всего часов в 1-м	Январь			Февраль			Март			Апрель				Май				Июнь				Всего часов во 2-							
Курс	Код	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки																												Всего часов																	
			04-09	11-16	18-23	25-30	02-07	09-14	16-21	23-28	30-03	07-11	13-18	20-25	27-02	04-09	11-16	18-23	25-30	15-20	22-27	29-03	05-10	12-17	19-22	26-03	05-07	12-17	19-24	26-31		02-07	09-14	16-21	23-28	03-05	07-12	14-19	21-26	28-02	04-09	13-16	18-23	25-30				
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	1	1	1	1	1	1	1	2	2	3	4	5	6	7	8	9	0	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2		
	О.00	Общеобразовательный цикл	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		
	ОУ П.0 0	Общие учебные предметы	обяз. уч.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
	ОУ П.0 1	Русский язык	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		
	ОУ П.0 2	Литература	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
	ОУ П.0 3	Иностранный язык	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
				34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	
				63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63	63
				97	97	97	97	97	97	97	97	97	97	97	97	97	97	97	97	97	97	97	97	97	97	97	97	97	97	97	97	97	97	97	97	97	97	97	97	97	97	97	97	97	97	97	97	97

ПМ. 00	Профессиональные модули	о б я з. у ч .	0	10	10	10	10	10	10	8	10	8	8	6	6	6	6	6	6	6	6	0	120	12	16	14	16	14	16	14	18	14	16	14	12	12	10	10	10	14	14	14	18	18	18	20	12	346	466
ПМ. 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента	о б я з. у ч .	0	10	10	10	10	10	8	10	8	8	6	6	6	6	6	6	6	6	6	0	120	12	16	14	16	14	16	14	18	14	16	14	12	12	10	10	10	14	14	14	18	18	18	20	12	346	466
МД К 02. 02	Процессы приготовления, подготовки и реализации презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	о б я з. у ч .		10	10	10	4	4	2	4	2	2											48	6	10	8	10	8	10	8	12	8	10	8	6	6	4	4	4	8	8	2	6	6	6	8		166	214
УП .02	Учебная практика	о б я з.					6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6		72	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	12	12	12	12	12	12	12	180	252

	изделий, закусок																																							
МД К.02.02	Процессы приготовления, подготовки и реализации презентации и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок																																							

ПвФ-24 2 курс			Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь		Январь				Февраль				Март				Апрель				май				Июнь														
Курс	Код	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	03-08	10-15	17-22	24-29	01-06	08-13	15-20	22-27	29-03	06-10	12-17	19-24	26-01	03-08	10-15	17-22	24-29	14-19	21-26	28-02	04-09	11-16	18-22	25-02	04-07	11-16	18-23	25-30	01-06	08-13	15-20	22-27	29-04	06-11	13-18	20-25	27-01	03-08	10-15	17-22	24-29								
			3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5	1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2							
2	O.00	Общеобразовательный цикл																																																	
	OYP .00	Общие образовательные учебные дисциплины																																																	
	OYP п.01	Русский язык																																																	
	OYP .02	Литература																																																	
	OY П.03	Иностраный язык																																																	
	OYP п.04	Математика																																																	

Производственная практика по профилю специальности																													Д З													
ПП.04																																										
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																																										
МД К.05 .01			Д З																																							
МД К.05 .02																			Э																							

Рабочая программа воспитания**РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ**

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания по профессии / специальности УГПС43.00.00 Сервис и туризме
Основания для разработки программы	<p>Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов:</p> <p>Конституция Российской Федерации;</p> <p>Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 г. № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;</p> <p>Федеральный закон от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее – ФЗ-304);</p> <p>распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 г. № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года;</p> <p>Федеральная государственная Программа развития воспитательной компоненты в образовательных организациях;</p> <p>Основы государственной молодежной политики Российской Федерации на период до 2025 года;</p> <p>Приказ Министерства экономического развития Российской Федерации от 24.01.2020 «Об утверждении методик расчета показателей федерального проекта «Кадры для цифровой экономики» национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации»;</p> <p>Прогноз социально-экономического развития Российской Федерации на период до 2036 года</p> <p>Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" Утвержден Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер"</p> <p>Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);</p> <p>– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)</p>
Цель программы	Цель рабочей программы воспитания – Создание организационно-педагогических условий для личностных результатов обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) ценностям, закрепленным в Конституции РФ, с учетом традиций и культуры субъекта РФ, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена на практике

Сроки реализации программы	на базе основного общего образования в очной форме – 3 года 10 месяцев
Исполнители программы	Директор, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, моветник директора по воспитанию, кураторы, преподаватели, педагог-психолог, , педагог-дополнительного образования, Советник директора по воспитанию, , руководитель физического воспитания ,преподаватель-организатор ОБЖ члены Студенческого совета, представители родительского комитета, представители организаций - работодателей

Данная примерная рабочая программа воспитания разработана с учетом преимственности целей и задач Примерной программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. Протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от 02.06.2020 г.).

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся 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».

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином России и защитником Отечества, выражающий свою российскую идентичность в поликультурном и многоконфессиональном российском обществе и современном мировом сообществе. Сознательное единство с народом России, с Российским государством, демонстрирующий ответственность за развитие страны. Проявляющий готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России, сохранять и защищать историческую правду о Российском государстве	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан, уважения к историческому и культурному наследию России. Осознанно и деятельно выражающий неприятие дискриминации в обществе по социальным, национальным, религиозным признакам; экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольчестве, экологических, природоохранных, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах). Принимающий роль избирателя и участника общественных отношений, связанных с взаимодействием с народными избранниками	ЛР 2
Демонстрирующий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России, принципам честности, порядочности, открытости. Действующий и оценивающий свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных, социокультурных ценностей и норм с	ЛР 3

<p>учетом осознания последствий поступков. Готовый к деловому взаимодействию и неформальному общению с представителями разных народов, национальностей, вероисповеданий, отличающий их от участников групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие социально опасного поведения окружающих и предупреждающий его. Проявляющий уважение к людям старшего поколения, готовность к участию в социальной поддержке нуждающихся в ней</p>	
<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	ЛР 4
<p>Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, народу, малой родине, знания его истории и культуры, принятие традиционных ценностей многонационального народа России. Выражающий свою этнокультурную идентичность, сознающий себя патриотом народа России, деятельно выражающий чувство причастности к многонациональному народу России, к Российскому Отечеству. Проявляющий ценностное отношение к историческому и культурному наследию народов России, к национальным символам, праздникам, памятникам, традициям народов, проживающих в России, к соотечественникам за рубежом, поддерживающий их заинтересованность в сохранении общероссийской культурной идентичности, уважающий их права</p>	ЛР 5
<p>Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации</p>	ЛР 6
<p>Осознающий и деятельно выражающий приоритетную ценность каждой человеческой жизни, уважающий достоинство личности каждого человека, собственную и чужую уникальность, свободу мировоззренческого выбора, самоопределения. Проявляющий бережливое и чуткое отношение к религиозной принадлежности каждого человека, предупредительный в отношении выражения прав и законных интересов других людей</p>	ЛР 7
<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение законных интересов и прав представителей различных этнокультурных, социальных, конфессиональных групп в российском обществе; национального достоинства, религиозных убеждений с учётом соблюдения необходимости обеспечения конституционных прав и свобод граждан. Понимающий и деятельно выражающий ценность межрелигиозного и межнационального согласия людей, граждан, народов в России. Выражающий сопричастность к преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей</p>	ЛР 8

многонационального российского государства, включенный в общественные инициативы, направленные на их сохранение	
Сознающий ценность жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных наклонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде	ЛР 9
Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. Критически оценивающий и деятельно проявляющий понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей. Бережливо относящийся к культуре как средству коммуникации и самовыражения в обществе, выражающий сопричастность к нравственным нормам, традициям в искусстве. Ориентированный на собственное самовыражение в разных видах искусства, художественном творчестве с учётом российских традиционных духовно-нравственных ценностей, эстетическом обустройстве собственного быта. Разделяющий ценности отечественного и мирового художественного наследия, роли народных традиций и народного творчества в искусстве. Выражающий ценностное отношение к технической и промышленной эстетике	ЛР 11
Принимающий российские традиционные семейные ценности. Ориентированный на создание устойчивой многодетной семьи, понимание брака как союза мужчины и женщины для создания семьи, рождения и воспитания детей, неприятия насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Соблюдающий требования охраны труда, производственной санитарии, пожарной и электробезопасности при выполнении профессиональных видов деятельности.	ЛР 13
Соблюдающий правила использования средств индивидуальной защиты в соответствии с выполняемыми видами профессиональной деятельности.	ЛР14
Содействующий сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применяющий знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действующий в чрезвычайных ситуациях;	ЛР15

РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой.

Комплекс примерных критериев оценки личностных результатов обучающихся:

демонстрация интереса к будущей профессии;

оценка собственного продвижения, личностного развития;

положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;

ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;

проявление высокопрофессиональной трудовой активности;

участие в исследовательской и проектной работе;

участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;

соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;

конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;

демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;

готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;

сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;

проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;

проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;

отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;

отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;

участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;

добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан;

проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;

демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;

демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;

проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;

участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;

проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание условий для осуществления воспитательной деятельности обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ, в контексте реализации образовательной программы.

3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

Примерная рабочая программа воспитания разрабатывается в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и

имеющимися ресурсами в профессиональной образовательной организации.

3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

Для реализации рабочей программы воспитания должна быть укомплектована квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора, непосредственно курирующего данное направление, педагогов-организаторов, социальных педагогов, специалистов психолого-педагогической службы, классных руководителей (кураторов), преподавателей, мастеров производственного обучения. Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов.

3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

Образовательная организация располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение указанных в рабочей программе мероприятий. При этом при подготовке к соревнованиям Ворлдскиллс используются ресурсы организаций-партнеров.

Основными условиями реализации рабочей программы воспитания являются соблюдение безопасности, выполнение противопожарных правил, санитарных норм и требований.

Для проведения воспитательной работы образовательная организация обладает следующими ресурсами:

Библиотечный, информационный центр;

актовый зал с акустическим, световым и мультимедийным оборудованием;

спортивный зал со спортивным оборудованием;

открытые волейбольные и баскетбольные площадки, футбольное поле;

специальные помещения для работы кружков, студий, клубов, с необходимым для занятий материально-техническим обеспечением (оборудование, реквизит и т.п.).

3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

Информационное обеспечение воспитательной работы имеет в своей инфраструктуре объекты, обеспеченные средствами связи, компьютерной и мультимедийной техникой, интернет-ресурсами и специализированным оборудованием.

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

информирование о возможностях для участия обучающихся в социально значимой деятельности;

информационную и методическую поддержку воспитательной работы;

планирование воспитательной работы и её ресурсного обеспечения;

мониторинг воспитательной работы;

дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, органов управления в сфере образования, общественности);

дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы.

Информационное обеспечение воспитательной работы включает: комплекс информационных ресурсов, в том числе цифровых, совокупность технологических и аппаратных средств (компьютеры, принтеры, сканеры и др.).

Система воспитательной деятельности образовательной организации должна быть представлена на сайте организации.

Календарный план воспитательной работы

В ходе планирования воспитательной деятельности рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия студентов в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне:

Российской Федерации, в том числе:

«Россия – страна возможностей» <https://rsv.ru/>;

«Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/>;

«Лидеры России» <https://лидерыроссии.рф/>;

«Мы Вместе» (волонтерство) <https://onf.ru/>;

отраслевые конкурсы профессионального мастерства;

движения «Ворлдскиллс Россия»;

движения «Абилимпикс»;

субъектов Российской Федерации (в соответствии с утвержденным региональным планом значимых мероприятий), в том числе «День города» и др.

а также отраслевые профессионально значимые события и праздники.

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР	Наименование модуля ¹
СЕНТЯБРЬ						
1	День знаний ² Торжественная линейка, посвященная началу учебного года. Тематический кураторский час.	Все группы	Актный зал, спортивная площадка	Заместитель директора, по УВР Директор, кураторы, педагог-дополнительного образования, , , руководители учебных групп, преподаватели, представители студенчества	ЛР 2 ЛР 11	«Ключевые дела ПОО» «Учебное занятие» «Профессиональный выбор» «Взаимодействие с родителями» ³

1 Столбец «Наименование модулей» заполняется на усмотрение образовательной организацией. Каждая организация вправе разработать свой блок модулей и включить в программу воспитания.

2 В Календарном плане указаны государственные праздники Российской Федерации. В него также должны быть включены ключевые даты, которые значимы на уровне субъекта Российской Федерации, а также для отраслей, под нужды которых осуществляется подготовка кадров в образовательной организации.

3 Далее указываются формы и содержание работы с обучающимися в соответствии с Планом воспитательной работы образовательной организации, предложениями заместителя директора, курирующего учебный процесс, заместителя директора по учебно-производственной работе, иными педагогическими работниками, представителями студенчества, предприятий-работодателей, родительской общественности и др.

				а, родители		
2	Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (урок подготовки обучающихся к действиям в условиях различного рода чрезвычайных ситуаций)	Все группы	Учебные аудитории	Руководители учебных групп, преподаватели ОБЖ	ЛР 1 ЛР 3 ЛР 5	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения»
3	Классные часы ко Дню окончания Второй мировой войны	Все группы	Учебные аудитории	Руководители учебных групп	ЛР 2 ЛР 3	«Ключевые дела ПОО»
4	Мероприятие «Экстремизм и терроризм - угроза обществу» (ко Дню солидарности в борьбе с терроризмом)	Все группы	Актовый зал	Преподаватели истории	ЛР 1 ЛР 3 ЛР 5	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения»
5	Акция, посвященная Международному дню распространения грамотности	Все группы	Актовый зал	Зам. директора по УВР, Советник директора по воспитанию, педагог – психолог, преподаватели	ЛР 4	«Цифровая среда»
6	Тематические классные часы, викторины, конкурсы: День победы русских полков во главе с Великим князем Дмитрием Донским (Куликовская битва, 1380 год). День зарождения российской государственности (862 год)	Все группы	Учебные аудитории	Зам. директора по УВР, Советник директора по воспитанию, педагог – психолог, руководитель учебных групп, преподаватели истории	ЛР 5 ЛР 8	«Ключевые дела ПОО»
7	Акции «Я тебя слышу» (Международный день жестовых языков)	Все группы	Учебные аудитории	Зам. директора по УВР, Советник директора по воспитанию	ЛР 6 ЛР 8	«Молодежные общественные объединения»

				, , педагог – психолог		
8	Проведение с обучающимися тематических классных часов, викторин, конкурсов, соревнований по безопасности дорожного движения (неделя безопасности дорожного движения)	Все группы	Учебные аудитории	Руководители учебных групп, преподаватели ОБЖ, ф/в	ЛР 3 ЛР 9	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения» «Взаимодействие с родителями»
9	Просмотр документального фильма «Услышь меня» (Международный день глухих)	Все группы	Учебные аудитории	Зам. директора по УВР, Советник директора по воспитанию, , педагог – психолог	ЛР 6 ЛР 8	«Молодежные общественные объединения»
10	Посвящение в студенты	Студенты 1 курса	Актовый зал	Директор, Зам. директора по УВР, Советник директора по воспитанию руководителей учебных групп, преподаватели, , представители студенчества, родители	ЛР 2 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 14	«Ключевые дела ПОО» «Взаимодействие с родителями»
11	Классные часы, посвященные истории техникума	Студенты 1 курса	Кабинет истории	Преподаватели истории руководителей учебных групп	ЛР 2 ЛР 5	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка»
12	Адаптационный месячник. Тестирование первокурсников на уровень тревожности	Группы 1 курса	Учебные аудитории	Педагог-психолог	ЛР 9	«Правовое сознание»
13	Презентация спортивных секций, студий Студенческого творческого центра, волонтерского отряда. вовлечение	Все группы	Актовый зал	Зам. директора по УВР, педагог-психолог,	ЛР 9 ЛР 10	«Ключевые дела ПОО»

	студентов в социально значимую деятельность.			Советник директора по воспитанию , , руководител и учебных групп, преподаватели физкультур ы		
14	Проведение экологических уроков по утилизации бытовых отходов	Все группы	Учебные аудитори	Преподаватели	ЛР 10	«Учебное занятие» «Ключевые дела ПОО»
15	Собрание для родителей студентов, проживающих в общежитии, о правилах проживания, прописки	Проживающие в общежитии	общежитие	Педагог-психолог, воспитатели общежития, коменданты	ЛР 12	«Организация предметно-эстетической среды» «Взаимодействие с родителями»
16	Участие в городских, региональных и всероссийских научно-методических семинарах, конференциях по проблемам патриотического воспитания молодежи.	Все группы	По плану	Зам. директора по УВР, преподаватели истории	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5	«Молодежные общественные объединения»
17	Работавоенно-патриотического клуба.	Все группы	Актовый зал	Руководитель клуба	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5	«Молодежные общественные объединения»
18	Работа волонтерского отряда по распространению идей здорового образа жизни и профилактики потребления алкоголя и ПАВ (Студенческие просветительские акции, дни здоровья).	Все группы	По плану	Зам. директора по УВР, руководитель отряда.	ЛР 9 ЛР 6	«Студенческое самоуправление» «Правовое сознание»
19	Знакомство с профессией повара(экскурсии на предприятия)	1 курс	По плану	Советник директора по воспитанию , преподаватели	ЛР 4 ЛР 7	«Профессиональный выбор»
20	Производственная практика (по профилю специальности)	Группы, проходя	По плану	Руководители практики	ЛР 4	«Профессиональный

		щие практику			ЛР 7 ЛР1 3, ЛР1 4, ЛР1 5	выбор»
21	Встречи с работодателями	1 курс	По плану	Зам. директора, мастера производственного обучения, зав. отделением, предприятия-работодатели,	ЛР 4 ЛР 7 ЛР1 3,	«Профессиональный выбор»
ОКТАБРЬ						
1	Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (приуроченный ко Дню гражданской обороны Российской Федерации) Классные часы, посвящённые Дню гражданской обороны	Все группы	Учебные аудитории	Руководители учебных групп, преподаватели ОБЖ	ЛР 1 ЛР 3 ЛР 5	«Ключевые дела ПОО» «Молодёжные общественные объединения»
2	Международный день учителя Праздничное мероприятие, посвящённое Дню учителя «Мы вас любим!»	Все группы	Актовый зал	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, студсовет	ЛР 2 ЛР 11 ЛР 5	«Ключевые дела ПОО»
3	Международный день детского церебрального паралича Акция «От сердца к сердцу»	Волонтеры	По плану	Заместитель директора по УВР, педагог-психолог, студсовет	ЛР 6 ЛР 8	«Студенческое самоуправление»
4	День СПО	1	Актовый зал	руководители учебных групп	ЛР 6 ЛР 5 ЛР 8	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка»
5	Всемирный день математики конкурс «Смекалистых» математическая викторина	1-2 курс	По плану	Преподаватели математики	ЛР 4	«Ключевые дела ПОО»

	математический КВН					
6	Международный день школьных библиотек (четвертый понедельник октября) Выставка из фондов редкой книги Книжная лотерея «Дарим книгу с любовью» Библиографическая игра «Есть храм у книг – библиотека» Акции ко Дню библиотек	1-2 курс	Библиотека	Зав. библиотекой, руководитель и учебных групп	ЛР 6 ЛР 5 ЛР 8	«Ключевые дела ПОО»
7	Групповое занятие по профессиональному консультированию «Твой шанс» (деловая, профориентационная игра)	2 курс	Учебные аудитории	Заместитель директора по УВР	ЛР 4 ЛР 7	«Профессиональный выбор»
8	Вечерний, профилактический рейд в общежития	Студенты, проживающие в общежитии	Общежитие	Студенческий профком, студенческий совет, педагог - психолог	ЛР 9 ЛР 11 ЛР 12	«Студенческое самоуправление» «Взаимодействие с родителями»
9	Классные часы по профилактике проявлений терроризма и экстремизма: «Мировое сообщество и экстремизм, терроризм», «Законодательство РФ в сфере противодействия экстремизму и терроризму»	1 курс	По плану	Преподаватели истории,	ЛР 1 ЛР 3 ЛР 5	«Ключевые дела ПОО»
10	Проведение спортивного мероприятия «Молодежь против наркотиков».	Все группы	По плану	Руководитель физвоспитания	ЛР 9 ЛР 10	«Ключевые дела ПОО»
10	Коррекционно-развивающие игры по развитию коммуникативных навыков и эмоционально-волевой сферы	1 курс	Учебные аудитории	Педагог - психолог	ЛР 6 ЛР 5 ЛР 8	«Кураторство и поддержка»
11	Групповые родительские собрания	Все группы	По плану	Зам. директора по УВР, Советник директора по воспитанию, руководитель и учебных групп	ЛР 3 ЛР 12	«Кураторство и поддержка» «Взаимодействие с родителями» «Правовое сознание»

12	Краеведческий урок «Как прекрасен мой Алтайский край» (онлайн)	Все группы	По плану	Преподаватели экологии, истории	ЛР 5 ЛР 8	«Ключевые дела ПОО»
13	Беседы со студентами на темы: «Значение профессионального выбора в дальнейшей жизни», «Учебная деятельность и преемственность профобразования».	2-3 курс	По плану	Зам. директора по УВР, Советник директора по воспитанию	ЛР 4 ЛР 7	«Профессиональный выбор»
14	Деловые игры «Что я знаю о своей профессии?».	2-3 курс	По плану	Преподаватели	ЛР 4 ЛР 7	«Профессиональный выбор»
НОЯБРЬ						
1	День народного единства Акции, конкурсы, открытые уроки, мероприятия, посвященные Дню народного единства	Все группы	По плану	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, студсовет, руководитель и учебных групп	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения»
2	К дню рождения Ф.М. Достоевского Урок-экскурсия»Достоевский и Алтай» «Столб Достоевского в Заоринск»	1 курс	По плану	Преподаватели литературы	ЛР 6 ЛР 5 ЛР 8	«Ключевые дела ПОО»
3	Международный день слепых Акции, открытые уроки, мероприятия, посвященные Дню слепых	волонтеры	По плану	Советник директора по воспитанию, педагог-психолог, студсовет	ЛР 6 ЛР 8	«Студенческое самоуправление»
4	Международный день толерантности Акция ко дню толерантности «Поделись своей добротой» Тематические классные часы	Все группы	Учебные аудитори	Руководители учебных групп	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 8	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка»
5	Всероссийский урок «История самбо» Классный час «История самбо – история страны!»	1-2 курс	Учебные аудитори	Преподаватели физического воспитания, руководители учебных групп	ЛР 9	«Ключевые дела ПОО»

6	День начала Нюрнбергского процесса Классный час «Суд народов»	Все группы	Учебные аудитории	Преподаватели истории	ЛР 2	«Молодежные общественные объединения»
7	День матери в России Мероприятия, посвященные Дню Матери	Все группы	По плану	Заместитель директора по УВР, Советник директора по воспитанию педагог-организатор, студсовет	ЛР 2 ЛР 11 ЛР 5	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения»
8	Акция «Молодежь за защиту природы»	1 - 3 курсы	По плану	Преподаватели биологии, экологии	ЛР 10	«Ключевые дела ПОО»
9	Классный час «Жизнь без ГМО»	Все группы	Учебные аудитории	руководители учебных групп	ЛР 9 ЛР 10	«Кураторство и поддержка»
10	Единый классный час «Уроки правовых знаний» Путешествие - игра "Мои права и обязанности" Уроки нравственности	Все группы	Учебные аудитории	руководители учебных групп, преподаватели истории	ЛР 2 ЛР 3	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения»
11	Социально-психологическое тестирование, направленное на раннее выявление незаконного употребления наркотических средств и психотропных веществ	1 курс	По плану	Педагог-психолог, руководитель учебных групп	ЛР 3 ЛР 9	«Правовое сознание»
12	Групповое занятие по профессиональному консультированию «Адаптация. Карьера. Успех»	1 курс	По плану	Преподаватели профессиональных дисциплин	ЛР 4 ЛР 7 ЛР 13 ЛР 14	«Профессиональный выбор»
13	Участие в подготовке конкурсов профессионального мастерства, олимпиадах, «Молодые	1 курс	По плану	Преподаватели профессиональных дисциплин	ЛР 4 ЛР 7 ЛР 1	«Профессиональный выбор»

	Профессионалы»» на различных уровнях.				3, ЛР 14, Лр1 5	
14	Родительское собрание. Классные родительские собрания по темам «Первые проблемы подросткового возраста», «О значении домашнего задания в учебной деятельности студента»	3 курс	По плану	Зам. директора по УВР, Советник директора по воспитанию, руководитель учебных групп	ЛР 12	«Кураторство и поддержка» «Взаимодействие с родителями» «Правовое сознание»
15	Работа Комиссии по профилактике правонарушений	1,2 курс	По плану	Заместитель директора по УВР, педагог-психолог, руководитель учебных групп	ЛР 3 ЛР 9	«Правовое сознание»
ДЕКАБРЬ						
1	Всемирный день борьбы со СПИДом Классный час, посвященные Всемирному дню борьбы со СПИДом: «О вредных привычках и не только...» «Береги себя» мероприятия по профилактике ВИЧ-инфекции	Все группы	По плану	Зам. директора по УВР, педагог-психолог, руководитель учебных групп	ЛР 3 ЛР 9	«Правовое сознание» «Кураторство и поддержка»
2	День Неизвестного Солдата виртуальная экскурсия «Есть память, которой не будет конца» Возложение цветов Памятник Неизвестному солдату	Все группы	По плану	Заместитель директора по УВР, Советник директора по воспитанию педагог-организатор, студсовет, руководитель учебных групп	ЛР 2 ЛР 5 ЛР 8	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения»
3	Международный день инвалидов дискуссия «Что такое равнодушие и как с ним бороться»	волонтеры	По плану	Заместитель директора по ВР, педагог-психолог, студсовет	ЛР 6 ЛР 8	«Студенческое самоуправление»

4	<p>День добровольца (волонтера) Акция «Чем можем, тем поможем», «Сделаем вместе!», Игровой час «От улыбки станет всем светлей» Круглый стол «Волонтерское движение в России» «Мы Вместе» (волонтерство) https://onf.ru</p>	волонтеры	По плану	Заместитель директора по ВР, педагог-психолог, студсовет, отряд волонтеров	ЛР 2 ЛР 6 ЛР 9 ЛР 11	«Молодежные общественные объединения» «Студенческое самоуправление»
5	<p>День Героев Отечества Классный час «День героев Отечества»</p>	Все группы	По плану	Заместитель директора по УВР, Советник директора по воспитанию педагог-организатор, студсовет, руководитель и учебных групп	ЛР 2 ЛР 5 ЛР 8	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения»
6	<p>Единый урок «Права человека» Выставка газет «Тебе о праве – право о тебе» Деловая игра «Конвенция о правах ребенка» Круглый стол «Ты имеешь право» Викторина «Знаешь, ли ты свои права?»</p>	Все группы	Учебные аудитории	руководитель и учебных групп, преподаватели истории	ЛР 2 ЛР 3	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения»
7	<p>День Конституции Российской Федерации Тематические классные часы, посвящённые Дню Конституции Российской Федерации Круглый стол «Быть гражданином» Выставка «История Конституции - история страны» Урок правовой грамотности</p>	Все группы	Учебные аудитории	Советник директора по воспитанию руководитель и учебных групп, преподаватели истории	ЛР 3 ЛР 5	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения»
8	<p>Проведение тематического лектория для родителей по правовому просвещению (о правах, обязанностях, ответственности, наказании)</p>	Все группы	По плану	Зам. директора по УВР, Советник директора по	ЛР 12	«Кураторство и поддержка» «Взаимодействие с родителями»

				воспитанию , руководител и учебных групп		«Правовое сознание»
9	Урок-встреча «Ответственность за свои поступки»	Все группы	По плану	Кураторы, представите ли ПДН	ЛР 2 ЛР 3	«Правовое сознание»
10	Олимпиада «Избирательное право»	Все группы	Учебн ые аудито рии	руководител и учебных групп, преподавате ли истории	ЛР 2 ЛР 3	«Ключевые дела ПОО» «Молодежны е общественны е объединения »
11	«Россия – страна возможностей» https://rsv.ru/	Все группы	Учебн ые аудито рии	руководител и учебных групп, преподавате ли	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4	«Ключевые дела ПОО»
12	Акция «Добролап»	1 курс	По плану	Преподават ели	ЛР 9 ЛР 10	«Ключевые дела ПОО»
13	Новогодний серпантин	Все группы	Актовы й зал	Директор, заместители директора, педагог дополнител ьного образования , руководител и учебных групп, преподавате ли, , представите ли студенчеств а	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 11	«Ключевые дела ПОО» «Студенческ ое самоуправле ние»
14	Совет профилактики	1 курс	По плану	Педагог- психолог, руководител и учебных групп	ЛР 3 ЛР 9	«Правовое сознание»
15	Фотоконкурс «Мое учебное заведение - удивительный мир»	Все группы	По плану	Руководите ль фотокружка ,	ЛР 4 ЛР 7	«Профессион альный выбор» «Студенческ

				студпрофком		о самоуправление»
16	Групповое занятие по профессиональному информированию «Открой дверь в новый мир»	1 курс	Учебные аудитории	Преподаватели профессиональных дисциплин	ЛР 4 ЛР 7	«Профессиональный выбор»
ЯНВАРЬ						
1	Всемирный день азбуки Брайля экскурсии, музейные занятия, мастер-класс по шрифту Брайля.	Все группы	Учебные аудитории	Зам. директора по УВР, Советник директора по воспитанию, педагог – психолог	ЛР 6 ЛР 7	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения»
2	«Татьянин день» (праздник студентов) праздничная программа	Все группы	Актовый зал	Зам. директора по УВР, Советник директора по воспитанию руководителей и учебных групп, преподаватели, представители студенчества	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 11	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
3	День полного освобождения Ленинграда Акции, конкурсы, открытые уроки, мероприятия, выставка газет, тематические классные часы	Все группы	По плану	Заместитель директора по УВР, Советник директора по воспитанию педагог дополнительного образования, студсовет, руководитель учебных групп	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения»
4	Классный час «Профессиональная этика и культура общения»	2,3 курсы	Учебные аудитории	Преподаватели профессиональных	ЛР 4 ЛР 7	«Профессиональный выбор»

				дисциплин, руководител и учебных групп		
5	Видеоурок «Мы рождены, чтоб сказку сделать болью?» (о загрязнении планеты)	1 - 3 курсы	По плану	Преподават ель экологии	ЛР 9 ЛР 10	«Ключевые дела ПОО»
6	Беседа с родителями слабоуспевающих обучающихся	Все группы	По плану	Зам. директора по УВР, м, руководител и учебных групп	ЛР 12	«Кураторств о и поддержка» «Взаимодейс твие с родителями» «Правовое сознание»
7	Игра-путешествие «Родительский дом- начало начал»	1-2 курсы	По плану	Зам. директора по УВР Советник директора по воспитанию , , руководител и учебных групп	ЛР 6 ЛР 12	«Кураторств о и поддержка» «Взаимодейс твие с родителями» «Правовое сознание»
8	Комиссия по профилактике профилактики	1-3 курс	По плану	Заместитель директора по УВР Педагог- психолог, руководител и учебных групп	ЛР 3 ЛР 9	«Правовое сознание»
ФЕВРАЛЬ						
1	День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943) Акции, конкурсы, открытые уроки, мероприятия, выставка газет, тематические классные часы курсе «День разгрома советскими войсками немецко- фашистских войск в Сталинградской битве»	Все группы	По плану	Заместитель директора по УВР, Советник директора по воспитанию кураторы, студсовет, руководител и учебных групп	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5	«Ключевые дела ПОО» «Молодежны е общественны е объединения »
2	День российской науки Акции, конкурсы, открытые уроки, мероприятия, выставка газет, тематические классные часы	1 курс	По плану	Советник директора по воспитанию Преподават	ЛР 4 ЛР 2	«Ключевые дела ПОО» «Кураторств о и поддержка»

				ели, руководител и учебных групп		
3	День памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества Акции, конкурсы, открытые уроки, мероприятия, выставка газет, тематические классные часы	Все группы	По плану	Заместитель директора по УВР, Советник директора по воспитанию Педагог дополнительного образования, студсовет, руководитель и учебных групп	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения»
4	Международный день родного языка (21 февраля) Акции, конкурсы, открытые уроки, мероприятия, выставка газет, тематические классные часы	1 курс	По плану	Преподаватель русского языка	ЛР 6 ЛР 5 ЛР 8	«Ключевые дела ПОО»
5	День Защитника Отечества «СОЛДАТСКИЙ КОНВЕРТ» участие в фестивале-конкурсе патриотической песни ПОДАРОК ВОИНУ Поздравление солдат с 23 февраля Акция «День защитников отважных»	Все группы	По плану	Заместитель директора по УВР, Педагог дополнительного образования, студсовет, руководитель и учебных групп	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения»
6	«Профессия, специальность, квалификация»; «Научно-технический прогресс и требования к современному специалисту»	3курс	Учебные аудитории	Преподаватель профессиональных дисциплин, руководитель и учебных групп	ЛР 4 ЛР 7 ЛР1 3, ЛР1 4, ЛР1 5	«Профессиональный выбор»
7	Подготовка победителей «Молодые профессионалы» к отборочным соревнованиям	1 курс	По плану	Преподаватель профессиональных дисциплин	ЛР 4 ЛР 7 ЛР1 3, ЛР1	«Профессиональный выбор»

					4, ЛР1 5	
8	Учебно-практическая конференция по организации производственных практик профессиональных модулей	3 курсы	По плану	Руководитель УПР	ЛР 4 ЛР 7 ЛР1 3, ЛР1 4, ЛР1 5	«Профессиональный выбор»
9	Военно-спортивный конкурс «А,ну-ка,парни»»	Все группы	По плану	Преподаватель физического воспитания, ОБЖ	ЛР 9	«Ключевые дела ПОО»
10	Встреча студентов с врачом-наркологом, инспектором ПДН	Все группы	По плану	Советник директора по воспитанию, представители ПДН	ЛР 9	«Правовое сознание»
11	Беседа «Компьютер. За и против»	Все группы	По плану	Преподаватель экологии	ЛР 9 ЛР 10	«Ключевые дела ПОО»
12	Педагогическая консультация «Трудности и радости студенческой жизни»	Все группы	По плану	Зам. директора по УВР, , руководитель и учебных групп	ЛР 12	«Кураторство и поддержка» «Взаимодействие с родителями» «Правовое сознание»
13	Месячник оборонно-массовой и спортивной работы	Все группы	По плану	Преподаватель физического воспитания, ОБЖ		«Ключевые дела ПОО»
МАРТ						
1	Всемирный день иммунитета Акции, конкурсы, открытые уроки, мероприятия, выставка газет, тематические классные часы	Все группы	По плану	Заместитель директора по УВР Педагог дополнительного образования, студсовет	ЛР 9 ЛР 10	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»

2	Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (приуроченный к празднованию дня гражданской обороны)	Все группы	Учебные аудитори	Руководители учебных групп, преподаватели ОБЖ	ЛР 1 ЛР 3 ЛР 5	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения»
3	Международный женский день Тематические классные часы, праздничная программа	Все группы	По плану	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, студсовет	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 11	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения»
4	Неделя математики конкурсы, открытые уроки, мероприятия, выставка газет, тематические классные часы, олимпиады, викторины	1-2 курс	По плану	Преподаватели математики	ЛР 4	«Ключевые дела ПОО»
5	День воссоединения Крыма и России Заседание дискуссионного клуба «Россия молодая» - День воссоединения Крыма с Россией	Все группы	По плану	Заместитель директора по УВР, Советник директора по воспитанию, студсовет,	ЛР 1 ЛР 3 ЛР 5	«Ключевые дела ПОО»
6	Всероссийская неделя музыки для детей и юношества Акции, конкурсы, открытые уроки, мероприятия, выставка газет, тематические классные часы, виртуальные экскурсии, посещение филармонии	Все группы	По плану	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, студсовет	ЛР 7 ЛР 8	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
7	«Чистая вода - наше чистое будущее», посвященное Всемирному дню воды	Все группы	По плану	Преподаватель экологии	ЛР 10	«Ключевые дела ПОО»
8	Квест-игра «Взгляд в будущее»	1 курс	По плану	Преподаватели профессиональных дисциплин	ЛР 4 ЛР 7 ЛР 13 ЛР1	«Профессиональный выбор»

					4,	
9	Деловая игра «Что? Где? Когда?»	1 курс	По плану	Преподаватели профессиональных дисциплин	ЛР 4 ЛР 7 ЛР 13 ЛР1 4	«Профессиональный выбор»
10	Конкурс профессионального мастерства «Лучший по профессии».	3курс	По плану	Преподаватели профессиональных дисциплин	ЛР 4 ЛР 7 ЛР 13 ЛР1 4 ЛР1 5	«Профессиональный выбор»
11	Акция «Весны улыбки тёплые» к 8 марта	Волонтеры, мамы	По плану	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, студсовет	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 11	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Взаимодействие с родителями»
12	Проведение соревнований по волейболу и баскетболу среди групп	Все группы	По плану	Преподаватели физического воспитания, ОБЖ	ЛР 9	«Ключевые дела ПОО»
13	Профилактика критического инцидента в молодежной среде телефон доверия	1-3курс	По плану	Педагог-психолог, руководитель и учебных групп	ЛР 9	«Правовое сознание»
14	Инструктажи по ТБ и правилам поведения вблизи водоемов в период ледохода	1-3 курс	По плану	Преподаватели ОБЖ	ЛР 9	«Ключевые дела ПОО»
АПРЕЛЬ						
1	День космонавтики. Гагаринский урок «Космос - это мы»	Все группы	Учебные аудитории	Преподаватели астрономии, руководители	ЛР 2 ЛР 5	«Ключевые дела ПОО»

				и учебных групп		
2	День местного самоуправления	Волонтеры	По плану	Заместитель директора по УВР, Педагог дополнительного образования, студсовет	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 9	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения»
3	Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (день пожарной охраны)	Все группы	Учебные аудитори	Руководители учебных групп, преподаватели ОБЖ	ЛР 1 ЛР 3 ЛР 5	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения»
4	Конкурс на лучший проект по профессии	1 курс	По плану	Преподаватели профессиональных дисциплин	ЛР 4 ЛР 7 ЛР 13 ЛР14 ЛР 15	«Профессиональный выбор»
5	Встреча с выпускниками разных лет работающих по специальности.	1 курс	По плану	Преподаватели профессиональных дисциплин	ЛР 4 ЛР 7 ЛР 13	«Профессиональный выбор»
6	Внеклассное мероприятие «Марафон знаний»	3курс	По плану	Преподаватели профессиональных дисциплин	ЛР 4 ЛР 7 ЛР 13 ЛР14 ЛР 15	«Профессиональный выбор»
7	Фотоконкурс «Мои первые шаги в профессию»	3курс	По плану	Руководитель медиацентра,	ЛР 4 ЛР 7	«Профессиональный выбор» «Студенческ

				студпрофком	ЛР 13	«о самоуправление»
8	Антинаркотическая акция «Здоровье молодежи - богатство России»	1-3 курс	По плану	Педагог-психолог, руководитель и учебных групп	ЛР 9	«Правовое сознание»
9	Профилактика наркомании подростков, информация об уголовной ответственности за употребление и распространение наркотиков, спайсов, солей и т.д.	1-3 курс	По плану	Педагог-психолог, руководитель и учебных групп	ЛР 9	«Правовое сознание»
10	Акция «Чистая территория». Уборка и озеленение территории техникума	Все группы	По плану	Преподаватель экологии	ЛР 10	«Ключевые дела ПОО»
11	Индивидуальные, профилактические беседы с родителями	Все группы	По плану	Зам. директора по УВР, зав. отделением, руководитель и учебных групп	ЛР 12	«Кураторство и поддержка» «Взаимодействие с родителями» «Правовое сознание»
МАЙ						
1	Международный день борьбы за права инвалидов открытые уроки, мероприятия, выставка газет, тематические классные часы, онлайн - дискуссии	волонтеры	По плану	Заместитель директора по УВР, педагог-психолог, студсовет	ЛР 6 ЛР 8	«Студенческое самоуправление»
2	День Победы советского народа в Великой Отечественной войне 1941 – 1945 годов Патриотическая декада, посвященная Дню Победы: тематические Классные часы, внеклассные мероприятия; уборка территории памятников; участие в районных праздничных мероприятиях; акция «Свеча памяти»; мероприятие, посвященное Дню Победы Акция «Георгиевская лента»	Все группы	По плану	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, студсовет, руководитель и учебных групп	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения»
3	Международный день семьи открытые уроки,	Волонтеры	По плану	Заместитель директора	ЛР 8	«Ключевые дела ПОО»

	мероприятия, выставка газет, тематические классные часы, викторины, круглый стол			по ВР, педагог-организатор, студсовет	ЛР 12	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения»
4	Викторина «Символы России»	Все группы	По плану	Заместитель директора по ВР, педагог-организатор, студсовет, руководитель и учебных групп	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения»
5	День славянской письменности и культуры Акция «Бесценный дар Кирилла и Мефодия», ко Дню славянской письменности и культуры	1 курс	По плану	Преподаватель русского языка	ЛР 6 ЛР 5 ЛР 8	«Ключевые дела ПОО»
6	Познавательная игра – путешествие "Экологическая кругосветка"	Все группы	По плану	Преподаватель экологии	ЛР 10	«Ключевые дела ПОО»
7	Общее родительское собрание по итогам учебного года	Все группы	По плану	Зам. директора по УВР, зав. отделением, руководитель и учебных групп	ЛР 12	«Кураторство и поддержка» «Взаимодействие с родителями» «Правовое сознание»
8	Конкурс профессионального мастерства «по рабочей профессии Повар»	1 курс	По плану	Преподаватель профессиональных дисциплин	ЛР 4 ЛР 7 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15	«Профессиональный выбор»
9	Встреча с работниками центра занятости. «Я и профессия»	3 курсы	По плану	Руководитель УПР	ЛР 4 ЛР 7 ЛР 13 ЛР 1	«Профессиональный выбор»

					4	
10	«Большая перемена» https://bolshayaperemena.online/	Все группы	По плану	Преподаватели	ЛР 1-12	«Ключевые дела ПОО»
11	День здоровья	Все группы	По плану	Преподаватели физического воспитания, ОБЖ	ЛР 9	«Ключевые дела ПОО»
ИЮНЬ						
1	Международный день защиты детей Игра по станциям «Тропинки здоровья» (День защиты детей)	волонтеры	По плану	Заместитель директора по ВР, педагог-психолог, студсовет	ЛР 3 ЛР 5	«Студенческое самоуправление»
2	День русского языка - Пушкинский день России Кругосветка «Россия Пушкинская», Открытый микрофон	1 курс	По плану	Преподаватели русского языка	ЛР 6 ЛР 5 ЛР 8	«Ключевые дела ПОО»
3	«Петр I – создатель русской государственности» открытые уроки, мероприятия, выставка газет, тематические классные часы, викторины, круглый стол	1 курс	По плану	Преподаватели истории	ЛР 5 ЛР 8	«Ключевые дела ПОО»
4	День России Акция ко дню России «Россия - Родина моя!»	Все группы	По плану	Заместитель директора по УВР, Педагог дополнительного образования, студсовет, руководитель и учебных групп	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения»
5	День памяти и скорби Литературно-музыкальное мероприятие «И люди встали как щиты. Гордиться ими вправе ты» Дискуссия «Во славу русского имени», экскурсия в музей, уроки памяти и мужества, «Детство, обожженное войной» - видео-урок	Все группы	По плану	Заместитель директора по УВР, Педагог дополнительного образования, студсовет, руководитель и учебных групп	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 6	«Ключевые дела ПОО» «Молодежные общественные объединения»
6	Игра «Земля- наш общий	1-2	По	Преподават	ЛР	«Ключевые

	дом»	курсы	плану	ель экологии	10	дела ПОО»
7	Родительское собрание «Организация летнего отдыха обучающихся» Итоги за год.	Все группы	По плану	Зам. директора по УВР, руководитель и учебных групп	ЛР 12	«Кураторство и поддержка» «Взаимодействие с родителями» «Правовое сознание»
8	Комиссия по профилактике правонарушений	1-3 курс	По плану	Зам. директора по УВР, Педагог-психолог, руководитель и учебных групп	ЛР 3 ЛР 9	«Правовое сознание»
9	Торжественное вручение дипломов	1 курс, волонтеры	Актовый зал	Директор, Зам. директора по УВР, руководитель и учебных групп, преподаватели, представители студенчества	ЛР 3 ЛР 11	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»

Рабочие программы общеобразовательных предметов
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЗАРИНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено и рекомендована к
использованию заседанием
Методической комиссии
«Общеобразовательные
дисциплины»
«_» _____ 2024 г.
Протокол № _____

«Утверждаю»
Заместитель директора по УПР
_____ Ю.Ч. Мязина

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
ОУП. 14 ОСНОВЫ ИНДИВИДУАЛЬНОГО
ПРОЕКТИРОВАНИЯ
43.01.09 Повар, кондитер, № группы Пв 24
Срок реализации программы **2024-2026 учебный год**

г. Заринск 2024 г.

Рабочая программа составлена на основании ФГОС СОО (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413, с изменениями и дополнениями внесенными приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 августа 2022 г. N 732 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 сентября 2022 г., регистрационный N 70034)

Составители: Мязина Ю.Ч. . – преподаватели истории и обществознания

Содержание

1. Пояснительная записка
2. Общая характеристика учебного предмета
3. Планируемые результаты освоения учебного предмета
4. Содержание учебного предмета
5. Тематическое планирование учебного предмета
6. Условия реализации учебного предмета
7. Контроль и оценка результатов учебного предмета

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа общеобразовательного учебного предмета ОУП. 14 «Основы индивидуального проектирования» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, профиль естественнонаучный.

В учебных планах ППССЗ место учебной дисциплины «Основы индивидуального проектирования» — в составе дополнительных учебных общеобразовательных предметов по выбору общеобразовательных учебных дисциплин.

Рабочая программа составлена с учетом количества часов, отводимого на изучение предмета «Основы индивидуального проектирования» учебным планом – 34 часа.

Рабочая программа реализуется в I, II семестрах.

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

1.2. Цель и задачи учебного предмета

ЦЕЛЬ:

- формирование системы представлений о логике процесса исследовательской деятельности, его сущности и методологических основах

ЗАДАЧИ:

- получение знаний об основных понятиях исследовательской деятельности, структуры научного документа (реферат, научно-исследовательская работа (проект), курсовая работа, выпускная квалификационная работа) и требований к его структурным элементам;
- формирование умений выдвигать гипотезы, формулировать цели и задачи предстоящей исследовательской деятельности, подбирать способы достижения поставленных целей, предвидения результата, возможных отклонений и нежелательных явлений, определять этапы исследовательской деятельности, распределять время, планировать и составлять алгоритм своих действий, использовать комплекс методов и методик исследования, оформлять результаты исследования в различных формах;
- формирование умений самостоятельной работы студентов с учебной, методической, справочной и научной информацией, информационными средствами и компьютерными технологиями (осуществлять поиск, сбор, изучение и обработку необходимой научной информации)

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Личностные результаты	УУД	Типовые задачи УУД
Л1. Российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн);	Осознает чувство гордости и уважения к истории	Составление сообщений по видам проектов; разработка презентаций, проектов направленных на более глубокое изучение, какой –либо проблемы.
Л4. Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире	Формирует мировоззрение, развивает мышление и понимание целостности научной картины мира, осознает их значимость	Выполнение проектной деятельности, дискуссии, групповая и коллективная работа, проведение круглых столов
Л5. Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими	Умеет использовать достижения для повышения собственного	Самооценка и корректное выполнение любых заданий

ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности	интеллектуального развития	
Л7. Навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности	Умеет выстраивать взаимоотношения в групповой работе, (может быть как руководителем, так и членом команды в разных ролях)	Результативное выполнение заданий в коллективе, выступления на НПК
Л8. Нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей	Принятие принципа гуманизма во взаимодействии с окружающими	Проявление терпимости и уважения ко всем участникам образовательного процесса
Л9. Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	Уметь самостоятельно добывать новые для себя знания, используя для этого доступные источники информации	Любая самостоятельная работа
Л11. Принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;	Формирует здоровый и безопасный образ жизни	Выполнение проектов на тему технику безопасности и охраны труда на рабочем месте
Л13. осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем	Формирует осознанный выбор будущей профессии	Правильное и быстрое решение практико-ориентированных задач.
Л14. Сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;	Формирует бережное отношение к окружающему миру вокруг себя	Создание мини проектов по защите окружающей среды и их продвижение на различных уровнях
Метапредметные результаты	УУД	Типовые задачи УУД
Регулятивные УУД		
М1. Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы	Формирует умения самостоятельно добывать знания, используя для этого доступные источники информации	Использование навыков самостоятельной работы для решения задач, применение основных методов познания для изучения различных сторон окружающей действительности
М3. Владение навыками	Использует основные	Выполнение

познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;	интеллектуальные операции: постановки задачи, формулирования гипотез, анализа и синтеза, сравнения, обобщения, систематизации, выявления причинно-следственных связей, поиска аналогов, формулирования выводов для изучения различных сторон объектов, явлений и процессов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере	индивидуальных проектов и исследовательских работ по профессии/специальности
Познавательные УУД		
М4. Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;	Использует различные источники для получения информации, оценивает ее достоверность	Составление кроссвордов и схем, заполнение таблиц и чтение графиков
М5. Умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;	Использует различные средства ИКТ для выполнения поставленных задач с учетом САНПИНа, соблюдает этику и информационную безопасность в Интернете	Создание презентации, видеоролика, буклета, памятки, кроссвордов в Эксель.
М7. Умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;	Формирует способность самостоятельного принятия решения в любых ситуациях	Умение генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации
М8. Владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;	Умеет грамотно строить свою речь, публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации	Вести дискуссии, публичное выступление на конференциях, защите проектов и т.д.
М9. Владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых	Осознает смысл учения, понимает личную	Умение анализировать и представлять

действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.	ответственность за будущий результат, формирует навык оценивания своих результатов, нацеливает на дальнейшую работу	информацию в различных видах
Коммуникативные УУД		
М2. Умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;	Сотрудничает при совместной работе, слушает собеседника, признает существование различных точек зрения, воспринимает другое мнение, формулирует свое мнение и аргументирует его	Публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, работа в группах и парах

3.4. Личностные результаты

Код	Личностные результаты (дескрипты)
ЛР1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР2	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
ЛР3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства

ЛР9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
ЛР13	Способный при взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей, стремящийся к формированию в строительной отрасли и системе жилищно-коммунального хозяйства личностного роста как профессионала
ЛР14	Способный ставить перед собой цели под для решения возникающих профессиональных задач, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием информационных технологий;
ЛР15	Содействующий формированию положительного образа и поддержанию престижа своей профессии
ЛР 16	Способный искать и находить необходимую информацию используя разнообразные технологии ее поиска, для решения возникающих в процессе производственной деятельности проблем при строительстве и эксплуатации объектов капитального строительства;
ЛР 17	Способный выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Модуль 1. Методология проектной и исследовательской деятельности

Понятие «проект». Теоретические основы учебного проектирования. Проект как вид учебно - познавательной и профессиональной деятельности. Типология проектов. Исследовательский проект. Творческий проект. Игровой проект. Информационный проект. Практический проект. Управление проектами.

Учебный проект: требования к структуре и содержанию. Современный проект учащегося - дидактическое средство активизации познавательной деятельности, развития креативности и одновременно формирования определенных личностных качеств. Структура и содержание учебного проекта. Выбор темы. Определение целей и темы проекта.

Планирование учебного проекта. Анализ проблемы. Определение источников информации. Определение способов сбора и анализа информации. Постановка задач и выбор критериев оценки результатов и процесса. Определение способа представления результата. Сбор и уточнение информации, обсуждение альтернатив (мозговой штурм), выбор оптимального варианта, уточнение планов деятельности. Основные инструменты: интервью, эксперименты, опросы, наблюдения.

Проектная и исследовательская деятельность: точки соприкосновения. Проектная деятельность. Исследовательская деятельность. Сходства и отличия проекта и исследования. Проектный подход при проведении исследования. Исследовательские проекты.

Основные понятия учебно-исследовательской деятельности. Феномен исследовательского поведения. Исследовательские способности. Исследовательское поведение как творчество. Научные теории.

Методологические атрибуты исследовательской деятельности. Построение гипотезы исследования. Предмет и объект исследования. Проблема исследования. Построение гипотезы.

Цели и задачи исследования. Обобщение. Классификация. Умозаключения и выводы.

Методы эмпирического и теоретического исследования. Методы эмпирического исследования (наблюдение, сравнение, измерение, эксперимент); методы, используемые как на эмпирическом, так и на теоретическом уровне исследования (абстрагирование, анализ и синтез, индукция и дедукция, моделирование); методы теоретического исследования (восхождение от абстрактного к конкретному).

Практическое занятие по проектированию структуры индивидуального проекта (учебного исследования). Инициализация проекта, исследования. Конструирование темы и проблемы проекта, исследования. Проектный замысел. Критерии безотметочной самооценки и оценки продуктов проекта (результатов исследования). Презентация и защита замыслов проектов и исследовательских работ. Структура проекта, исследовательской работы. Представление структуры индивидуального проекта (учебного исследования).

Модуль 2. Информационные ресурсы проектной и исследовательской деятельности

Работа с информационными источниками. Поиск и систематизация информации. Информационная культура. Виды информационных источников. Инструментарий работы с информацией - методы, приемы, технологии. Отбор и систематизация информации.

Информационные ресурсы на бумажных носителях. Рассмотрение текста с точки зрения его структуры. Виды переработки чужого текста. Понятия: конспект, тезисы, реферат, аннотация, рецензия.

Информационные ресурсы на электронных носителях. Применение информационных технологий в исследовании, проектной деятельности. Способы и формы представления данных. Компьютерная обработка данных исследования.

Сетевые носители - источник информационных ресурсов. Работа в сети Интернет. Создание сайта проекта. Сопровождение проекта (исследования) через работу с социальными сетями. Дистанционная коммуникация в работе над проектом.

Технологии визуализации и систематизации текстовой информации. Диаграммы и графики. Графы. Сравнительные таблицы. Опорные конспекты.

Технологии визуализации и систематизации текстовой информации. Лучевые схемы-пауки и каузальные цепи. Интеллект-карты. Создание скетчей (визуальных заметок). Инфографика. Скрайбинг.

Требования к оформлению проектной и исследовательской работы. Библиография, справочная литература, каталоги. Оформление таблиц, рисунков и иллюстрированных плакатов, ссылок, сносок, списка литературы. Сбор и систематизация материалов.

Практическое занятие (тренинг) по применению технологий визуализации и систематизации текстовой информации. Представление идеи индивидуального проекта с помощью интеллект-карты.

Практическое занятие. Оформление проектной (исследовательской) работы обучающегося.

Модуль 3 Защита результатов проектной и исследовательской деятельности

Представление результатов учебного проекта. Анализ информации, выполнение проекта, формулирование выводов. Подготовка возможных форм представления результатов. Обоснование процесса проектирования. Объяснение полученных результатов. Оценка. Письменный отчет.

Представление результатов учебного исследования. Анализ информации, выполнение учебного исследования, формулирование выводов. Подготовка возможных форм представления результатов. Обоснование процесса проектирования. Объяснение полученных результатов. Оценка. Письменный отчет.

Оценка учебного проекта (учебного исследования). Карта самооценки индивидуального проекта (учебного исследования). Анализ выполнения проекта, достигнутых результатов (успехов и неудач) и причин этого, анализ достижений поставленной цели.

Модуль 4 Коммуникативные навыки

Коммуникативная деятельность. Диалог. Монолог. Коммуникации. Коммуникации в профессиональной среде и в обществе в целом. Формы и принципы делового общения. Вербальное и невербальное общение.

Стратегии группового взаимодействия. Аргументация. Спор. Дискуссия. Групповое общение как

деловое взаимодействие. Ориентация на участников. Ориентация на понимание. Правила ведения спора. Дискуссия: виды и технологии.

Практическое занятие. Дискуссия.

Практическое занятие. Дебаты.

Публичное выступление: от подготовки до реализации. Этапы подготовки выступления. Привлечение внимания аудитории. Использование наглядных средств. Анализ выступления.

Практическое занятие. Публичное выступление. Публичная защита результатов проектной деятельности, исследований. Рефлексия проектной деятельности, исследований.

9. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Тематические блоки, темы	Основное содержание	Основные виды деятельности обучающихся
Раздел 1. Методология проектной и исследовательской деятельности		
Тема 1.1. Основные понятия учебно-исследовательской деятельности (3 часа)	Понятие «проект». Теоретические основы учебного проектирования. Современный проект учащегося - дидактическое средство активизации познавательной деятельности, развития креативности и одновременно формирования определенных личностных качеств. Структура и содержание учебного проекта. Построение гипотезы исследования. Предмет и объект исследования.	Знакомятся с историей проектной деятельности, участвуют в дискуссии Получают представление об особенностях проектной деятельности, записывают материал лекции, знакомятся с требованиями к проекту
Тема 1.2. Методологические атрибуты исследовательской деятельности. Построение гипотезы исследования. Предмет и объект исследования (3 часа)	Построение гипотезы. Цели и задачи исследования. Обобщение. Классификация. Умозаключения и выводы.	Самостоятельное выделение и формулировка познавательных целей, структурирование знаний, осознанное и произвольное выстраивание речевого высказывания в устной и письменной форме; Исследовательские умения - планировать исследование или проект, выдвигать гипотезу, формулировать тему
Тема 1.3. Методы эмпирического и теоретического исследований (2 часа)	Методы эмпирического исследования (наблюдение, сравнение, измерение, эксперимент); методы, используемые как на эмпирическом, так и на теоретическом уровне исследования. Конструирование темы и проблемы проекта, исследования. Проектный замысел.	Получить представление о наблюдении и эксперименте как способах сбора первичной информации, их отличиях и разновидностях; опыт описания наблюдаемых качеств предметов и явлений, измерения простейших параметров объекта, обработки обсуждения результатов; анализировать опыт планирования наблюдений и экспериментов на основе поставленных задач;

Тематические блоки, темы	Основное содержание	Основные виды деятельности обучающихся
		опыт выбора способа сбора эмпирических данных в соответствии с целью проекта.
Тема 1.4. Презентация проектов (3 часа)	Презентация и защита замыслов проектов и исследовательских работ. Структура проекта, исследовательской работы.	Знакомятся с основными правилами постановки презентации проекта
Раздел 2. Информационные ресурсы проектной и исследовательской деятельности		
Тема 2.1. Работа с информационными источниками. Поиск и систематизация информации (3 часа)	Работа с информационными источниками. Поиск и систематизация информации. Информационная культура. Инструментарий работы с информацией - методы, приемы, технологии. Отбор и систематизация информации.	Получить представление о структуре каталогов, об оформлении карточки в каталоге и о способах получения информации из карточки. Уметь самостоятельно работать с каталогами в библиотеке. В том числе, с электронными. Уметь пользоваться каталогами; устранять ошибки, допущенные при поиске информации. Получить представление о структурировании информации в справочной литературе; получить опыт работы со справочной литературой, поиска информационных лакун, отбора информации в соответствии с необходимостью заполнить информационные лакуны; находить информацию в справочной литературе; сопоставлять информацию из разных источников.
Тема 2.2. Требования к оформлению проектной и исследовательской работы (3 часа)	Требования к оформлению проектной и исследовательской работы. Библиография, справочная литература, каталоги. Оформление таблиц, рисунков и иллюстрированных плакатов, ссылок, сносок, списка литературы.	Уметь правильно оформлять список литературных источников в соответствии с требованиями ГОСТа.
Тема 2.3. Оформление проектной (исследовательской) работы обучающегося	Оформление проектной (исследовательской) работы обучающегося.	Уметь правильно оформлять письменную часть проектной работы в соответствии с ГОСТ

Тематические блоки, темы	Основное содержание	Основные виды деятельности обучающихся
(3 часа)		
Раздел 3. Защита результатов проектной и исследовательской деятельности		
Тема 3.2. Публичное выступление: от подготовки до реализации (3 часа)	Представление результатов учебного проекта. Анализ информации, выполнение проекта, формулирование выводов. Подготовка возможных форм представления результатов. Обоснование процесса проектирования. Объяснение полученных результатов. Оценка. Письменный отчет.	Получить представление о процессе контроля, об оценке, отметке, оценочных шкалах; получить опыт деятельности в роли эксперта, рефлексии по поводу собственной оценочной деятельности; самооценки своей деятельности и ее результатов; научиться проводить оценку с использованием эталона; оценивать сильные и слабые стороны своей деятельности.
Тема 3.3. Представление результатов учебного проекта (3 часа)	Представление результатов учебного исследования. Анализ информации, выполнение учебного исследования, формулирование выводов. Подготовка возможных форм представления результатов. Обоснование процесса проектирования. Объяснение полученных результатов. Оценка. Письменный отчет. Оценка учебного проекта (учебного исследования). Карта самооценки индивидуального проекта (учебного исследования). Анализ выполнения проекта, достигнутых результатов (успехов и неудач) и причин этого, анализ достижений поставленной цели.	Подготовка презентации, защитного слова по проекту. Представление проекта на защиту с учетом критерия оценивания.
Раздел 4. Коммуникативные навыки		
Тема 4.1. Коммуникативная деятельность. Диалог. Монолог (3 часа)	Коммуникативная деятельность. Диалог. Монолог. Коммуникации. Коммуникации в профессиональной среде и в обществе в целом. Формы и принципы делового общения. Вербальное и невербальное общение.	Публичное представление проекта. Ответы на вопросы. Представление презентации, дополнительной информации.
Тема 4.2. Стратегии группового взаимодействия. Аргументация. Спор. Дискуссия (3 часа)	Стратегии группового взаимодействия. Аргументация. Спор. Дискуссия. Групповое общение как деловое взаимодействие. Ориентация на участников. Ориентация на понимание. Правила ведения спора.	Обсуждение проектов. Общение в формате круглого стола. Работа в малых группах.

Тематические блоки, темы	Основное содержание	Основные виды деятельности обучающихся
	Дискуссия: виды и технологии. Практическое занятие. Дискуссия. Практическое занятие. Дебаты. Публичное выступление: от подготовки до реализации. Этапы подготовки выступления. Привлечение внимания аудитории. Использование наглядных средств. Анализ выступления. Практическое занятие. Публичное выступление. Публичная защита результатов проектной деятельности, исследований. Рефлексия проектной деятельности, исследований.	
дифференцированный зачет (1 ч)		Проверить уровень освоения материала по курсу, уровень сформированности умений выполнять различные типы заданий.
ЕГО:		34

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

5.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины «Основы индивидуального проектирования» предполагает наличие в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, специализированного учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Помещение кабинета должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативам и быть оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения.

В кабинете должно быть мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по обществознанию, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Основы индивидуального проектирования» входят:

- **информационно-коммуникативные средства;**
- **экранно-звуковые пособия;**
- **технические средства обучения;**
- **демонстрационное оборудование (общего назначения и тематические наборы);**
- **вспомогательное оборудование;**
- **комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;**
- **библиотечный фонд.**

5.2. Информационное обеспечение реализации программы

В библиотечный фонд кабинета входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК) (в т.ч. и мультимедийные), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Основы

индивидуального проектирования», рекомендованные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах ОПОП СПО на базе основного общего образования, не старше пяти лет с момента издания.

Рекомендованные печатные издания по реализации общеобразовательной дисциплины представлены в методических рекомендациях по организации обучения.

Библиотечный фонд кабинета может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научной, научно-популярной и другой литературой по вопросам обществоведческого образования.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Обществознание» обучающиеся должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам и образовательным ресурсам, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, документам, хрестоматиям, практикумам, тестам и другим подобным ресурсам).

5.2.1 Основные источники

1. Половкова М.В., Майсак Н.В., Половкова Т.В.: Индивидуальный проект. 10-11 классы. Учебное пособие. ФГОС, М.: Просвещение, 2019.
2. Голуб, Г.Б. Метод проектов – технология компетентностно-ориентированного образования: методическое пособие для педагогов / Г.Б. Голуб, Е.А. Перельгина, О.В. Чуракова ; под ред. проф. Е.Я. Когана. – Самара: Учебная литература, 2019. – 176 с.
3. Голуб, Г.Б. Основы проектной деятельности школьника / Г.Б. Голуб, Е.А. Перельгина, О.В. Чуракова ; под ред. проф. Е.Я. Когана. – Самара: Учебная литература, 2019. – 224 с.
4. Заир-Бек, С.И. Развитие критического мышления на уроке: пособие для учителей общеобразовательных учреждений / С.И. Заир-Бек, И.В. Муштавинская. – М.: Просвещение, 2017.
5. Новожилова, М.М. Как корректно провести учебное исследование: от замысла к открытию / М.М. Новожилова, С.Г. Воровщиков, И.В. Таврель. – 3-е изд. – М.: 5 за знания, 2018. – 160 с.
6. Сизикова, С.Ф. Основы делового общения. 10–11 кл.: методическое пособие / С.Ф. Сизикова. – М. : Дрофа, 2017

Для студентов

1. Пастухова И. П. Основы учебно-исследовательской деятельности студентов : учеб.-метод. пособие для студ. средн. проф. учеб. заведений / И.П.Пастухова, Н.В.Тарасова. — М.: Издательский центр «Академия», 2017.
2. Боровик С.С. Курсовые и выпускные квалификационные работы. — М., 2018.
3. Сысоева М.Е. Организация научно-исследовательской работы студентов. — М., 2017.

Интернет- ресурсы

- 1 Электронно-библиотечная система IPRbooks [Электронный ресурс]. URL: <http://www.iprbookshop.ru/>
- 2 Электронная библиотека ВШТЭ СПб ГУПТД [Электронный ресурс]. URL: <http://nizrp.narod.ru>
- 3 Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам. Раздел. Информатика и информационные технологии» [Электронный ресурс]. URL: http://window.edu.ru/catalog/?p_rubr=2.2.75.6
- 4 *База данных Минэкономразвития РФ «Информационные системы Министерства в сети Интернет» [Электронный ресурс]. URL: <http://economy.gov.ru/minec/about/systems/infosystems/> Госкомстат РФ [Электронный ресурс]. URL: <http://www.gks.ru/>*

6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Содержание обучения	Формируемые предметные результаты	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Раздел 1. Методология проектной и исследовательской деятельности	Осознает смысл учения, понимает личную ответственность за будущий результат, формирует навык оценивания своих	- письменный/устный опрос (монологические и диалогические высказывания по темам), - тестирование; - творческие задания.

	результатов, нацеливает на дальнейшую работу	<ul style="list-style-type: none"> - оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: на практических занятиях (при решении ситуационных задач, при участии в деловых играх); - оценка освоенных умений в ходе выполнения практических работ по темам
Раздел 2. Информационные ресурсы проектной и исследовательской деятельности	Использует различные источники для получения информации, оценивает ее достоверность	<ul style="list-style-type: none"> - письменный/устный опрос (монологические и диалогические высказывания по темам), - тестирование; - творческие задания. - оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: на практических занятиях (при решении ситуационных задач, при участии в деловых играх); - оценка освоенных умений в ходе выполнения практических работ по темам
Раздел 3. Защита результатов проектной и исследовательской деятельности	Использует различные средства ИКТ для выполнения поставленных задач с учетом САНПИНа, соблюдает этику и информационную безопасность в Интернете Формирует способность самостоятельного принятия решения в любых ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> - письменный/устный опрос (монологические и диалогические высказывания по темам), - тестирование; - творческие задания. - оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: на практических занятиях (при решении ситуационных задач, при участии в деловых играх); - оценка освоенных умений в ходе выполнения практических работ по темам
Раздел 4. Коммуникативные навыки	Умеет грамотно строить свою речь, публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации	<ul style="list-style-type: none"> - письменный/устный опрос (монологические и диалогические высказывания по темам), - тестирование; - творческие задания. - оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: на практических занятиях (при решении ситуационных задач, при участии в деловых играх); - оценка освоенных умений в ходе выполнения практических работ по темам

**Рабочие программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"Заринский политехнический техникум"**

Рассмотрено на заседании МК
«Сфера промышленности и
обслуживания»
и рекомендовано к утверждению

Протокол № _____
Председатель МК _____
И.А. Меняйлова
" " 20__г.

«Утверждаю»
Заместитель директора по УПР
_____ Ю.Ч. Мязина

" " 20 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены
профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»
Обязательный профессиональный блок
группа ПВф 24**

2024 год
СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3-6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6-11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12-13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 2, ОК 3, ОК 7, ОК 9, ОК 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	<ul style="list-style-type: none"> –соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; –определять источники микробиологического загрязнения; –производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, –обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; –готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; –загрязнения –проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; 	<ul style="list-style-type: none"> –основные понятия и термины микробиологии; –основные группы микроорганизмов, –микробиология основных пищевых продуктов; –правила личной гигиены работников организации питания; –классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; –правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; –основные пищевые инфекции и пищевые отравления; –возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции –методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции

<p>ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5</p>	<p>рассчитывать энергетическую ценность блюд; рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; составлять рационы питания для различных категорий потребителей</p>	<p>–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</p>
<p>ОК 01</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять 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).</p>	<p>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. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 02</p>	<p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования</p>

	<p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение профессиональной деятельности</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и</p>

	<p>профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
ОК 11	<p>Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</p> <p>Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;</p> <p>Оформлять бизнес-план;</p> <p>Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</p> <p>Определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</p> <p>Презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p>	<p>Основы предпринимательской деятельности;</p> <p>Основы финансовой грамотности;</p> <p>Правила разработки бизнес-планов;</p> <p>Порядок выстраивания презентации;</p> <p>Кредитные банковские продукты</p> <p>Кредитные банковские продукты</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	71
в т.ч. в форме практической подготовки	-
в т. ч.:	
теоретическое обучение	48
лабораторные работы	2
практические занятия	14
курсовая работа (проект) при наличии	-
<i>Самостоятельная работа⁴</i>	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного	1

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

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала 1. Введение. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. 2. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01-11 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
Раздел 1	Основы микробиологии в пищевом производстве	19	
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	Содержание учебного материала 1. Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. 2. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. 3. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. 4. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на	11	ПК 5.1-5.5 ОК 01-11 ПК 1.2-1.4 ПК 5.1-5.5 ОК 01-11 ПК 1.2-1.4 ПК 5.1-5.5 ОК 01-11 ПК 1.2-1.4

	<p>формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.</p> <p>Практические занятия</p> <p>Практическое занятие № 1 «Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов»</p> <p>Лабораторные работы</p> <p>1. Изучение под микроскопом микроорганизмов</p>	2	
<p>Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности</p>	8	<p>ПК 5.1-5.5 ОК 01-11 ПК 1.2-1.4</p>
	<p>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.</p>		<p>ПК 5.1-5.5 ОК 01-11 ПК 1.2-1.4</p>
	<p>Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения</p>		<p>ПК 5.1-5.5 ОК 01-11 ПК 1.2-1.4</p>
	<p>Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания</p>		<p>ПК 5.1-5.5 ОК 01-11 ПК 1.2-1.4</p>

	Схема микробиологического контроля		ПК 5.1-5.5 ОК 01-11 ПК 1.2-1.4
	Практические занятия	2	
	<u>Практическое занятие 2</u> «Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах»		
Раздел 2	Основы физиологии питания	20	
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание учебного материала	4	
	1. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода.		ПК 2.2-2.8 ОК 01-11 ПК 3.2-3.6
	2. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах		ПК 2.2-2.8 ОК 01-11 ПК 3.2-3.6
	3. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания		ПК 2.2-2.8 ОК 01-11 ПК 3.2-3.6
	Практические занятия	1	
	<u>Практическое занятие 3</u> «Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности»		
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала	4	ПК 2.2-2.8 ОК 01-11 ПК 3.2-3.6
	1. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения		
	2. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость		ПК 2.2-2.8 ОК 01-11 ПК 3.2-3.6

	пищи		
	Практические занятия	1	
	<u>Практическое занятие 4</u> «Изучение схемы пищеварительного тракта»		
	<u>Практическое занятие 5</u> «Продукты питания лучше усвояемые организмом человека»		
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала	4	ПК 2.2-2.8 ОК 01-11 ПК 3.2-3.6
	1. Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека		
	2. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда		ПК 2.2-2.8 ОК 01-11 ПК 3.2-3.6
	Практические занятия	2	
	<u>Практическое занятие 6</u> «Выполнение расчета суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.		
	<u>Практическое занятие № 7</u> «Выполнение расчета калорийности блюд»		
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание учебного материала	8	
	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		ПК 2.2-2.8 ОК 01-11 ПК 3.2-3.6

	<p>2. 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</p>		<p>ПК 2.2-2.8 ОК 01-11 ПК 3.2-3.6</p>
	Практические занятия	2	
	<u>Практическое занятие 8 «Составление рационов питания для различных категорий потребителей»</u>		
Раздел 3	Санитария и гигиена в пищевом производстве	24	
Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	Содержание учебного материала	5	<p>ПК 4.2-4.5 ОК 01-11 ПК 5.2-5.5</p>
	1. Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований.		<p>ПК 4.2-4.5 ОК 01-11 ПК 5.2-5.5</p>
	2. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека.		<p>ПК 4.2-4.5 ОК 01-11 ПК 5.2-5.5</p>
	3. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		<p>ПК 4.2-4.5 ОК 01-11 ПК 5.2-5.5</p>
	Контрольная работа	1	
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	Содержание учебного материала	8	
	1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к		<p>ПК 4.2-4.5 ОК 01-11 ПК 5.2-5.5</p>

	освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания		
	2. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения		ПК 4.2-4.5 ОК 01-11 ПК 5.2-5.5
	3. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения		ПК 4.2-4.5 ОК 01-11 ПК 5.2-5.5
	Практические занятия	2	
	<u>Практическое занятие № 9</u> Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования.		
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Содержание учебного материала	6	
	1. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов		ПК 4.2-4.5 ОК 01-11 ПК 5.2-5.5
	2. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их		ПК 4.2-4.5 ОК 01-11 ПК 5.2-5.5

	приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок		
	Практические занятия	2	
	активное занятие 10 Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).		
Тема 3.4 Санитарно- гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Содержание учебного материала	11	
	1. Санитарно- гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация		ПК 4.2-4.5 ОК 01-11 ПК 5.2-5.5
	2. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции		ПК 4.2-4.5 ОК 01-11 ПК 5.2-5.5
Самостоятельная работа 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		6	
Дифференцированный зачет		1	
Всего:		71	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный в соответствии с п 6.1.2.1 образовательной программой по профессии 01.09.43 «Повар, кондитер»

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для

использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1 Основные печатные издания:

1. Васюкова А. Т. Микро-биология, физиология питания, санитария и гигиена: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования М.: Издательский центр «Кнорус», 2024. – 198;

3.2.2 Основные электронные издания:

- 1 https://studopedia.ru/3_63622_harakteristika-osnovnih-grupp-mikroorganizmov.html
2. <https://moodle.kstu.ru/mod/book/view.php?id=57904>
3. <https://infopedia.su/13x552b.html>
4. <https://biouroki.ru/material/human/pischevarenie.html>
- 5 <https://foxford.ru/wiki/biologiya/obmen-veschestv-v-organizme-cheloveka>
- 6 https://www.profiz.ru/sec/4_2017/gigiena_v_pitanii/

3.2.3 Дополнительные издания:

1. Кунилова О.В. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в общественном питании: учебник для студ. учреждений сред. проф. М.: Издательский центр «Кнорус», 2024. – 344;

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов (в лабораторной № 1), микробиологию основных пищевых продуктов (в ПЗ № 1); основные пищевые инфекции и возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции (в ПЗ № 1, 2); методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции (в ПЗ № 1, 2); правила личной гигиены работников организации питания (в написании дифференцированного зачета в виде тестирования); классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения (в написании дифференцированного зачета в виде тестирования); правила проведения дезинфекции,	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при: - выполнении практических заданий; - выполнении тестирования - при выполнении проверочных заданий; - проведении промежуточной аттестации

<p>дезинсекции, дератизации (в написании дифференцированного зачета в виде тестирования); пищевые вещества и их значение для организма человека (в ПЗ № 3); суточную норму потребности человека в питательных веществах (в ПЗ № 6,7); основные процессы обмена веществ в организме (в устном опросе); суточный расход энергии (в ПЗ № 6,7); состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания (в ПЗ № 3); физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения (в ПЗ № 4); усвояемость пищи, влияющие на нее факторы (в ПЗ № 5); нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения (в устном опросе); назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет (в устном опросе); методики составления рационов питания (в ПЗ № 7)</p>		
<p>Умения:</p>		

<p>соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков (в ПЗ № 8); обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств (при написании дифференцированного зачета в виде контрольного теста); проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов (ПЗ № 1 при работе с муляжами); рассчитывать энергетическую ценность блюд (ПЗ № 6); составлять рационы питания для различных категорий потребителей (ПЗ № 7)</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при: - выполнении практических заданий; - выполнении тестирования - при выполнении проверочных заданий; - проведении промежуточной аттестации</p>
--	---	---

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"Заринский политехнический техникум"

Рассмотрено на заседании МК
«Сфера промышленности и
обслуживания»
и рекомендовано к утверждению
Протокол № _____
Председатель МК _____
И.А. Меняйлова
" " 20__г.

«Утверждаю»
Заместитель директора по УПР
_____ Ю.Ч. Мязина
" " 20 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаров
профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»
Обязательный профессиональный блок
группа ПВ 24

2024 год

СОДЕРЖАНИЕ

5. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3-6
6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6-10
7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10-11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 2, ОК 3, ОК 7, ОК 9, ОК 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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
ОК 1	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p>

	<p>Определять 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).</p>	<p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности Методы работы в профессиональной и смежных сферах Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 2	<p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации Формат оформления результатов поиска информации Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации</p>

ОК 3	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p>
		<p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 4	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 5	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 6	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 7	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p>
		<p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>

ОК 8	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. Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;	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 9	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности правила чтения текстов профессиональной направленности

ОК 11	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; Оформлять бизнес-план; Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; Определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; Презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	Основы предпринимательской деятельности; Основы финансовой грамотности; Правила разработки бизнес-планов; Порядок выстраивания презентации; Кредитные банковские продукты
--------------	--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	41 часы
в т.ч. в форме практической подготовки	-
в т. ч.:	
теоретическое обучение	14
лабораторные работы	17
практические занятия	1
курсовая работа (проект) при наличии	-
<i>Самостоятельная работа⁵</i>	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4

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

	Содержание учебного материала	3	
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. 2. Энергетическая ценность пищевых продуктов		ПК 1.1-1.4 ОК 01-11
	Практические занятия <u>Практическое занятие 1</u> «Расчитать энергетическую ценность 100 г хлеба пшеничного 1-го сорта»	1	
Тема 2. Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	1	ПК 1.1-1.4 ОК 01-11
	1. Классификация продовольственных товаров. 2. Качество и безопасность продовольственных товаров.		
Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала	4	ПК 2.1-2.8 ОК 01-11
	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 2. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	Лабораторные занятия 1 ЛР № 1 Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту. 2. ЛР 1 Изучение	2	

	помологических сортов семечковых плодов и оценка их качества по стандарту		
Тема 4. Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала	4	ПК 2.1-2.8 ОК 01-11
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров. 2. Условия и сроки хранения зерновых товаров		
	Контрольная работа	1	
	Лабораторные занятия	2	
1. ЛР № 2 Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту			
Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала	4	ПК 3.1-3.6 ОК 01-11
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров 2. Условия и сроки хранения молочных товаров		
	Лабораторные занятия	2	
ЛР № 3 Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.			
Тема 6 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала	5	ПК 3.1-3.6 ОК 01-11
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие		

	<p>требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов.</p> <p>2. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов</p>		
	Контрольная работа	1	
	Лабораторные занятия	3	
	<p>1. ЛР № 4 Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.</p> <p>2. ЛР № 5 Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.</p>		
Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Содержание учебного материала	4	ПК 4.1-4.5 ОК 01-11
	<p>1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.</p> <p>2. Условия, сроки хранения мяса и мясных продуктов</p>		
	Лабораторные занятия	2	
	1. ЛР № 6. Органолептическая оценка качества мяса		
Тема 8. Товароведная характеристик, яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала	6	ПК 4.1-4.5 ОК 01-11
	<p>1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов</p> <p>2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение.</p>		

	3. Условия и сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров		
	Лабораторные занятия	4	
	1. ЛР № 7. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.		
	2. ЛР №8. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту		
Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала	10	ПК 5.1-5.5 ОК 01-11
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение.		
	2. Условия и сроки хранения		
	Лабораторные занятия	2	
	1. ЛР № 9 Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту		
	Дифференцированный зачет	1	
Самостоятельная работа Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		6	
Всего:		41	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный в соответствии

с п 6.1.2.1 образовательной программой по профессии 01.09.43 «Повар, кондитер»

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1 Основные печатные издания

1 Епифанова М. В. «Товароведение продовольственных товаров» учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2023. – 199 с;

3.2.2 Основные электронные издания:

1. <https://docs.cntd.ru/document/1200157853>
2. <https://docs.cntd.ru/document/1200103503>
3. <https://docs.cntd.ru/document/1200105891>

3.2.3 Дополнительные издания

1 Стриженко А.В., Деренкова И.А «Организация хранения и контроль запасов и сырья» учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Кнорус», 2024 – 150с.

2 Моисеенко Н.С «Основы товароведения» учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Кнорус», 2024 – 414с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания:		
ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров изучили в лекционном материале на уроке № 4; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при: - выполнении практических заданий; - выполнении тестирования - при выполнении проверочных заданий; - проведении промежуточной аттестации

<p>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</p>		
<p>Умения:</p>		
<p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья изучили при выполнении лабораторных работ с работы № 1 по работу № 9; 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 продукто</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при: - выполнении практических заданий; - выполнении тестирования - при выполнении проверочных заданий; - проведении промежуточной аттестации</p>

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"Заринский политехнический техникум"

Рассмотрено на заседании МК
«Сфера промышленности и
обслуживания»
и рекомендовано к утверждению
Протокол № _____
Председатель МК _____
И.А. Меняйлова
" " 20__ г.

«Утверждаю»
Заместитель директора по УПР
_____ Ю.Ч. Мязина
" " 20 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места
профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»
Обязательный профессиональный блок
группа ПВ 24

2024 год
СОДЕРЖАНИЕ

9. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3-6
10. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6-10
11. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
12. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11-12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 2, ОК 3, ОК 7, ОК 9, ОК 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
---------------	--------	--------

<p>ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - 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; - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - правила электробезопасности, пожарной безопасности, правила охраны труда в организациях питания
---	---	---

<p>ОК 1</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять 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).</p>	<p>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. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности Методы работы в профессиональной и смежных сферах Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 2</p>	<p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации Формат оформления результатов поиска информации Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации</p>
<p>ОК 3</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>

ОК 4	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 5	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 6	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 7	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 8	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни;
	Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии. Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;	Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; Средства профилактики перенапряжения.
ОК 9	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения

	кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; Оформлять бизнес-план; Расчислять размеры выплат по процентным ставкам кредитования; Определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; Презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	Основы предпринимательской деятельности; Основы финансовой грамотности; Правила разработки бизнес-планов; Порядок выстраивания презентации; Кредитные банковские продукты Кредитные банковские продукты

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	91
в т.ч. в форме практической подготовки	12
в т. ч.:	
теоретическое обучение	67
лабораторные работы	-
практические занятия	-
курсовая работа (проект) при наличии	-
<i>Самостоятельная работа^б</i>	6
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки,	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых
-----------------------------	--	---	---

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

		акад. ч	способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1	Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания	39	
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1-1.4 ОК 01-11 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания		
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Содержание учебного материала	37	
	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.		ПК 1.1-1.4 ОК 01-11 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	2. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов		ПК 1.1-1.4 ОК 01-11 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	3. Характеристика способов кулинарной обработки		ПК 1.1-1.4 ОК 01-11 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	4. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.		ПК 1.1-1.4 ОК 01-11 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	5. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.		ПК 1.1-1.4 ОК 01-11 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6

	Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях		
	6. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.		ПК 1.1-1.4 ОК 01-11 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	7. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе		
	8. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции		
	9. 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		
	Контрольная работа	1	
	Практическая подготовка	6	
	«Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).		
	«Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).		
	Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)		
Раздел 2	Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	40	
Тема 2.1 Механичес-кое оборудова-ние	Содержание учебного материала	22	
	1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы		ПК 4.1-4.5 ОК 01-11 ПК 5.1-5.5

	устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации		
	2. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		ПК 4.1-4.5 ОК 01-11 ПК 5.1-5.5
	3. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		ПК 4.1-4.5 ОК 01-11 ПК 5.1-5.5
	4. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		ПК 4.1-4.5 ОК 01-11 ПК 5.1-5.5
	5. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации		ПК 4.1-4.5 ОК 01-11 ПК 5.1-5.5
	6. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации		ПК 4.1-4.5 ОК 01-11 ПК 5.1-5.5
	Практическая подготовка	2	
	«Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля»		
	«Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы»		
Тема 2.2 Тепловое оборудование	Содержание учебного материала	14	
	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации		ПК 4.1-4.5 ОК 01-11 ПК 5.1-5.5
	2. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и		ПК 4.1-4.5 ОК 01-11 ПК 5.1-5.5

	устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	3. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		ПК 4.1-4.5 ОК 01-11 ПК 5.1-5.5
	4. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		ПК 4.1-4.5 ОК 01-11 ПК 5.1-5.5
	5. Контрольная работа	1	
	Практическая подготовка	2	
	«Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования»		
	«Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования»		
Тема 2.3 Холодильное оборудование	Содержание учебного материала	10	
	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации		ПК 4.1-4.5 ОК 01-11 ПК 5.1-5.5
	2. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		ПК 4.1-4.5 ОК 01-11 ПК 5.1-5.5
	Практическая подготовка	2	
	«Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования»		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	6	

Экзамен	6	
Всего:	91	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Технического оснащения и организация рабочего места», оснащенный в соответствии с п 6.1.2.1 образовательной программой по профессии 01.09.43 «Повар, кондитер»

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1 Основные печатные издания:

1. Самулевич И. А. Техническое оснащение и организация рабочего места на предприятия общественного питания. учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. М.: Издательский центр «Феникс», 2022. – 240 с.

3.2.2 Основные электронные издания:

1. <https://pitportal.ru/director/10901.html>
2. [2. https://kulinaria1955.ru/predpr_ob_pit/tsehi_oborud_posuda_instrum/19-cehi.html](https://kulinaria1955.ru/predpr_ob_pit/tsehi_oborud_posuda_instrum/19-cehi.html)
3. [3. https://vkusologia.ru/osnashhenie/teplovoe/](https://vkusologia.ru/osnashhenie/teplovoe/)
4. [4. https://studopedia.su/18_148836_tema--holodilnoe-oborudovanie.html](https://studopedia.su/18_148836_tema--holodilnoe-oborudovanie.html)

3.2.3 Дополнительные издания

1. Васюкова А.Т. Техническое оснащение организаций питания для специальности «поварское и кондитерское дело». учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Кнорус», 2024 – 282с

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание:		

<p>классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования (ПЗ № 5, 6, 7, 8, 9, контрольный тест № 2, промежуточная аттестация);</p> <p>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации (устный опрос, промежуточная аттестация);</p> <p>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции (устный опрос, промежуточная аттестация);;</p> <p>способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции (ПЗ № 2, 3, 4, контрольная работа № 1, промежуточная аттестация);</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнении практических заданий; - выполнении тестирования - при выполнении проверочных заданий; - проведении промежуточной аттестации
<p>Умение:</p>		
<p>организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности (ПЗ № 2, 3, 4);</p> <p>определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты (устный опрос);</p> <p>подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации (ПЗ № 5, 6, 7, 8, 9)</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнении практических заданий; - выполнении тестирования - при выполнении проверочных заданий; - проведении промежуточной аттестации

	-Рациональность действий и т.д.	
--	---------------------------------	--

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"Заринский политехнический техникум"**

Рассмотрено на заседании МК
«Сфера промышленности и
обслуживания»
и рекомендовано к утверждению
Протокол № _____
Председатель МК _____
И.А. Меняйлова
""2023 г.

«Утверждаю»
Заместитель директора по УПР
_____ Ю.Ч. Мязина
""2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 04 Экономические и правовые основы профессиональной
деятельности
профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»
Обязательный профессиональный блок
группа ПВ 24**

2023 год
СОДЕРЖАНИЕ

- 13. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 14. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 15. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 16. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплиной ОП. 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять 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. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами,	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности

	руководством, клиентами.	
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Виды кредитных банковских продуктов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	40

в том числе:	
теоретическое обучение	24
лабораторные занятия	-
практические занятия	8
самостоятельная работа ⁷	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и Содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности		20	
Тема 1.1 Принципы рыночной экономики	Содержание учебного материала	10	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	1. Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов		
	2. Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение		ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается содержание домашних заданий) Составление компьютерных презентации по теме «Предпринимательство на современном этапе развития российской экономики», «Ресурсы предприятий и пути их сбережения»	6	
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	Содержание учебного материала	14	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	1. 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		

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

	минимизации.		
	2. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации.		ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	3. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений.		ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практические занятия 1. Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач)	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
Раздел 2 Основы трудового права и формы оплаты труда		14	
Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения	Содержание учебного материала	9	
	1.Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок.		ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников		ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, К10,ОК11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практические занятия 2. Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	Практические занятия 3. Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач.	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда	Содержание учебного материала	5	
	1. Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы.		ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11

	2.Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда.		ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, К10,ОК11
	3.Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся		ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практические занятия 4. Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	Дифференцированный зачет:	2	
Всего:		40	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин

оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

1.2.1. Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.].М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. М.: ЭЛИТ, 2016- 880с. (кодексы Российской Федерации).
4. Кодекс РФ об административных правонарушениях – М.: Проспект, КноРус, 2014г.
5. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ № «О защите прав потребителей» (Конституция Российской Федерации от 12.12 1993г. НОРМА ИНФРА-М Москва, 2014 г.
6. **ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.**
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

9. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов сред.проф. Учеб. Заведений / В.В. Румынина. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017 г.
10. Пястолов С.М. Экономическая теория: учебе для студентов сред. проф. Образования, М.: Издательский центр «Академия», 2017 г
11. Котеров Н.П. Экономика организации : учебник для СПО, М.: Издательский центр «Академия», 2017 г.

1.2.2. Дополнительные источники (печатные издания):

1. Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/ С.А. Быстров. – М.: Форум, 2011. - 464с.
2. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб. пособие для вузов / О.П. Ефимова; Под ред. Н.И. Кабушкина. - 6-е изд., испр. - Мн.: Новое знание, 2008. - 348с.
3. Казанцева С.Я. Основы права: учебник для студ. Сред. Проф. заведений/ С.Я. Казанцева. – М.: Издательский центр «Академия», 2009г.
4. Капустина А.Я. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учеб.пособие/ под общ. Ред. Проф. А.Я. Капустина. – М.:Гардарики, 2009г.
5. Солдатенков Д.В. Ресторанный персонал: как избежать проблем. / Д.В. Солдатенков.: М.ЗАО. Издательский дом Рестораны ведомости,2005.-192с.
6. Румынина В.В. Основы права: учебник для студ. сред. проф. образования./ В.В. Румынина – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2007г.
7. Право: основы правовой культуры: учебник для 10 и 11 классов образовательный учреждений. Базовый и профильный уровни: в 2 частях – 4-е изд. – М. ООО «ТИД «Русское слово-РС», 2008г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
-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	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.

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

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"Заринский политехнический техникум"**

Рассмотрено на заседании МК
«Сфера промышленности и обслуживания»
и рекомендовано к утверждению
Протокол № _____
Председатель МК _____
И.А. Меняйлова
" " 20__г.

«Утверждаю»
Заместитель директора по УПР
_____ Ю.Ч. Мязина
" " 20 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 05 Основы калькуляции и учета
профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»
Обязательный профессиональный блок
группа ПВ 24**

2024 год

СОДЕРЖАНИЕ

17. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3-7
18. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7-10
19. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10-11
20. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11-13

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

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.05 Основы калькуляции и учета» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 2, ОК 3, ОК 7, ОК 9, ОК 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
---------------	--------	--------

<p>ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5 ОК 01-ОК11</p>	<p>-вести учет, 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 рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептов 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;</p>	<p>- -виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок</p>
--	---	--

	<p>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</p> <p>-принимать оплату наличными деньгами</p>	<p>составления;</p> <p>-правила документального оформления движения материальных ценностей;</p> <p>- источники поступления продуктов и тары;</p> <p>-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;</p> <p>-методику осуществления контроля за товарными запасами;</p> <p>-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</p> <p>-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</p> <p>- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</p> <p>- порядок оформления и учета доверенностей;</p> <p>- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</p> <p>- правила торговли;</p> <p>- виды оплаты по платежам;</p> <p>- виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</p> <p>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p>
<p>ОК 1</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в</p>

	<p>Составить план действия. Определять 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).</p>	<p>профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности Методы работы в профессиональной и смежных сферах Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 2	<p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации Формат оформления результатов поиска информации Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации</p>
ОК 3	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 4	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p>

ОК 5	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 6	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 7	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 8	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. Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;	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 9	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
ОК 11	<p>Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</p> <p>Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;</p> <p>Оформлять бизнес-план;</p> <p>Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</p> <p>Определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</p> <p>Презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p>	<p>Основы предпринимательской деятельности;</p> <p>Основы финансовой грамотности;</p> <p>Правила разработки бизнес-планов;</p> <p>Порядок выстраивания презентации;</p> <p>Кредитные банковские продукты</p> <p>Кредитные банковские продукты</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	42
в том числе:	
теоретическое обучение	21
лабораторные работы	-
практические занятия	12

практическая подготовка	-
контрольная работа	2
<i>Самостоятельная работа</i>	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	1

2.2. Тематический план и Содержание учебной дисциплины Основы калькуляции и учета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание учебного материала	7	
	1. Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета		ПК 1.2-1.4 ОК 01-11
	2. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности		ПК 1.2-1.4 ОК 01-11
	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		
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала	11	
	1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания		ПК 2.2-2.8 ОК 01-11

	2. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства		ПК 2.2-2.8 ОК 01-11
	3. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета		ПК 2.2-2.8 ОК 01-11
	4. План-меню, его назначение, виды, порядок составления		ПК 2.2-2.8 ОК 01-11
	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		ПК 2.2-2.8 ОК 01-11
	Практические занятия	6	
	<u>Практическое занятие № 1</u> Работа со Сборником рецептур, расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, - определение процентной доли потерь е при различных видах об-работки сырья» <u>Практическое занятие № 2</u> Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день. <u>Практическое занятие № 3</u> Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.		
Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	Содержание учебного материала	4	
	1. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной		ПК 3.2-3.6 ОК 01-11

	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		ПК 3.2-3.6 ОК 01-11
	Контрольная работа	1	
Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	Содержание учебного материала	4	
	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		ПК 4.2-4.5 ОК 01-11
	2. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой		ПК 4.2-4.5 ОК 01-11
	Практические занятия	2	
	<u>Практическое занятие № 4</u> «Оформление документов первичной отчетности по учету сырья то-варов и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день»		
Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	Содержание учебного материала	6	ПК 5.2-5.5 ОК 01-11
	1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания		
	2. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции		ПК 5.2-5.5 ОК 01-11

	3. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе		ПК 5.2-5.5 ОК 01-11
	Практические занятия	4	
	<u>Практическое занятие № 5-6</u> «Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве»		
	Контрольная работа	1	
Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	Содержание учебного материала	10	
	1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам		ПК 5.2-5.5 ОК 01-11
	2. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями		ПК 5.2-5.5 ОК 01-11
	3. 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		ПК 5.2-5.5 ОК 01-11
	4. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира		
Самостоятельная работа обучающихся Изучение Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей, «Типовых правил эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением», Правил розничной торговли (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.	6		
	Дифференцированный зачет	1	
Всего:		42	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с п 6.1.2.1 образовательной программой по профессии 01.09.43 «Повар, кондитер»

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.4 Основные печатные издания:

1. Потапова И. И. Основы калькуляции и учета: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования М.: Издательский центр «Академия», 2023. – 160 с

1.2.2. Основные электронные издания:

1. <https://docs.cntd.ru/document/1200157853>
2. <https://docs.cntd.ru/document/1200103503>
3. <https://docs.cntd.ru/document/1200105891>

3.2.3 Дополнительные издания

1. Основы калькуляции и учета (в поварском деле и общественном питании), Орешкина Н.А учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Кнорус», 2024 – 226с.

2. Основы калькуляции и учета (для профессии « Повар –Кондитер») Саполгина Л.А учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Кнорус», 2024 – 238с.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и 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	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при : - выполнении практических заданий; - выполнении тестирования - при выполнении проверочных заданий; - проведении промежуточной аттестации

<p>питания, их классификацию;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 (ПР № 2); -правила документального оформления движения материальных ценностей (ПР № 4); - источники поступления продуктов и тары (ПР №4); -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 		
--	--	--

<p>потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</p> <p>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p>		
<p>Умения:</p>		
<p>- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,</p> <p>-оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</p> <p>-составлять товарный отчет за день;</p> <p>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</p> <p>- составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;</p> <p>-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</p> <p>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</p> <p>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</p> <p>-принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>-принимать и оформлять безналичные платежи;</p> <p>-составлять отчеты по платежам</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность расчетов</p> <p>-Соответствие требованиям НД и т.д.</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при :</p> <p>- выполнении практических заданий;</p> <p>- выполнении тестирования</p> <p>- при выполнении проверочных заданий;</p> <p>- проведении промежуточной аттестации</p>

ОП.06 Охрана труда

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.06 ОХРАНА ТРУДА»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы: Учебная дисциплина «ОП.06 Охрана труда» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда. 	<ul style="list-style-type: none"> -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	40
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	12
Самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация проводится в форме	2

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	1. Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли		
Раздел 1	Нормативно правовая база охраны труда	12	
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения		
	2. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).		
	3. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание,		

	порядок действия		
	4. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание		
	Тематика практических работ	4	
	1. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда		ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда		
	2. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции		
	3. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы;	1	

	изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения		
Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услуги по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение		
	2. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников		
	3. Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации		
	4. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности.	1	
Раздел 2	Условия труда на предприятиях общественного питания	8	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5
Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные	Содержание учебного материала	4	
	1. Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по		

производственные факторы	поддерживанию установленных норм		ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2.Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека		
	3.Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов		
	Тематика практических занятий	4	
	1. Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам		ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по межотраслевым правилам охраны труда	1		
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по		

	предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний		
	2. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая		
	Тематика практических занятий	2	
	1. Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов		
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания»	1	
Раздел 3	Электробезопасность и пожарная безопасность	10	
Тема 3.1	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Электробезопасность	1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)		
ь	2. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования		
	3. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление		

	<p>изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения</p>		
	<p>4. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия</p>		
	<p>5. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания</p>		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; составление конспектов с использованием нормативных документов по электробезопасности. Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания</p>	1	
Тема 3.2 Пожарная безопасность	<p>Содержание учебного материала</p>	4	<p>ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p>
	<p>1. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции</p>		
	<p>2. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожарами</p>		

	3. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения		
	4. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение		
	5. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания		
	Тематика практических занятий	2	
	1. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания		
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов; составление плана мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в производственных цехах предприятий общественного питания	1	
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1.Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности		
	2.Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования		
	3.Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др.		

	<p>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования</p>		
Дифференцированный зачет		2	
Всего:		34	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный оборудованием, оснащенный необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными и/или электронными изданиями, основной и дополнительной учебной литературой для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1 Печатные издания

Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для нач. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов – 3-е изд. стер. – Москва: Академия, 2020. – 270 с.

Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для СПО / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0.

Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для СПО / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7.

Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для СПО / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3.

Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для СПО / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. – Санкт-Петербург : Лань, 2023. – 220 с. — ISBN 978-5-8114-5789-2.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для СПО / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148021> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

[Булгаков, А. Б. Охрана труда: несчастные случаи на производстве и профессиональные заболевания : учебное пособие для СПО / А. Б. Булгаков. — Саратов : Профобразование, 2021. — 116 с. — ISBN 978-5-4488-1136-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : \[сайт\]. — URL: <https://profspo.ru/books/105149>](#)

Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для СПО / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-5789-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152591> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : 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>

[Сатонина, Н. Н. Охрана труда : учебное пособие для СПО / Н. Н. Сатонина, А. В. Султанова, О. С. Чечина. — Саратов : Профобразование, 2021. — 160 с. — ISBN 978-5-4488-1242-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : \[сайт\]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106846>](#)

Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для спо / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146630> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152599> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / О. М. Родионова, Е. В. Аникина, Б. И. Лавер, Д. А. Семенов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 139 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17183-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532535>

Сафонов, А. А. Охрана труда : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов, М. А. Сафонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 485 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18090-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/534258>

Медико-биологические основы безопасности. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / О. М. Родионова, Е. В. Аникина, Б. И. Лавер, Д. А. Семенов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 599 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17182-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532534>

Дополнительные источники:

1. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>
2. Официальный сайт Федерального [агентства по техническому регулированию и метрологии](http://www.gost.ru) Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>
3. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».
4. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
5. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
6. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний» № 967 от 15.12.2000.
7. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения ⁸	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знание: -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль</p>
<p>Умения: -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>

⁸ В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

<p>месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда</p>		
---	--	--

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЗАРИНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

Рассмотрено и рекомендовано к использованию заседанием Методической комиссии «Общеобразовательные дисциплины»
«__» _____ 2024 г.
Протокол № _____

«Утверждаю»
Заместитель директора по УПР
_____ Ю.Ч. Мязина

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО ПРЕДМЕТУ
ОП.07 Иностраный язык в профессиональной деятельности
43.01.09 Повар, кондитер
группа № ПВФ-24**

Срок реализации программы 2024 – 2025 учебный год

г. Заринск 2024 г.
СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка
2. Общая характеристика учебной дисциплины
3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины
4. Содержание учебной дисциплины
5. Тематическое планирование учебной дисциплины
6. Условия реализации учебной дисциплины
7. Контроль и оценка результатов учебной дисциплины

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа составлена на основании ФГОС СОО (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413, с изменениями и дополнениями, внесенными приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 августа 2022 г. N 732 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 сентября 2022 г., регистрационный N 70034), приказом Министерства просвещения РФ от 18 мая 2023 г. N 371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" (зарегистрировано в Минюсте РФ 12 июля 2023 г., регистрационный N 74228).

Учебная дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии/специальности 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа составлена с учетом количества часов, отводимого на изучение предмета «Иностранный язык» учебным планом – 34 часа. Рабочая программа реализуется в 1-2 семестрах.

Составитель: Салун Анастасия Николаевна – преподаватель английского языка

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.07 Иностраный язык в профессиональной деятельности»

2.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Иностраный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью общего гуманитарного и технологического цикла ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности/профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 10.

2.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

ЦЕЛИ:

1. Формирование предметных, метапредметных и личностных результатов по «Иностранному языку»;
2. Понимание иностранного языка профессионального общения, инструмента социализации и самореализации в полиязычном и поликультурном мире;
3. Формирование иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих: речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной.
4. Развитие национального самосознания, общечеловеческих ценностей, стремления лучшему пониманию культуры своего народа и народов стран изучаемого языка.

ЗАДАЧИ:

1. Дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, учебно-познавательной);
2. Развитие и воспитание способности и готовности к самостоятельному и непрерывному изучению иностранного языка, дальнейшему самообразованию с его помощью, использованию иностранного языка в практической профессиональной деятельности.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Личностные

1. Сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;

2. Сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;

3. Развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мирозидения;

4. Готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения;

5. Умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;

6. Готовность и способность к самообразованию, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка.

3.2. Метапредметные

1. Умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;

2. Владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;

3. Умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;

4. Умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства.

3.3. Предметные

1. Овладение основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка:

1.1 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;

1.2 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 нужной/интересующей/запрашиваемой информации;

1.3 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;

1.4 Письменная речь:

1.4.1.

- 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;

1.4.2.

- овладение фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах;

- владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала;

- овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера;

1.4.3.

- знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений;

- Выявление признаков, изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям;

1.4.4.

- овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии;

1.4.5.

- овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой

коммуникативной задачей;

1.4.6.

- овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения);

- иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении;

- овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании

- языковую и контекстуальную догадку;

Развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);

Приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.

3.4. Личностные результаты из программы воспитания

Код	Личностные результаты (дескрипты)
ЛР1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР2	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
ЛР3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально-опасное поведение окружающих
ЛР4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»

ЛР5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, профессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР10	Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности в том числе цифровой
ЛР11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
ЛР13	Способный при взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей, стремящийся к формированию в строительной отрасли и системе жилищно-коммунального хозяйства личностного роста как профессионала
ЛР14	Способный ставить перед собой цели под для решения возникающих профессиональных задач, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием информационных технологий;
ЛР15	Содействующий формированию положительного образа и поддержанию престижа своей профессии
ЛР16	Способный выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.

4. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	34
в т.ч. в форме практической подготовки	18
в т. ч.:	
теоретическое обучение	14
лабораторные работы	
практические занятия	18
курсовая работа (проект)	
<i>Самостоятельная работа</i>	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

4.2. Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. Профессиональная деятельность специалиста.

Тема 1.1. Продукты питания и способы кулинарной обработки.

Практические занятия:

1. Работа с текстом «Моя профессия - повар».
2. Работа с текстом «Инновационная техника в быту».
3. Работа с текстом «Типы организаций питания и работа персонала».
4. Работа с текстом «Продукты питания и способы кулинарной обработки».
5. Составление меню, названия блюд.

Раздел 2. Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания

Тема 2.1. Сервис, обслуживание.

Практические занятия:

6. Работа с текстом «Планирование меню».
7. Работа с текстом «Накрываем на стол».
8. Работа с текстом «Ресторанный сервис».
9. Работа с текстом «В школьном буфете».
10. Составление диалогов в буфете, кафе, ресторане.

Раздел 3. Национальные кухни стран мира.

Тема 3.1. Кухни народов мира.

Практические занятия:

11. Работа с текстом «Русская кухня».
12. Работа с текстом «Особенности русской кухни».
13. Работа с текстом «Что едят в Америке?».
14. Работа с текстом «Британская кухня».
15. Составление меню национальной кухни.

Раздел 4. Здоровое питание.

Тема 4.1. Здоровая еда.

Практические занятия:

16. Работа с текстом «Едим здоровую пищу».
17. Работа с текстом «Как быть здоровым».
18. Работа с текстом «В супермаркете».

Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)

5. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объём часов</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
Раздел 1. Профессиональная деятельность специалиста.			
Тема 1.1. Продукты питания и способы кулинарной обработки.	Содержание учебного материала	8	OK 01 OK 04 OK 06 OK 10
	<p>Лексический материал по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки. Грамматический материал: - разряды существительных; - число существительных; - притяжательный падеж существительных</p> <p>Практические работы: 1. Работа с текстом «Моя профессия - повар». 2. Работа с текстом «Инновационная техника в быту». 3. Работа с текстом «Типы организаций питания и работа персонала». 4. Работа с текстом «Продукты питания и способы кулинарной обработки». 5. Составление меню, названия блюд.</p>		
Раздел 2. Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания			
Тема 2.1. Сервис, обслуживание.	Содержание учебного материала	8	OK 01 OK 04 OK 06 OK 10
	<p>Лексический материал по теме: Сервис, обслуживание. Грамматический материал: - разряды прилагательных; - степени сравнения прилагательных; - сравнительные конструкции с союзами.</p> <p>Практические работы: 6. Работа с текстом «Планирование меню». 7. Работа с текстом «Накрываем на стол». 8. Работа с текстом «Ресторанный сервис». 9. Работа с текстом «В</p>		

	школьном буфете». 10. Составление диалогов в буфете, кафе, ресторане.		
Раздел 3. Национальные кухни стран мира.			
Тема 3.1. Кухни народов мира.	Содержание учебного материала	8	<i>OK 01 OK 04 OK 06 OK 10</i>
	Лексический материал по теме: Кухни народов мира. Грамматический материал: - разряды числительных; - употребление числительных; - обозначение времени, обозначение дат.		
	Практические работы: 11. Работа с текстом «Русская кухня». 12. Работа с текстом «Особенности русской кухни». 13. Работа с текстом «Что едят в Америке?». 14. Работа с текстом «Британская кухня». 15. Составление меню национальной кухни.		
Раздел 4. Здоровое питание.			
Тема 4.1. Здоровая еда	Содержание учебного материала	8	<i>OK 01 OK 04 OK 06 OK 10</i>
	Лексический материал по теме: Здоровая еда. Грамматический материал: - видовременные формы глагола; - оборот there is/ there are		
	Практические работы: 16. Работа с текстом «Едим здоровую пищу». 17. Работа с текстом «Как быть здоровым». 18. Работа с текстом «В супермаркете».		
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		2	
Всего часов		36	

6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Иностранного языка в профессиональной деятельности», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности/профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

6.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

6.2.1. Основные печатные издания

1. Смирнова И.Б., Голубев А.П., Жук А.Д. Английский язык для всех специальностей (СПО). – М.: КноРус, 2019. – 274 с.;

2. Агабекян И.П. Английский язык: учебное пособие/ И.П. Агабекян.- 21-е изд., стер. – Ростов на Дону: Феникс, 2013.- 318с.: ил.

6.2.2. Основные электронные издания

1. Бутенко Е.Ю. Английский язык для ИТ-специальностей. IT-English: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Ю. Бутенко. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2021. — 119 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07790-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471398> (дата обращения: 13.12.2022).

6.2.3. Дополнительные источники

1. Английский язык: информационные системы и технологии [Текст] : учеб. пособие для студ. вузов / Ю. В. Бжиска, Е. В. Краснова. - 2-е изд. - Ростов н/Д: Феникс, 2013. - 249 с.

2. <http://www.studv.ru> Портал для изучающих английский язык;

3. <http://www.study-languages-online> - изучаем английский;

4. <http://www.banktestov.ru> - ресурсы для изучения английского языка;

5. <http://www.english-lessons-online.ru>- портал для студентов

7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения ⁹	Критерии оценки	Методы оценки
Знать лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) текстов профессиональной направленности	«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.	оценка выполнения: грамматических упражнений; контрольных работ – лексико-грамматических тестов.
Уметь: - общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;	«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.	- наблюдение за выполнением индивидуальных заданий - составлением диалогов, рассказов, презентацией рефератов, выполнением упражнений
– переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;	«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.	- оценка чтения и перевода текстов. - наблюдение за выполнением индивидуальных заданий: контрольных работ – лексико – грамматических тестов
– самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не	- оценка составления диалогов и рассказов по изученным темам. - оценка на зачете

⁹ В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

	сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	
--	--	--

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЗАРИНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

Рассмотрено и рекомендовано к
использованию заседанием
Методической комиссии
«Общеобразовательные
дисциплины»
«__» _____ 2024 г.
Протокол № _____

«Утверждаю»
Заместитель директора по УПР
_____ Ю.Ч. Мязина

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО ПРЕДМЕТУ
ОП.07 Иностраный язык в профессиональной деятельности
43.01.09 Повар, кондитер
группа № ПВФ-24**

Срок реализации программы 2024 – 2025 учебный год

г. Заринск 2024 г.
СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка
2. Общая характеристика учебной дисциплины
3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины
4. Содержание учебной дисциплины
5. Тематическое планирование учебной дисциплины
6. Условия реализации учебной дисциплины
7. Контроль и оценка результатов учебной дисциплины

3. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа составлена на основании ФГОС СОО (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413, с изменениями и дополнениями, внесенными приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 августа 2022 г. N 732 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 сентября 2022 г., регистрационный N 70034), приказом Министерства просвещения РФ от 18 мая 2023 г. N 371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" (зарегистрировано в Минюсте РФ 12 июля 2023 г., регистрационный N 74228).

Учебная дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии/специальности 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа составлена с учетом количества часов, отводимого на изучение предмета «Иностранный язык» учебным планом – 34 часа. Рабочая программа реализуется в 1-2 семестрах.

Составитель: Заречнева Валентина Анатольевна – преподаватель немецкий языка

4. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.07 Иностраный язык в профессиональной деятельности»

2.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Иностраный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью общего гуманитарного и технологического цикла ПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности/профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 10.

2.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

ЦЕЛИ:

5. Формирование предметных, метапредметных и личностных результатов по «Иностранному языку»;

6. Понимание иностранного языка профессионального общения, инструмента социализации и самореализации в полиязычном и поликультурном мире;

7. Формирование иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих: речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной.

8. Развитие национального самосознания, общечеловеческих ценностей, стремления к лучшему пониманию культуры своего народа и народов стран изучаемого языка.

ЗАДАЧИ:

5. Дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции (речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, учебно-познавательной);

6. Развитие и воспитание способности и готовности к самостоятельному и непрерывному изучению иностранного языка, дальнейшему самообразованию с его помощью, использованию иностранного языка в практической профессиональной деятельности.

7. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Личностные

1. Сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;

2. Сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;

3. Развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мирозидения;

4. Готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения;

5. Умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;

6. Готовность и способность к самообразованию, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка.

3.2. Метапредметные

1. Умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;

2. Владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;

3. Умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;

4. Умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства.

3.3. Предметные

1. Овладение основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка:

1.1 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;

1.2 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 нужной/интересующей/запрашиваемой информации;

1.3 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;

1.4 Письменная речь:

1.4.1.

- 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;

1.4.2.

- овладение фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах;

- владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала;

- овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера;

1.4.3.

- знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений;

- Выявление признаков, изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям;

1.4.4.

- овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии;

1.4.5.

- овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой

коммуникативной задачей;

1.4.6.

- овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения);

- иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении;

- овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании

- языковую и контекстуальную догадку;

Развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);

Приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и междисциплинарного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.

3.4. Личностные результаты из программы воспитания

Код	Личностные результаты (дескрипты)
ЛР1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР2	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
ЛР3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально-опасное поведение окружающих
ЛР4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»

ЛР5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности в том числе цифровой
ЛР11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
ЛР13	Способный при взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей, стремящийся к формированию в строительной отрасли и системе жилищно-коммунального хозяйства личностного роста как профессионала
ЛР14	Способный ставить перед собой цели под для решения возникающих профессиональных задач, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием информационных технологий;
ЛР15	Содействующий формированию положительного образа и поддержанию престижа своей профессии
ЛР16	Способный выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.

8. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	34
в т.ч. в форме практической подготовки	18
в т. ч.:	
теоретическое обучение	14
лабораторные работы	
практические занятия	18
курсовая работа (проект)	
<i>Самостоятельная работа</i>	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

8.2. Содержание учебной дисциплины

Раздел 1. Профессиональная деятельность специалиста.

Тема 1.1. Продукты питания и способы кулинарной обработки.

Практические занятия:

1. Работа с текстом «Моя профессия - повар».
2. Работа с текстом «Инновационная техника в быту».
3. Работа с текстом «Типы организаций питания и работа персонала».
4. Работа с текстом «Продукты питания и способы кулинарной обработки».
5. Составление меню, названия блюд.

Раздел 2. Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания

Тема 2.1. Сервис, обслуживание.

Практические занятия:

6. Работа с текстом «Планирование меню».
7. Работа с текстом «Накрываем на стол».
8. Работа с текстом «Ресторанный сервис».
9. Работа с текстом «В школьном буфете».
10. Составление диалогов в буфете, кафе, ресторане.

Раздел 3. Национальные кухни стран мира.

Тема 3.1. Кухни народов мира.

Практические занятия:

11. Работа с текстом «Русская кухня».
12. Работа с текстом «Особенности русской кухни».
13. Работа с текстом «Что едят в Америке?».
14. Работа с текстом «Британская кухня».
15. Составление меню национальной кухни.

Раздел 4. Здоровое питание.

Тема 4.1. Здоровая еда.

Практические занятия:

16. Работа с текстом «Едим здоровую пищу».
17. Работа с текстом «Как быть здоровым».
18. Работа с текстом «В супермаркете».

Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)

5. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объём часов</i>	<i>Осваиваемые элементы компетенций</i>
Раздел 1. Профессиональная деятельность специалиста.			
Тема 1.1. Продукты питания и способы кулинарной обработки.	Содержание учебного материала	8	OK 01 OK 04 OK 06 OK 10
	<p>Лексический материал по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки. Грамматический материал: - разряды существительных; - число существительных; - притяжательный падеж существительных</p> <p>Практические работы: 1. Работа с текстом «Моя профессия - повар». 2. Работа с текстом «Инновационная техника в быту». 3. Работа с текстом «Типы организаций питания и работа персонала». 4. Работа с текстом «Продукты питания и способы кулинарной обработки». 5. Составление меню, названия блюд.</p>		
Раздел 2. Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания			
Тема 2.1. Сервис, обслуживание.	Содержание учебного материала	8	OK 01 OK 04 OK 06 OK 10
	<p>Лексический материал по теме: Сервис, обслуживание. Грамматический материал: - разряды прилагательных; - степени сравнения прилагательных; - сравнительные конструкции с союзами.</p> <p>Практические работы: 6. Работа с текстом «Планирование меню». 7. Работа с текстом «Накрываем на стол». 8. Работа с текстом «Ресторанный сервис». 9. Работа с текстом «В</p>		

	школьном буфете». 10. Составление диалогов в буфете, кафе, ресторане.		
Раздел 3. Национальные кухни стран мира.			
Тема 3.1. Кухни народов мира.	Содержание учебного материала	8	<i>OK 01</i> <i>OK 04</i> <i>OK 06</i> <i>OK 10</i>
	Лексический материал по теме: Кухни народов мира. Грамматический материал: - разряды числительных; - употребление числительных; - обозначение времени, обозначение дат.		
	Практические работы: 11. Работа с текстом «Русская кухня». 12. Работа с текстом «Особенности русской кухни». 13. Работа с текстом «Что едят в Америке?». 14. Работа с текстом «Британская кухня». 15. Составление меню национальной кухни.		
Раздел 4. Здоровое питание.			
Тема 4.1. Здоровая еда	Содержание учебного материала	8	<i>OK 01</i> <i>OK 04</i> <i>OK 06</i> <i>OK 10</i>
	Лексический материал по теме: Здоровая еда. Грамматический материал: - видовременные формы глагола; - оборот there is/ there are		
	Практические работы: 16. Работа с текстом «Едим здоровую пищу». 17. Работа с текстом «Как быть здоровым». 18. Работа с текстом «В супермаркете».		
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		2	
Всего часов		36	

6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Иностранного языка в профессиональной деятельности», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности/профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

6.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

6.2.1. Основные печатные издания

1. 1. Смирнова И.Б., Голубев А.П., Беляков Голубев А. П., Беляков Д.А., Смирнова И. Б. Немецкий язык для технических специальностей учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2022.

5.2.2. Дополнительные

1 И.Л. Бим, Л.В. Садомова, М.А. Лытаева Немецкий язык 10-11 класс. М. “Просвещение” 2022 г.

5.2.3 Интернет-ресурсы

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

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

3. <https://tonkosti.ru/> Достопримечательности_Германии

4. <https://deutschland1.ru/interesting-articles/369-zhizn-molodezhi-v-germanii.html>

5. <https://sputnik-georgia.ru/.../Den-Svjatogo-Valentina-14-fevralja-sut-istorija-i-obychaj>

6. www.microarticles.ru/article/storiya-myziki-germanii-i-avstrii.html

7. www.memorysecrets.ru/teksty-na.../molodezhnye-problemy-die-jugendproblemen.ht.

8. <https://www.kinopoisk.ru/article/2192333/>

9. greenologia.ru/eko-problemy/globalnye.html

10. <https://www.kinopoisk.ru/article/2192333/>

11. <https://rg.ru/2017/12/07/reg-urfo/potop-i-zemletriasenie.html>

www.fiesta.city/.../7-teatralnykh-studii-peterburga-gde-mozhno-besplatno-obuchitsia

7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения ¹⁰	Критерии оценки	Методы оценки
Знать лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) текстов профессиональной направленности	«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.	оценка выполнения: грамматических упражнений; контрольных работ – лексико-грамматических тестов.
Уметь: - общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;	«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.	- наблюдение за выполнением индивидуальных заданий - составлением диалогов, рассказов, презентацией рефератов, выполнением упражнений
– переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;	«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.	- оценка чтения и перевода текстов. - наблюдение за выполнением индивидуальных заданий: контрольных работ – лексико – грамматических тестов
– самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые	- оценка составления диалогов и рассказов по изученным темам. - оценка на зачете

¹⁰ В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

	<p>умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	
--	--	--

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"Заринский политехнический техникум"**

Рассмотрено на заседании МК
«Сфера промышленности и
обслуживания»
и рекомендовано к утверждению
Протокол № _____
Председатель МК _____
И.А. Меняйлова
""2024 г.

«Утверждаю»
Заместитель директора по УПР
_____ Ю.Ч. Мязина
""2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 09 Физическая культура
профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»
Обязательный профессиональный блок
группа ПВ 24**

2024 год

СОДЕРЖАНИЕ

- 21. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 22. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 23. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 24. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.09 Физическая культура»

1.2. Место дисциплины в структуре примерной основной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 08	<p>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>О роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p>основы здорового образа жизни</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	41

Самостоятельная работа	1
Объем образовательной программы	40
в том числе:	
теоретическое обучение	2
лабораторные работы	*
практические занятия	36
контрольная работа	-
Самостоятельная работа ¹¹	1
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и Содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема 1. Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни	Содержание учебного материала	2	ОК 01-06, 8,9,10
	Физическая культура и спорт как социальные явления, как явления культуры. Физическая культура личности человека, физическое развитие, физическое воспитание, физическая подготовка и подготовленность, самовоспитание. Сущность и ценности физической культуры. Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха		
	Здоровый образ жизни, здоровье человека как фактор достижения жизненного успеха. Совокупность факторов, определяющих состояние здоровья. Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья. Норма двигательной активности, гиподинамия и гипокинезия. Оценка двигательной активности, формы занятий физическими упражнениями в режиме дня и их влияние на здоровье	1	
Тема 2. Общая физическая подготовка	Содержание учебного материала	6	ОК 01-06, 8,9,10
	Физические качества и способности человека и основы методики их воспитания. Средства, методы, принципы воспитания быстроты, силы, выносливости, гибкости, координационных способностей. Возрастная динамика развития физических качеств и способностей. Взаимосвязь в развитии физических качеств и возможности направленного воспитания отдельных качеств. Особенности физической и функциональной подготовленности		
	Тематика практических занятий	6	
	Выполнение построений, перестроений, различных видов ходьбы, беговых и прыжковых упражнений, комплексов обще развивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами		

¹¹⁾ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

	Подвижные игры различной интенсивности		
Тема 3. Лёгкая атлетика	Содержание учебного материала	4	ОК 01-06, 8,9,10
	Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бега по прямой и виражу, на стадионе и пересечённой местности, Эстафетный бег. Техника спортивной ходьбы. Прыжки в длину		
	Тематика практических занятий	4	
	Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий, дыхательных качеств и способностей		
Тема 4. Спортивные игры	Содержание учебного материала	4	ОК 01-06, 8,9,10
	<p>Баскетбол Перемещения по площадке. Ведение мяча. Передачи мяча: двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку. Ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола. Броски мяча по кольцу с места, в движении. Тактика игры в нападении. Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и командные действия игроков. Тактика игры в защите в баскетболе. Групповые и командные действия игроков. Двусторонняя игра.</p> <p>Волейбол. Стойки в волейболе. Перемещение по площадке. Поддача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Приём мяча. Передачи мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Расстановка игроков. Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча. Групповые и командные действия игроков. Взаимодействие игроков. Учебная игра</p> <p>Футбол. Перемещение по полю. Ведение мяча. Передачи мяча. Удары по мячу ногой, головой. Остановка мяча ногой. Приём мяча: ногой, головой. Удары по воротам. Обманные движения. Обводка соперника, отбор мяча. Тактика игры в защите, в нападении (индивидуальные, групповые, командные действия). Техника и тактика игры вратаря. Взаимодействие игроков. Учебная игра.</p> <p>Бадминтон. Способы хватки ракетки, игровые стойки, передвижения по площадке, жонглирование воланом. Удары: сверху правой и левой сторонами ракетки, удары снизу и сбоку слева и справа, подрезкой справа и слева. Поддачи в бадминтоне: снизу и сбоку. Приёма волана. Тактика игры в бадминтон. Особенности тактических действий спортсменов, выступающих в одиночном и парном разряде. Защитные, контратакующие и нападающие тактические действия. Тактика парных встреч: поддачи, передвижения, взаимодействие игроков. Двусторонняя игра.</p>		

	<p>Настольный теннис. Стойки игрока. Способы держания ракетки: горизонтальная хватка, вертикальная хватка. Передвижения: бесшажные, шаги, прыжки, рывки. Технические приёмы: подача, подрезка, срезка, накат, поставка, топ-спин, топс-удар, сеча. Тактика игры, стили игры. Тактические комбинации. Тактика одиночной и парной игры. Двусторонняя игра</p>		
	<p>Тематика практических занятий Подвижные игры различной интенсивности. воспитание быстроты в процессе занятий спортивными играми. -воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми. -воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми. -воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми.</p>	4	
<p>Тема 5. Атлетическая гимнастика (юноши), Аэробика (девушки)</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	6	ОК 01-06, 8,9,10
	<p>Краткие сведения о развитии гимнастики. 1 Строевые упражнения повороты в шеренгу, выход из строя 2 Перестроение и повороты в движение 3 Выполнение упражнения на гимнастической скамейке 4 Упражнения на гибкость. Подтягивание, отжимание 5 Общеразвивающие упражнения с палками, обручами, обручи, тест на гибкость, мостик 6 Специальные упражнения на укрепления брюшного пресса 7 Акробатика 8 Кувырок вперед и назад, мостик, на лопатках, полу шпагат 9 Опорный прыжок</p>		
	<p>Тематика практических занятий Аэробика (девушки) Разучивание, закрепление и совершенствование техники выполнения отдельных элементов и их комбинаций. Сопряженное воспитание двигательных качеств и способностей: -воспитание выносливости в процессе занятий избранными видами аэробики. -воспитание координации движений в процессе занятий. Выполнение разученной комбинации упражнений осваиваемого вида аэробики различной интенсивности, продолжительности, преимущественной направленности. Самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемому виду (видам) аэробики. Атлетическая гимнастика (юноши): Разучивание, закрепление и совершенствование</p>	6	

	<p>основных элементов техники выполнения упражнений на тренажёрах, с отягощениями.</p> <p>Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей через выполнение комплексов атлетической гимнастики с направленным влиянием на развитие определённых мышечных групп:</p> <ul style="list-style-type: none"> -воспитание силовых способностей в ходе занятий атлетической гимнастикой; -воспитание силовой выносливости в процессе занятий атлетической гимнастикой; -воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий атлетической гимнастикой; -воспитание гибкости через включение специальных комплексов упражнений. <p>Самостоятельная разработка содержания и выполнение комплекса практических упражнений, закрепление и совершенствование основных элементов атлетической гимнастики</p>		
Тема 6. Лыжная подготовка	Содержание учебного материала	6	ОК 01-06, 8,9,10
	<p>Лыжная подготовка (В случае отсутствия снега может быть заменена кроссовой подготовкой. В случае отсутствия условий может быть заменена конькобежной подготовкой (обучением катанию на коньках)).</p> <p>Одновременные бесшажный, одношажный, двухшажный классический ход и попеременные лыжные ходы. Полуконьковый и коньковый ход. Передвижение по пересечённой местности. Повороты, торможения, прохождение спусков, подъемов и неровностей в лыжном спорте. Прыжки на лыжах с малого трамплина. Прохождение дистанций до 5 км (девушки), до 10 км (юноши).</p> <p>Катание на коньках.</p> <p>Посадка. Техника падений. Техника передвижения по прямой, техника передвижения по повороту. Разгон, торможение. Техника и тактика бега по дистанции. Пробегание дистанции до 500 метров. Подвижные игры на коньках.</p> <p>Кроссовая подготовка.</p> <p>Бег по стадиону. Бег по пересечённой местности до 5 км.</p>		
	Тематика практических занятий	6	ОК 01-06, 8,9,10
<p>4. Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники изучаемого вида спорта.</p> <p>5. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей на основе использования средств изучаемого вида спорта:</p> <ul style="list-style-type: none"> -воспитание выносливости в процессе занятий изучаемым видом спорта; - воспитание координации движений в процессе занятий изучаемым видом спорта; - воспитание скоростно-силовых способностей в 			

	<p>процессе занятий изучаемым видом спорта; - воспитание гибкости в процессе занятий изучаемым видом спорта.</p> <p>б. Каждым студентом обязательно проводится самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемому виду спорта</p>		
<p>Тема 7. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>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 студентов с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы.</p> <p>Средства, методы и методики формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков.</p> <p>Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств.</p> <p>Средства, методы и методики формирования устойчивости к профессиональным заболеваниям.</p> <p>Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП.</p>	6	<p>ОК 01-06, 8,9,10</p>
	<p>Тематика практических занятий</p> <p>1. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий.</p> <p>2. Формирование профессионально значимых физических качеств.</p> <p>3. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня квалифицированного рабочего.</p> <p>4. Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов.</p> <p>5. Специальные упражнения для развития основных мышечных групп.</p>	6	
	<p>Промежуточная аттестация</p>	6	
<p>Всего:</p>	40		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Спортивный зал, оснащенный оборудованием:

Сетка волейбольная

Щит баскетбольный

Тренажер многофункциональный

Тренажер Гиперэкстензия
 Скамья для жима лежа
 Тренажер скамья скотта
 Тренажер тяга т-грифа
 Стол теннисный
 Скамья гимнастическая
 Мат гимнастический
 Козел гимнастический
 Мостик гимнастический универсальный
 Мяч волейбольный массовый
 Мяч баскетбольный

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания

1. Решетников Н.В. Физическая культура. Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2017.
2. Бишаева А. А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента: учеб. пособие. — М., 2017.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Умения:		
использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.	<p>Количество правильных ответов, правильно выполненных заданий</p> <p>90 ÷ 100 % правильных ответов – 5 (отлично)</p> <p>80 ÷ 89 % правильных ответов – 4 (хорошо)</p> <p>70 ÷ 79% правильных ответов – 3 (удовлетворительно)</p> <p>менее 70% правильных ответов – 2 (не удовлетворительно)</p>	Практическая работа, выполнение индивидуальных заданий, тестирование, принятие нормативов.
Знания:		
о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни.	<p>Количество правильных ответов, правильно выполненных заданий</p> <p>90 ÷ 100 % правильных ответов – 5 (отлично)</p> <p>80 ÷ 89 % правильных ответов – 4 (хорошо)</p> <p>70 ÷ 79% правильных ответов –</p>	Фронтальная беседа, устный опрос, тестирование

	3(удовлетворительно) менее 70% правильных ответов – 2 (не удовлетворительно)	
--	---	--

**КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ И ОЦЕНКИ УРОВНЯ
ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

№ п/п	Физиче ские способ ности	Контроль ное упражне ние (тест)	Воз раст, лет	Оценка					
				Юноши			Девушки		
				5	4	3	5	4	3
1	Скорос тные	Бег 30 м, с	16	4,4 и выше	5,1-4,8	5,2 и Ниже	4,8 и Выше	5,9-5,3	6,1 Ниже
			17	4,3	5,0-4,	5,2	4,8	5,9-5,3	6,1
2	Коорди национ ные	Челноч ный бег 3x10 м, с	16	7,3 и выше	8,0-7,7	8,2 и ниже	8,4 и выше	9,3-8,7	9,7 ниже
			17	7,2	7,9-7,5	8,1	8,4	9,3-8,7	9,6
3	Скорос тно- силовы е	Прыжки в длину с места, см	16	230 и выше	195-210	180 и ниже	210 и выше	170-190	160 Ниже
			17	240	205-220	190	210	170-190	160
4	Выносл ивость	6-минут ный бег, м	16	1500 и выше	1300- 1400	1100 и ниже	1300 и выше	1050- 1200	900 и ниже
			17	1500	1300- 1400	1100	1300	1050- 1200	900
5	Гибкост ь	Наклон вперед из положе ния стоя, см	16	15 и выше	9-12	5 и ниже	20 и выше	12-14	7 и ниже
			17	15	9-12	5	20	12-14	7
6	Силовы е	Подтяги вания: на высокой перекла дине из виса, кол во раз (юноши), на низкой перекла дине из виса лежа, кол-во (девушки)	16	11 и выше	8-9	4 и ниже	18 и выше	13-15	6 и ниже
			17	12	8-9	4	18	13-15	6

**ОЦЕНКА УРОВНЯ ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ЮНОШЕЙ ОСНОВНОЙ
МЕДИЦИНСКОЙ ГРУППЫ**

Тесты	Оценка		
	5	4	3
1.Бег 3000 м (мин, с).	12,30	14,00	б/вр

2.Плавание 50 м (мин, с)	45,00	52,00	б/вр
3.Присидание на одной ноге с опорой о стену (количество раз каждой ноге).	10	8	5
4.Прыжок в длину с места (см).	230	210	190
5.Бросок набивного мяча 2 кг из-за головы (м)	9,5	7,5	6,5
6.Силовой тест – подтягивание на высокой перекладине (количество раз).	13	11	8
7.Сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях (количество раз).	12	9	7
8.Координационный тест – челночный бег 3x10 м (с).	7,3	8,0	8,3
9.Поднимание ног в висе до касания перекладины (количество раз).	7	5	3
10.Гимнастический комплекс упражнений: -утренней гимнастики; -производственной гимнастики; (из 10 баллов)	До 9	До 8	До 7,5

ОЦЕНКА УРОВНЯ ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ДЕВУШЕК ОСНОВНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ ГРУППЫ

Тесты	Оценка в баллах		
	5	4	3
1.Бег 2000 м (мин, с).	11,00	13,00	б/вр
2.Плавание 50 м (мин, с).	1,00	1,20	б/вр
3.Прыжки в длину с места (см).	190	175	160
4.Присидание на одной ноге, опора о стену (количество раз на каждой ноге).	8	6	4
5.Силовой тест – подтягивание на низкой перекладине (количество раз).	20	10	5
6.Координационный тест – челночный бег 3x10м (с).	8,4	9,3	9,7
7.Бросок набивного мяча 1 кг из-за головы (м).	10,5	6,5	5,0
8.Гимнастический комплекс упражнений: -утренней гимнастики; -производственной гимнастики; -релаксационной гимнастики (из 10 баллов).	До 9	До 8	До 7,5

ЗАЧЕТНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ПРИКЛАДНОЙ ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЕ СТУДЕНТОВ КОЛЛЕДЖА

- Легкая атлетика:
- кроссовая подготовка – 2000-3000 м. – без учета времени;
- Волейбол:
- игра в парах через сетку – с учетом времени;
- подача мяча – произвольная форма;
- 2-х сторонняя командная игра;
- Баскетбол:
- техника ведения мяча – произвольная форма;
- броски мяча в корзину – штрафные, 3-х очковые, боковые, из- под кольца

ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"Заринский политехнический техникум"

Рассмотрено на заседании МК
«Сфера промышленности и
обслуживания»
и рекомендовано к утверждению
Протокол № _____
Председатель МК _____
И.А. Меняйлова
" " 20__г.

«Утверждаю»
Заместитель директора по УПР
_____ Ю.Ч. Мязина
" " 20 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для
блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»**

Обязательный профессиональный блок

группа ПВ 24

2024 год
СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3-5
1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6-15
2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15-16
3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17-21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности ВД 01: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции, и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	Подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями
уметь:	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
знать:	Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 422

в том числе в форме практической подготовки 42

Из них на освоение МДК 92

в том числе самостоятельная работа 18

практики, в том числе:

учебная 108

производственная 144

Промежуточная аттестация 18

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, час.					Самостоятельная работа ¹²
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					
			Всего	Обучение по МДК		Практики		
				В том числе		Учебная	Производственная	
Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)							
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Всего	Обучение по МДК			Практики		
					В том числе			Учебная	Производственная	
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа ¹³	Промежуточная			
1	2	3	4	5	6	7	8	9		
ПК 1.1 – ПК 1.4 ОК 01- ОК 11	Раздел 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов и блюд, кулинарных	38	10	32	8	6	дз			

¹²Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

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

	изделий разнообразного ассортимента МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов								
ПК 1.1 – ПК 1.4 ОК 01- ОК 011	Раздел 2.Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	114	32	102	-	12	э		
ПК 1.1-1.4	Учебная практика	108						108	
ПК 1.1-1.4	Производственная практика	144							
	Промежуточная аттестация	18							
	Всего:	422		134		18	18	108	144

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ 01)

Элементы модуля	Форма промежуточной аттестации
МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	ДЗ
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	Экзамен
Учебная практика	Дифференцированный зачет
Производственная практика	Дифференцированный зачет
ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Экзамен (квалификационный/по модулю)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад ч
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		38/6
МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов		32
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1.Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.</p> <p>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 точность 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).</p> <p>Правила составления заявки на сырье. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</p> <p>Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос</p> <p>Практические занятия</p> <p><u>Практическое занятие 1.</u> Составление заявки на сырье</p> <p>Контрольная работа</p>	4
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1.Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.</p> <p>2.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,</p>	10

	инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов 2.Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде 3.Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	
	Практические занятия	6
	<u>Практическое занятие 2.</u> Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов.	
	<u>Практическое занятие 3.</u> Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки).	
	Контрольная работа	1
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	Содержание учебного материала	8
	1.Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. 2.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них. 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	
	Тематика практических работ	4
	<u>Практическое занятие 4.</u> Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	
	<u>Практическое занятие 5.</u> Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки	
	Контрольная работа	1
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы,	Содержание учебного материала	16
	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.Виды, назначение, правила безопасной	

<p>дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них</p>	<p>эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них</p> <p>3. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде</p> <p>4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними</p>	
	<p>Практические занятия</p> <p><u>Практическое занятие 6.</u> Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p><u>Практическое занятие 7.</u> Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы..</p> <p><u>Практическое занятие 8.</u> «Отработка безопасных приемов эксплуатации электромясорубки, куттера»</p>	6
	<p>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:</p> <p>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.</p> <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам</p>	6

	раздела	
	Дифференцированный зачет	1
Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него		114
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		102
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Содержание учебного материала	16
	<p>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</p> <p>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</p> <p>3 Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения</p>	
	Лабораторные работы	6
	<p>ЛР № 1 Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов</p> <p>ЛР № 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, баклажанов, помидоров)</p>	
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание учебного материала	11
	<p>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</p> <p>2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание</p>	

	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	
	Контрольная работа	1
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание учебного материала	20
	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 напластованной рыбы (стейк), филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетки, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы	
	3.Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	
	Лабораторные работы	12
	ЛР № 3 Обработка рыбы с костным скелетом.приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	
	ЛР № 4 Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	
	ЛР № 5 Обработка нерыбного водного сырья	
Тема 2.4 Обработка, подготовка мясных продуктов	Содержание учебного материала	8
	1.Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.	
	2.Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	
	3.Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.	

	4.Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение	
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала	14
	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, полуфабрикатов из них Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Лабораторные работы	6
	ЛР № 6 Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	
	ЛР № 7 Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Содержание учебного материала	9
	1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества безопасности	
	2. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	
	3. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	
	Контрольная работа	1
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание учебного материала	36
	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	
	Лабораторные работы	8
	ЛР № 8 Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы	
	ЛР № 9 Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек.	

<p>Рекомендуемая тематика самостоятельная учебная работа обучающихся при изучении раздела 2</p> <p>Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</p> <p>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.</p> <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела</p>	<p>12</p>
<p>Учебная практика ПМ 01</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых 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. 	<p>108</p>

<p>8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.</p> <p>9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.</p> <p>11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.</p> <p>12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;</p> <p>13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.</p> <p>15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p>	
<p>Производственная практика ПМ 01</p> <p>Виды работ:</p> <p>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</p> <p>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</p> <p>4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <p>5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <p>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуски на вынос, транспортирования.</p> <p>7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.</p> <p>8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</p> <p>9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос</p>	<p>144</p>
<p>Всего:</p>	<p>422</p>

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

«Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенных оборудованием:

- доской учебной, рабочим местом преподавателя,
- столами, стульями (по числу обучающихся),
- шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др;
- техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 «Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»

Мастерские:

Учебная мастерская, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 «Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер».

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Мошков В. И. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов: учебника для студ. учреждений сред. проф. образования/ Мошков В. И.- Издательский центр «Кнорус», 2024. -178 ил.

Дополнительные источники:

1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, учебника для студ. учреждений сред. проф. образования/ Селезнева Л.В.-Издательский центр «Кнорус», 2024. -126 ил.

2 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции учебника для студ. учреждений сред. проф. образования/ Васюкова А.Т, Славянский А.А.- Издательский центр «Кнорус», 2024. -224

Интернет-ресурсы:

- 1 https://studopedia.ru/15_29266_obrabotka-ovoshchey.html
2. <https://fb.ru/article/295251/pervichnaya-obrabotka-ryibyi-posledovatelnost-i-tehnologiya>
3. <https://nomnoms.info/mechanicheskaya-kulinarnaya-obrabotka-myasa-i-myasoproduktov/>
- 4 <https://nomnoms.info/obrabotka-ptitsy-i-dichi/>
- 5 <https://docs.cntd.ru/document/1200103774>
- 6 <https://docs.cntd.ru/document/1200095684>
- 7 <https://docs.cntd.ru/document/1200103503>
- 8 <https://gost.ruscable.ru/catalog/?c=0&f2=3&f1=II5092001>

Нормативные документы:

1. <https://spmag.ru/articles/novy-y-sanpin-dlya-obshchepita-2021>

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся - при выполнении и защите практических занятий, тестирования, проверочных работ; - при выполнении работ по учебной и производственной практике. - проведении промежуточной аттестации</p>

	<p>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</p>	
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика (лабораторные работы № 1, 2, 3, 6, 8, 9, ПЗ № 1).</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. (лабораторные работы № 3, ПЗ № 1, 5, 6).</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика (лабораторные работы № 6, 7, 8, 9, ПЗ № 1, 7, 8, 9).</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов 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, энергетических 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 полуфабрикатов,</p>	

	<p>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 отпуски на вынос</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p>	<p>Экспертная оценка результатов</p>

<p>применительно к различным контекстам</p>	<p>адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>деятельности обучающихся - при выполнении и защите практических занятий, тестирования, проверочных работ; - при выполнении работ по учебной и производственной практике. - проведении промежуточной аттестации</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-</p>	<p>понимание значимости своей профессии</p>	

патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК. 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"Заринский политехнический техникум"**

Рассмотрено на заседании МК
«Сфера промышленности и
обслуживания»
и рекомендовано к утверждению
Протокол № _____
Председатель МК _____
И.А. Меняйлова
" " 20__г.

«Утверждаю»
Заместитель директора по УПР
_____ Ю.Ч. Мязина
" " 20 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ПМ 02 Организация приготовления, подготовки к реализации и
презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»
Обязательный профессиональный блок
группа ПВ 24**

2024 год	
СОДЕРЖАНИЕ	
2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3-5
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5-23
5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23-24

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

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности ВД 01: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной

	деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	своевременно оформлять заявку на склад;
	осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов **878**

в том числе в форме практической подготовки **66**

Из них на освоение МДК **218**

в том числе самостоятельная работа **18**

практики, в том числе:

учебная **252**

производственная **324**

Промежуточная аттестация **18**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Всего	Обучение по МДК			Практика		
					В том числе					
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа ¹⁴	Промежуточная	Учебная	Производственная	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 1.1 – ПК 1.4 ОК 01- ОК	Раздел 1. Организация	38	10	32	-	6	э			

¹⁴Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

11	<p>процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>								
ПК 1.1 – ПК 1.4 ОК 01- ОК 011	<p>Раздел 2. Приготовление и подготовка к</p>	246	56	41			э		
	<p>реализации горячих супов разнообразного ассортимента МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>								
ПК 1.1 – ПК 1.4 ОК 01- ОК 011	<p>Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации горячих блюд,</p>			38		12			

	кулинарных изделий, закусок								
ПК 1.1 – ПК 1.4 ОК 01- ОК 011	Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации			45					
	презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок								
ПК 1.1 – ПК 1.4 ОК 01- ОК 011	Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			26					
ПК 1.1 – ПК 1.4 ОК 01- ОК 011	Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного			37					

	водного сырья разнообразного ассортимента МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок								
ПК 1.1 – ПК 1.4 ОК 01- ОК 011	Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса и мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		59						
ПК 1.1-1.4	Учебная практика	252						252	
ПК 1.1-1.4	Производственная практика	324							
	Промежуточная аттестация	18							
	Всего:	878		278		18	6	252	324

ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ:

Элементы модуля	Форма промежуточной аттестации
МДК. 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Кр/кр Экзамен
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Кр/кр Экзамен
Учебная практика	Кр/Дифференцированный зачет
Производственная практика	Дифференцированный зачет

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Экзамен (квалификационный/по модулю)
---	--------------------------------------

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ 02)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		38
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		32
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание учебного материала	4
	1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.	
	2. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.	
	3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	Содержание учебного материала	10
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	
	2. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос	
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации	
	Практические занятия	6
	<u>Практическое занятие 1.</u> Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре.	
	<u>Практическое занятие 2.</u> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	

	Практическое занятие 3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов	
	Контрольная работа	1
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	Содержание учебного материала	8
	1.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	
	2.Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос	
	3.Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	
	Практические занятия	4
	<u>Практическое занятие 4.</u> Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	
<u>Практическое занятие 5.</u> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов		
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание учебного материала	10
	1.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.	
	2.Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	
	3. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос	
	4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации	
Практические занятия	2	
<u>Практическое занятие 6</u> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жа-	2	

	реном, запеченном и тушеном виде	
	<u>Практическое занятие 7</u> 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
	<u>Практическое занятие 8</u> Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей	2
Примерная тематика самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	6
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента		246
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		41
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	Содержание учебного материала	6
	1.Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров	
	2.Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов кулинарное назначение бульонов и отваров	
	3. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к	Содержание учебного материала	12
	1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов	

реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	2. Правила выбора, характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам.	
	3.Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий). Последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса	
	4.Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями	
	5. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос	
	Контрольная работа	1
	Лабораторные работы	4
	ЛР № 1 Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала	12
	1.Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	2.Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	
	Лабораторные работы	4
ЛР № 2 Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента		
Тема 2.4.	Содержание учебного материала	11

Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	1.Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов. Холодные супы: требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	2.Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления Методы сервировки и подачи. Температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска. Способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	
	Контрольная работа	1
	Лабораторные работы	4
	ЛР № 3Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		38
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		38
Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	Содержание учебного материала	5
	1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов	
	4.Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	
	5.Условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	
Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	Содержание учебного материала	10
	1.Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам	
	2.Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов	
	3 Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных	
	4.Приготовление, кулинарное назначение,	

	требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных.	
	5. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса грибного, молочного, сметанного и его производных	
	6. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства	
	7. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами	
	Практические занятия	2
	<u>Практическое занятие 1.</u> Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции	
Тема 3.3.	Содержание учебного материала	6
Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках	
	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов	
Тема 3.4.	Содержание учебного материала	5
Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов	
	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	
	Контрольная работа	1
<p>Примерная тематика самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</p> <p>Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>		12
Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента		45

МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		45
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание учебного материала	23
	1.Классификация, ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок	
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ	
	3. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления овощей	
	4. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов	
	5. правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования	
	Лабораторные работы	12
ЛР № 4 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов		
ЛР № 5 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов		
ЛР № 6 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов		
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	Содержание учебного материала	22
	1.Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий	
	2.Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение.	

	Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.	
	3. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов	
	4. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	5. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов	
	6. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования	
	Контрольная работа	1
	Лабораторные работы	4
	ЛР № 7 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	
Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		26
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		26
Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Содержание учебного материала	11
	1.Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра. 2.Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц,	

	<p>творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ</p> <p>3. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра</p> <p>4..Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>5.. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>6.Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>7.Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p>	
	Практические занятия	2
	<u>Практическое занятие 2</u> Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов	
Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	Содержание учебного материала	15
	1.Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки	
	2.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.	
	3.Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста	
	4.Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки	

	хранения блюд из муки.	
	5.Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	Контрольная работа	1
	Лабораторные работы	4
Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		37
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		37
Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание учебного материала	9
	1.Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	
	2.Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб	
	3.Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа	
Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание учебного материала	28
	1.Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	
	2.Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.	
	3.Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска,	

	способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	
	4.Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.	
	5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	
	Лабораторные работы	12
	ЛР № 9 Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	
	ЛР № 10 Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	
	ЛР № 11 Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	
Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента		59
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		59
Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Содержание учебного материала	11
	1.Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	
	2.Правила выбора мяса, мясных продуктов, и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями	
	3.Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа	
	Контрольная работа	1
Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала	28
	1.Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотировани, запекание (с гарниром, соусом и без)	
	2.Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	
	3.Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника	

	<p>порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>4.Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p>	
	Лабораторные работы	8
	ЛР № 12 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	
	ЛР № 13 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	
Тема 7.3.	Содержание учебного материала	20
Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	1.Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	
	2.Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	
	3.Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	
	4. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд	
	5.Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	
	Лабораторные работы	4
	ЛР № 14 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	

Учебная практика по ПМ.02

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. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и

252

<p>регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02</p> <p>Виды работ :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению 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.). <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	<p>324</p>
<p>Всего</p>	<p>878</p>

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

«Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенных оборудованием:

- доской учебной,
- рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся),
- шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др;
- техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Мастерские:

Учебная мастерская, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 «Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер».

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.2. Основные печатные издания:

1. Качурина Т. А Организация, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента учебника для студ. Учреждений сред. проф. образования/ Качурина Т. А.. перераб. и доп. М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 240 с.

Печатные издания:

1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента учебника для студ. учреждений сред. проф. образования/ Селезнева Л. В. Издательство КНОРУС 2024-144
2. Технология приготовления пищи МДК 01.01 « технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простой и сложной продукции» учебника для студ. учреждений сред. проф. Образования / Мошков В.И.Издательство КНОРУС 2024-80

Интернет ресурсы:

- 1 <https://nsportal.ru/npo-spo/obrazovanie-i-pedagogika/library/2020/04/01/organizatsiya-i-tehnicheskoe-osnashchenie>
- 2https://studopedia.ru/18_31523_organizatsiya-raboti-sousnogo-otdeleniya-goryachego-tseha.html
- 3https://studopedia.ru/25_43497_tehnologicheskij-protsess-prigotovleniya-supov.html
- 4https://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinarina/054_uchebnik_po_kulinarii_povar_kondite/007.htm

5 https://studopedia.ru/2_3232_osnovnie-pravila-prigotovleniya-blyud-i-garnirov-iz-ovoshchey.html

6 https://studopedia.ru/7_29915_tema--tehnologiya-prigotovlenie-slozhnih-goryachih-blyud-iz-myasa.html

Нормативные документы:

1 <https://spmag.ru/articles/novyy-sanpin-dlya-obshchepita-2021>

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами (устный опрос, промежуточная аттестация)	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 весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения,	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся - при выполнении и защите практических занятий, тестирования, проверочных работ; - при выполнении работ по учебной и производственной практике. - проведении промежуточной аттестации

	<p>замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <p>соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента (устный опрос, промежуточная аттестация)</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента (ПЗ № 1,2)</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента (ПЗ № 4, 5)</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</p> <p>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);</p> <p>профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p> <p>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;</p> <p>соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <p>корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота</p>	

<p>горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента (ПЗ № 6, лабораторная работа № 4, 5, 6, 7) ПК 2.6.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента (лабораторная работа № 8, устный опрос) ПК 2.7.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 2.8.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней</p>	<p>рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</p> <p>соответствие температуры подачи виду блюда;</p> <p>аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</p> <p>соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</p> <p>гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <p>гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</p> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос</p>	
--	---	--

птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента		
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессионально й деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>адекватность определения потребности в информации;</p> <p>эффективность поиска;</p> <p>адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>разработка детального плана действий;</p> <p>правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся</p> <p>- при выполнении и защите практических занятий, тестирования, проверочных работ;</p> <p>- при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p> <p>- проведении промежуточной аттестации</p>
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессионально й деятельности	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессионально е и личностное развитие	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</p> <p>точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством,	<p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</p> <p>оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	

клиентами		
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	

профессиональ й деятельности		
ОК 10. Пользоваться профессиональ й документацией на государственном и иностранном языке	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предприниматель скую деятельность в профессиональ й сфере	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"Заринский политехнический техникум"**

Рассмотрено на заседании МК
«Сфера промышленности и
обслуживания»
и рекомендовано к утверждению
Протокол № _____
Председатель МК _____
И.А. Меняйлова
" " 20__ г.

«Утверждаю»
Заместитель директора по УПР
_____ Ю.Ч. Мязина
" " 20 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного**

**ассортимента
профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»**

**Обязательный профессиональный блок
группа ПВ 24**

2024 год

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности ВД 01: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих

	ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Уметь	<p>рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
--------------	---

Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
-------	--

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 504 часов

в том числе в форме практической подготовки 44

Из них на освоение МДК 162

в том числе самостоятельная работа 18

практики, в том числе:

учебная 144

производственная 180

Промежуточная аттестация 18

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК				Практика		
				Всего	В том числе					
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа ¹⁵	Промежуточная	Учебная	Производственная	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 3.1 – ПК 3.6 ОК 01- ОК 11	Раздел 1. Организация процессов приготовления и	40	10	34		6	дз			

¹⁵Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

	подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок								
ПК 3.1 – ПК 3.6 ОК 01- ОК 11	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента МДК 03.02 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	122	34	110	10	12	э		
ПК 3.1 – ПК 3.6	Учебная практика	144						144	
ПК 3.1 – ПК 3.6	Производственная практика	180							
	Промежуточная аттестация	18							
	Всего:	504		144		18	18	144	180

ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ:

Элементы модуля	Форма промежуточной аттестации
МДК. 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Дифференцированный зачет
МДК 03.02 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Экзамен

Учебная практика	Дифференцированный зачет
Производственная практика	Дифференцированный зачет
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Экзамен (квалификационный/по модулю)

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		40
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		34
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание учебного материала 1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании. 2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов. 3. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	10
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание учебного материала 1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. 2. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд. 3. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгового технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для	24 14

	реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола». Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос	
	Контрольная работа	1
	Практическое занятие	10
	<u>Практическое занятие 1.</u> 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	
	<u>Практическое занятие 2.</u> Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки	
	<u>Практическое занятие 3</u> Тренинг 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.	
	Дифференцированный зачет	1
	Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	6
	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	122
	МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	110
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов,	Содержание 1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для	16

салатных заправок	холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства	
	2. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)	
	3. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.	
	4. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала	18
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	
	3. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	
	4. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира	
	Контрольная работа	1
	Тематика лабораторных работ	8
	<u>Лабораторная работа 1.</u> Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	
	<u>Лабораторная работа №2.</u> Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом).	

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	Содержание учебного материала	31
	1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.	
	2. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.	
	3. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve.	
	4. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	5. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	
	6. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	
	7. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».	
	8. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.	
	Контрольная работа	1
Практические занятия	2	
<u>Практическое занятие № 1</u> Расчет количества сырья, выхода бутербродов		
Лабораторные работы	8	
<u>Лабораторная работа 3-4.</u> Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к	Содержание учебного материала	45
	1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.	

реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птиц	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	
	3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки	
	4. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)	
	5. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	
	6. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.	
	Тематика практических работ	8
<u>Практическое занятие 2</u> Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд		
<u>Практическое занятие 3</u> Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания.		
Тематика лабораторных работ	18	
<u>Лабораторная работа 5.</u> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		
<u>Лабораторная работа 6.</u> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса,. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		
<u>Лабораторная работа 7.</u> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции		
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2		
1 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	12	
2 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
3 Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		
4 Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.		
5 Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		
6 Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.		

<p>7 Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>	
<p>Учебная практика по ПМ.03 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <p>Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>	<p>144</p>
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 	<p>180</p>

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.	
10. 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.	
Всего	504

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием:

- доской учебной,
- рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся),
- шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др;
- техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором;
- наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 «Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»

Мастерские:

Учебная мастерская, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 «Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер».

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1 3.2.1. Основные печатные издания:

1. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. учебника для студ. учреждений сред. проф. образования/ Высюкова А.Т. Издательство КНОРУС 2024-208

Дополнительные источники:

1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий закусок сложного ассортимента: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования М.: Издательский центр «Академия», 2020 – 256 с.

Интернет -ресурсы:

1. https://bstudy.net/655406/estestvoznanie/prigotovlenie_holodnyh_blyud_zakusok_gastro_nomicheskikh_tovarov_konservov

2. <https://vseprynosti.ru/salatnye-zappravki/>
3. <https://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=755>

Нормативные документы:

1. <https://spmag.ru/articles/novyuy-sanpin-dlya-obshchepita-2021>

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и 	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся</p> <ul style="list-style-type: none"> - при выполнении и защите практических занятий, тестирования, проверочных работ; - при выполнении работ по учебной и производственной практике. - проведении промежуточной аттестации

	<p>производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 	
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, 	

<p>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</p>	<p>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);</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; 	
---	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> – 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, заказа; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуска; • 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, 	
--	---	--

	<p>отсутствие вкусовых противоречий;</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся</p> <ul style="list-style-type: none"> - при выполнении и защите практических занятий, тестирования, проверочных работ; - при выполнении работ по учебной и производственной практике. - проведении промежуточной аттестации
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	

<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК. 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	

физической подготовленности.		
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"Заринский политехнический техникум"

4. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3-8
10. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9-20
11. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20-21
12. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21-29

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации

**холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
разнообразного ассортимента**

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности ВД 01: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.3.1. Перечень общих компетенций

Код компетенции	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Уо 01.01	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
		Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
		Уо 01.03	определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
		Уо 01.04	определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
		Уо 01.05	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
		Уо 01.06	реализовать составленный план;
		Уо 01.07	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);
		Зо 01.01	Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
		Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;

		Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
		Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
		Зо 01.05	структуру плана для решения задач
		Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Уо 02.01	Умения: определять задачи для поиска информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;
		Уо 02.02	определять необходимые источники информации;
		Уо 02.03	планировать процесс поиска;
		Уо 02.04	структурировать получаемую информацию;
		Уо 02.05	выделять наиболее значимое в перечне информации;
		Уо 02.06	оценивать практическую значимость результатов поиска;
		Уо 02.07	оформлять результаты поиска;
		Зо 02.01	Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
		Зо 02.02	приемы структурирования информации;
		Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и	Уо 03.01	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
		Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию;
		Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования

	личностное развитие	Зо 03.01	Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации;
		Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология;
		Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Уо 04.01	Умения: организовывать работу коллектива и команды;
		Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.
		Зо 04.01	Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
		Зо 04.02	основы проектной деятельности;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Уо 05.01	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Зо 05.01	Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных	Уо 06.01	Умения: описывать значимость своей профессии
		Зо 06.01	Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
		Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по профессии.

	общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения		
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Уо 07.01	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности;
		Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.
		Зо 07.01	Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
		Зо 07.02	пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Уо 08.01	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
		Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;
		Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.
		Уо 08.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;
		Зо 08.01	Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
		Зо 08.02	основы здорового образа жизни;
		Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;
		Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения.

ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Уо 09.01	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
		Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение
		Зо 09.01	Знания: современные средства и устройства информатизации;
		Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Уо 10.01	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;
		Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;
		Уо 10.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;
		Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);
		Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Зо 10.01	Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
		Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
		Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
	Зо 10.04	особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности	Уо 11.01	Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;;
		Уо 11.02	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;

планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Уо 11.03	оформлять бизнес-план;
	Уо 11.04	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;
	Уо 11.05	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;
	Уо 11.06	презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования
	Зо 11.01	Знания: основы предпринимательской деятельности;
	Зо 11.02	основы финансовой грамотности;
	Зо 11.03	правила разработки бизнес-планов;
	Уо 11.04	порядок выстраивания презентации;
	Уо 11.05	кредитные банковские продукты

1.3.2. Профессиональные компетенции:

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 1.04.01	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации
------------------	-----------	---

		технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	Н 1.04.02	выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	Н 1.04.03	упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	Н 1.04.04	ведения расчетов с потребителями
Уметь	У 1.4.01	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
	У 1.4.02	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	У 1.4.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	З 1.4.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	З 1.4.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	З 1.4.03	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
	З 1.4.04	нормы расхода, способы сокращения потерь,

		сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных
--	--	--

1.1. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 446 часов

в том числе в форме практической подготовки 34

Из них на освоение МДК 140

в том числе самостоятельная работа 18

практики, в том числе:

учебная 144

производственная 144

Промежуточная аттестация 18

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме	Объем профессионального модуля		
				Обучение по МДК		
				Всего	В том числе	
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа ¹⁶

¹⁶Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля

1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 4.1 – ПК 4.5 ОК 01– ОК 11	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	38	6	32	2	6	дз
ПК 4.1 – ПК 4.5 ОК 01– ОК 11	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	102	28	61	4	12	э
ПК 4.1 – ПК 4.5	Раздел 3 Приготовление и			41			

в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

ОК 01- ОК 11	подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков						
ПК 4.1 – ПК 4.5	Учебная практика	144					
ПК 4.1 – ПК 4.5	Производственная практика	144					
	Промежуточная аттестация	18					
	Всего :	446		134		18	6

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля
 ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Код ПК, ОК	Ко
1	2	3		
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		38		
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		32		
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов,	Содержание учебного материала 1. Технологический цикл приготовления холодных сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов	12	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4. ОК1-ОК11	Н Н1 Н Н У У У

напитков				З З З З
	2 Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом ассортимента продукции.		ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4. ОК1-ОК11	Н Н1 Н Н У У У З З З З
	3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4. ОК1-ОК11	Н Н1 Н Н У У У З З З З
	Контрольная работа	1		
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	20		
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.		ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4. ОК1-ОК11	Н Н1 Н Н У У У З З З З
	2. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос		ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4. ОК1-ОК11	Н Н1 Н Н У У У З З З З
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации		ПК 4.1, ПК 4.2,	Н Н1

	рабочих мест по приготовлению холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации		ПК 4.3, ПК 4.4. ОК1-ОК11	Н Н У У З З З
	Практические занятия	8		
	Практическое занятие 1 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов			
	Практическое занятие 2 Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков			
	Практическое занятие 3 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента			
	Практическое занятие 4 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков			
	Дифференцированный зачет	1		
	Примерная тематика самостоятельной учебная работа при изучении раздела 1 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и	6		

презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.				
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов		102		
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		61		
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала	39		
	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.		ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4. OK1-OK11	Н Н1 Н Н У У У З З З З
	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 смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4. OK1-OK11	Н Н1 Н Н У У У З З З З
	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.		ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4. OK1-OK11	Н Н1 Н Н У У У З З З З
	4. Правила проведения бракеража готовых холодных		ПК 4.1, ПК 4.2,	Н Н1

	сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд		ПК 4.3, ПК 4.4. OK1-OK11	Н Н У У З З З
	5. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4. OK1-OK11	Н Н1 Н Н У У У З З З
	Лабораторные работы	8		
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука. Крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования			
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.			
	Примерная тематика самостоятельной учебная работа при изучении раздела 2 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с	12		

<p>использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>				
<p>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>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. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>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.).</p> <p>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.</p> <p>4. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды</p>	<p>22</p>	<p>ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4. ОК1-ОК11</p> <p>ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4. ОК1-ОК11</p> <p>ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4. ОК1-ОК11</p> <p>ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4.</p>	<p>Н Н1 Н Н У У У З З З З</p> <p>Н Н1 Н Н У У У З З З З</p> <p>Н Н1 Н Н У У У З З З З</p> <p>Н Н1 Н Н</p>

	для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		OK1-OK11	У У У З З З З
	Практические занятия	2		
	<u>Практическое занятие 1</u> Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд			
	Контрольная работа	1		
	Лабораторные работы	8		
	<u>Лабораторная работа 3.</u> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.)			
	<u>Лабораторная работа 4.</u> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.			
	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	41		
	МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента	41		
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Содержание учебного материала	18		
	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 .		ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4. OK1-OK11	Н Н1 Н Н У У У З З З
	2. Комбинирование различных		ПК 4.1,	Н

	способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4. ОК1-ОК11	Н1 Н Н У У З З З З
	3. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.		ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4. ОК1-ОК11	Н Н1 Н Н У У З З З З
	4. 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).		ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4. ОК1-ОК11	Н Н1 Н Н У У З З З З
	Лабораторные работы	4		
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков			
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Содержание учебного материала	23		
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к		ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4. ОК1-ОК11	Н Н1 Н Н У У

	ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.			У З З З З
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4. ОК1-ОК11	Н Н1 Н Н У У У З З З З
	3. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.		ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4. ОК1-ОК11	Н Н1 Н Н У У У З З З З
	4. 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). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4. ОК1-ОК11	Н Н1 Н Н У У У У З З З З
	Практические занятия	2		
	Практическое занятие 2 Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков			
	Контрольная работа	1		
	Лабораторные работы	8		

	<p>Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента</p>		
<p>Учебная практика по ПМ.04 Виды работ: 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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 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. . Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 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. 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. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного</p>		144	

<p>ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>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).</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04</p> <p>Виды работ:</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники</p>	144	

<p>безопасности, пожаробезопасности, охраны труда) .</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>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.</p> <p>Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>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</p>		
Всего	446	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием:

- доской учебной,

- рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся),
- шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др;
- техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором;
- наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 «Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»

Мастерские:

Учебная мастерская, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 «Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер».

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1 3.2.1. Основные печатные издания:

1 Васюкова А. Т. Славянский А. А. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Кнорус», 2022 – 184 с.

Дополнительные источники:

1 Анфимова Н. А. Татарская Л. Л. «Кулинария «Повар, кондитер» учебник для нач. проф. образования: учеб пособие для сред. проф. образования 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006 – 328 с

2. Шильман Л. З. «Технологические процессы предприятий питания» учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017 – 292 с.

3. Бурчакова И. Ю. Ермилова С. В. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента» учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018 – 384 с. цв. ил

Интернет-ресурсы:

1 <https://cyberpedia.su/3x7dd.html>

2 <https://multiurok.ru/files/lektzionnyi-material-po-mdk-05-01-organizatsiia-pr.html>

3 <https://helpiks.org/6-5139.html>

Нормативные документы:

1. <https://spmag.ru/articles/novyy-sanpin-dlya-obshchepita-2021>

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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 	
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе 	

<p>блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, 	
--	--	--

	<p>чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи; • аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, 	
--	---	--

	<p>использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие объема, массы порции 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, напитка заданию, рецептуре <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; 	<p>Текущий контроль : экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>производственной практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК. 02</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
<p>ОК.03</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04.</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 05</p> <p>Осуществлять устную и</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной 	

<p>письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>тематике на государственном языке;</p> <ul style="list-style-type: none"> – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК. 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	

<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	
<p>ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы) ; – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) ; – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"Заринский политехнический техникум"

Рассмотрено на заседании МК
«Сфера промышленности и
обслуживания»
и рекомендовано к утверждению
Протокол № _____
Председатель МК _____
И.А. Меняйлова
" " 20__г.

«Утверждаю»
Заместитель директора по УПР
_____ Ю.Ч. Мязина
" " 20 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»
Обязательный профессиональный блок
группа ПВ 24**

2024 год

СОДЕРЖАНИЕ

5. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3-4
---	------------

13. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5-19
14. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19-20
15. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20-25

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности ВД 01: «Приготовление, оформление и подготовка к

реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.3.3. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Профессиональные компетенции:

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Уметь	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
-------	--

	<p>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;</p>
Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 1050 часов

в том числе в форме практической подготовки 70

Из них на освоение МДК 384

в том числе самостоятельная работа 18

практики, в том числе:

учебная 252

производственная 396

Промежуточная аттестация 18

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих	Наименования разделов профессионального	Всего, час.	В т.ч.	Объем профессионального модуля, ак. час.		
				Обучение по МДК		Практи
				Всего	В том числе	

компетенций	модуля				Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа ¹⁷	Промежуто	Учебная	Произ
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	
ПК 5.1 – ПК 5.5 ОК 01- ОК 11	Раздел 1.Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	38	6	32	4	6			

¹⁷Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

<p>ПК 5.1 – ПК 5.5 ОК 01- ОК 11</p>	<p>Раздел 2.Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>346</p>	<p>64</p>	<p>83</p>	<p>6</p>	<p>12</p>	<p>6</p>		
<p>ПК 5.1 – ПК 5.5 ОК 01- ОК 11</p>	<p>Раздел 3 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>			<p>65</p>					

ПК 5.1 – ПК 5.5	Раздел 4 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			85					
ПК 5.1 – ПК 5.5	Раздел 5 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			101					
ПК 5.1 – ПК 5.5	Учебная практика	252						252	
ПК 5.1 – ПК 5.5	Производственная практика	396							
	Промежуточная аттестация	18							
	Всего:	1050		366		18	18	252	

ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ:

Элементы модуля	Форма промежуточной аттестации
МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Дифференцированный зачет
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Кр/Экзамен
Учебная практика	Кр/Дифференцированный зачет
Производственная практика	Дифференцированный зачет
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Экзамен (квалификационный/по модулю)

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ 05)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1. МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		38
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		32
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала	10
	1 Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления мучных кондитерских изделий	
	2 Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала	12
	1 Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ним	
	2 Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т ч отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	5 Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к	

	реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	Практические занятия	6
	<u>Практическое занятие 1</u> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	<u>Практическое занятие 2</u> Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	
	Контрольная работа	1
Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Содержание учебного материала	10
	1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	
	2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	
	3. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	
	Практические занятия	4
	<u>Практическое занятие 3</u> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	
	<u>Практическое занятие 4</u> Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	
	Дифференцированный зачет	1
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 1 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		6

<p>Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>		
<p>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>		83
<p>Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 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 изделий</p> <p>7 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов.</p> <p>3 Оценка их качества.</p>	10
<p>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1</p> <p>9. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>10. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>11. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>12. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>13. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>14. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>15. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p>		12
<p>Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества</p> <p>2 Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа,</p>	20

	качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.	
	3 Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.	
	4 Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады	
	5 Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.	
	6 Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	7 Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Контрольная работа	1
Тема 2.3.	Содержание учебного материала	8
Приготовление глазури	1 Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности. Приготовление глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	2 Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	
Тема 2.4.	Содержание учебного материала	12
Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	1 Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в	

	приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	2 Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	Тематика практических занятий	4
	<u>Практическое занятие 1</u> Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	
	Контрольная работа	1
Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана	Содержание учебного материала	10
	1 Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	2 Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления	
Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки	Содержание учебного материала	13
	1 Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика	
	2 Виды крошки в зависимости от сырья и полуфабриката и способы приготовления Требования к качеству, условия и сроки хранения посыпок	
	3 Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	
	Тематика лабораторных работ	4
	<u>Лабораторная работа 1.</u> Приготовление отделочных полуфабрикатов	
Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	Содержание учебного материала	10
	1 Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент правила подготовки к использованию. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		65
Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание учебного материала	8
	1 Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.	
	2 Требования к качеству Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов Условия хранения	

	Сроки хранения	
Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала	11
	1 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 ингредиентов	
	2 Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса и печени	
	8 Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	
Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание учебного материала	16
	1 Замес и образования теста Сущность процессов происходящих при замесе теста Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов Особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение соуса красного основного и его производных. Требования к качеству, Условия и сроки хранения соуса красного основного	
	2 Приготовление из теста различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	Тематика практически работ	2
	<u>Практическое занятие 2</u> Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	
Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных	Содержание учебного материала	30
	1 Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	2 Приготовление хлебобулочных изделий	

изделий и хлеба	разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий Особенности оформления до выпечки и после нее Подготовка хлебобулочных изделий к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	Контрольная работа	1
	Тематика лабораторных работ	12
	Лабораторная работа №2. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	
	Лабораторная работа № 3. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	
Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		85
Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	Содержание учебного материала	26
	1 Виды мучных кондитерских изделий их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	
	2 Правила выбора основных продуктов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям.	
	3 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала	59
	1 Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из 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 изделий	
	Тематика лабораторных работ	28
	Лабораторное занятие № 4. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста	
	Лабораторная занятие № 5. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	
	Лабораторная занятие № 6. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	

	Лабораторная занятие №7. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	
	Лабораторная занятие №8. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста	
	Лабораторная занятие № 9. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	
	Лабораторная занятие № 10. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	
Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		101
Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных	Содержание учебного материала	35
	1 Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству	
	2 Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др и от формы: нарезанные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полумесечные), штучные рулеты Процесс приготовления в зависимости от формы.	
	3 Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др и от формы: нарезанные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, штучные (кольца, полумесечные, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различия в отделке пирожных в зависимости от вида	
	4 Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых применяемых отделочных полуфабрикатов и формы нарезанные (прямоугольные, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др) Процесс приготовления в зависимости от формы	
	5 Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпанные крошкой или сахарной пудрой	
	6 Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.	

	7 Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.	
	Контрольная работа	1
	Тематика лабораторных работ	8
	Лабораторная работа № 11. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	
Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов	Содержание учебного материала	66
	1 Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	
	2 Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	
	3 Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные. глазированные и др: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от форм Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	
	4 Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы : квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от форм Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	
	5 Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	
	6 Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	
	Тематика лабораторных работ	8
	Лабораторная работа 12. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	
Учебная практика по ПМ.05 Виды работ: 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.		252

<p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p>	
---	--

мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05</p> <p>Виды работ:</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделия разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>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</p>	396
Всего:	1050

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных

оборудованием:

- доской учебной,
- рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся),
- шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др;
- техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором;
- наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 «Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»

Мастерские:

Учебная мастерская, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 «Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер».

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1 3.2.1. Основные печатные издания:

1 Васюкова А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования –Издательский центр «Кнорус», 2024 – с 248.

Дополнительные источники:

1. Новикова Е.В Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Кнорус», 2024 – 580с.

Интернет-ресурсы:

- 1 <https://infourok.ru/lekcii-po-pm05prigotovlenie-oformlenie-i-podgotovka-k-realizacii-2>
- 2 hlebobulochnyh-muchnyh-konditerskih-izdelij-raznoobraznogo-asso-4650344.html
- 3 <https://cdn1.ozone.ru/multimedia/1027042832.pdf>
- 4 <https://pandia.ru/text/80/439/16444.php>
- 5 <https://alternativa-sar.ru/tehnologu/k/pashuk-z-n-apet-t-k-torty-i-pirozhnye-spravocnoe-posobie/2418-otdelochnye-polufabrikaty>
- 6 <https://znaytovar.ru/new876.html>
- 7 <https://docs.cntd.ru/document/1200113580>
- 8 <https://baker-group.net/raw-materials-and-semi-finished-products/semi-finished-goods/preparation-of-the-main-semi-finished-baked.html>
- 9 https://www.sinref.ru/000_uchebniki/04600_raznie_2/756_tehnologia_prigotovlenia_muchnih_konditer_izdeli_2002/070.htm

Нормативные документы:

1. <https://spmag.ru/articles/novyy-sanpin-dlya-obshchepita-2021>

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 5.1</p> <p>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>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:</p> <p>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;</p> <p>соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</p> <p>своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера;</p> <p>правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <p>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);</p> <p>соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов;</p> <p>точность, соответствие заданию расчета</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся</p> <ul style="list-style-type: none"> - при выполнении и защите практических занятий, тестирования, проверочных работ; - при выполнении работ по учебной и производственной практике. -проведении промежуточной аттестации

	потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
<p>ПК 5.2. Осуществлять и приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>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;</p>	
<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических 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;</p>	
<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>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;</p>	
<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>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,</p>	

	<p>меню, особенностям заказа;</p> <p>точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</p> <p>соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа:</p> <p>гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <p>гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</p> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
<p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>адекватность определения потребности в информации;</p> <p>эффективность поиска;</p> <p>адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>разработка детального плана действий;</p> <p>правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся</p> <p>- при выполнении и защите практических занятий, тестирования, проверочных работ;</p> <p>- при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p>
<p>ОК. 02</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	<p>-проведении промежуточной аттестации</p>

<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>понимание значимости своей профессии</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК. 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания</p>	<p>адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	

необходимого уровня физической подготовленности.		
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); <p>правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	

Рабочие программы учебной и производственной практик

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"Заринский политехнический техникум"

Рассмотрено на заседании МК
«Сфера промышленности и
обслуживания»
и рекомендовано к утверждению
Протокол № _____
Председатель МК _____
И.А. Меняйлова
""2023 г.

«Утверждаю»
Заместитель директора по УПР
_____ Ю.Ч. Мязина
""2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

**профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»
Обязательный профессиональный блок
группа ПВ 24**

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

1.1. Область применения программы

Данная рабочая программа учебной практики профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида деятельности (ВД): «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для

блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций»:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик

Область профессиональной деятельности выпускников:

приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения учебной практики профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

- ведении расчетов с потребителями.

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего - **96** часов, в том числе:

в рамках освоения ПМ. 01. – **96 часов**

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики ПМ.01«Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» является овладение обучающимися общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

профессиональными (ПК) компетенциями:

Вид деятельности	Код	Наименование результатов практики
-------------------------	------------	--

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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 01» Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Содержание учебной практики профессионального модуля ПМ.01

Перечень формируемых компетенций	Наименование разделов и тем	Содержание	Объем часов
1	2	3	4
Раздел 1УП «Организация работ и техническое оснащение на рабочем месте по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов»			
ПК 1.1. ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.06 ОК.07 ОК.08 ОК.09 ОК.10 ОК.11	Тема 1.1 Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	1.Проведение вводного инструктажа по охране труда и пожарной безопасности. 2.Формы организации труда, режим работы и правила внутреннего распорядка на учебной практике. 3.Проведение первичного инструктажа правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним на рабочем месте. 4.Санитарно-гигиенические требования к работникам предприятий общественного питания. 5.Требования профессионального стандарта к работникам предприятий общественного питания. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции. 6.Освоение приемов организации рабочих мест по ведению процессов приготовления, полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий. Подбор инвентаря и инструментов для обработки и приготовления полуфабрикатов для блюд сложной кулинарной продукции. Приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара. 7.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для	6

		<p>сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).</p> <p>8.Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.</p> <p>9.Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>10.Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>11.Составление заявки (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)</p>	
<p>ПК 1.1; ПК 1.2 ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.06 ОК.07 ОК.08 ОК.09 ОК.10 ОК.11</p>	<p>Тема 1.2. «Обработка, подготовка корнеплодов и клубнеплодов, грибов для блюд, кулинарных изделий. Приготовление полуфабрикатов из них».</p>	<p align="center">Раздел 2УП</p> <p align="center">«Обработка овощей и грибов, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из овощей и грибов для блюд, кулинарных изделий»</p>	
			<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты (СанПиН, инструкции, ХАССП) в процессе обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, подготовки к реализации. 2. Освоение приемов оценки наличия, проверки годности традиционных видов овощей (картофель морковь свекла) и грибов, пряностей органолептическим способом. 3. Освоение приемов измельчения пряностей и приправ вручную и механическим способом. 4. Технологический процесс кулинарной обработки вручную и механическим способом корнеплодов и клубнеплодов и грибов. 5. Технологический процесс нарезки овощей (простая, сложная); кулинарное использование. 6. Оценка качества обработанных овощей. 7. Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных овощей.

ПК 1.1; ПК 1.2 ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.06 ОК.07 ОК.08 ОК.09 ОК.10 ОК.11 ПК 1.1; ПК 1.2 ОК.01, ОК.02, ОК.03 ОК.04, ОК.05, ОК.06 ОК.07 ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11	Тема 1.3 «Обработка, подготовка капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных для блюд, кулинарных изделий и приготовление из них полуфабрикатов. Фарширование овощей».	8. Освоение приемов порционирования обработанных овощей и грибов по группам и приготовление полуфабрикатов из них. 9. Хранение и упаковывание обработанных овощей. 10. Освоение приемов изменения закладки продуктов в соответствии с процентом отходов при приготовлении полуфабрикатов из овощей и грибов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.	
		1. Оценка наличия, проверка годности традиционных видов овощей, плодов и грибов (капустные луковые томатные плодовые салатно-шпинатные зеленые) 2. Обработка капустных овощей. Подготовка капусты для фарширования. 3. Обработка луковых овощей, томатных, кабачков. 4. Подготовка кабачков для фарширования. 5. Обработка салатно-шпинатных зеленых овощей грибов. 6. Оценка качества обработанных овощей. 7. Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных овощей. 8. Хранение, порционирование и упаковывание обработанных овощей.	6
		1. Сложные формы нарезки овощей (карвинг), составление композиций. 2. Оценка качества обработанных овощей. 3. Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных овощей. 4. Хранение, порционирование и упаковывание обработанных овощей.	6
	Раздел ЗУП «Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий».		
	Тема 1.5. «Обработка, подготовка и разделка разных	1. Организация рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям,	6

<p>ПК 1.1; ПК 1.2, ПК 1.3 ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.06 ОК.07 ОК.08 ОК.09 ОК.10 ОК.11</p>	<p>видов рыбы, нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного для варки, припускания, жарки».</p>	<p>регламентам, стандартам чистоты (СанПиН, инструкции, ХАССП) в процессе обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, подготовки к реализации.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Оценка наличия, определение доброкачественности рыбы. 3. Размораживание мороженой рыбы и вымачивания соленой. 4. Разделка рыбы с костным и хрящевым скелетом. 5. Обработка рыбы бесчешуйчатой. 6. Обработка нерыбных продуктов моря. 7. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания и жарки основным способом, во фритюре, на гриле. 8. Оценка качества обработанных полуфабрикатов. 9. Хранение обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование. 10. Порционирование, упаковка и маркировка упакованных полуфабрикатов. 11. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к ведению процессов обработки. 	
<p>ПК 1.1; ПК 1.2, ПК 1.3 ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.06 ОК.07 ОК.08 ОК.09 ОК.10 ОК.11</p>	<p>Тема 1.6. « Приготовление полуфабрикатов из рыбы и для тушения и запекания. Приготовление порционных кусков из различных видов филе».</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, определение доброкачественности рыбы. 2. Приготовление полуфабрикатов для тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски плоской и округлой формы: стейки, кругляши; порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабачка» из пластованной рыбы. 3. Оценка качества обработанных полуфабрикатов. 4. Хранение готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование. 5. Порционирование, упаковка и маркировка упакованных полуфабрикатов. 6. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к ведению процессов обработки. 	<p>6</p>

<p>ПК 1.1; ПК 1.2, ПК 1.3 ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.06 ОК.07 ОК.08 ОК.09 ОК.10, ОК.11</p>	<p>Тема 1.7. « Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы».</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, определение доброкачественности рыбы. 2. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы: рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др. 3. Оценка качества обработанных полуфабрикатов. 4. Хранение готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование. 5. Порционирование, упаковка и маркировка упакованных полуфабрикатов. 6. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к ведению процессов обработки. 	<p>6</p>
<p>ПК 1.1; ПК 1.2, ПК 1.3 ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.06 ОК.07 ОК.08 ОК.09 ОК.10 ОК.11</p>	<p>Тема 1.8. «Обработка и подготовка рыбы для сложных блюд. Способы фарширования рыбы. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья».</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, определение доброкачественности рыбы. 2. Обработка и подготовка рыбы для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. 3. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. 4. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного. 5. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья. 6. Оценка качества обработанных полуфабрикатов. 7. Хранение готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование. 8. Порционирование, упаковка и маркировка упакованных полуфабрикатов. 9. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к ведению процессов обработки. 10. Освоение приемов изменения закладки продуктов в соответствии с процентом отходов при приготовлении полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом принятых норм взаимозаменяемости. 	<p>6</p>

		Раздел 4УП	
		«Обработка мяса, домашней птицы, дичи, кролика; приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика».	
ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.4 ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.06 ОК.07 ОК.08 ОК.09 ОК.10 ОК.11	Тема 1.9.»Обработка говядины и приготовление полуфабрикатов из говядины».	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты (СанПиН, инструкции, ХАССП) в процессе обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, и подготовки к реализации. 2. Оценка наличия, проверка качества говяжьих четвертин, крупнокусковых полуфабрикатов. 3. Размораживание, обработка. 4. Приготовление крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из говядины: 5. ростбиф,мясо тушеное,шпигованное, бифштекс, филе, лангет, антрекот, ромштекс, зразы натуральные. 6. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатовиз говядины: бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, говядина для тушения. 7. Оценка качества обработанных полуфабрикатов. 8. Хранение обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование. 9. Порционирование, упаковка и маркировка упакованных полуфабрикатов. 10. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к ведению процессов обработки. 	6
	Тема 1.10.»Обработка свинины и приготовление полуфабрикатов из свинины».	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, проверка качества свиных полутуш, крупнокусковых полуфабрикатов. 2. Размораживание, обработка. 3. Приготовление крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из свинины: грудинка фаршированная, жареная, котлета натуральная (в панировке), котлета натуральная (без панировки), эскалоп, шницель (без 	6

<p>ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.4 ОК.01</p>		<p>панировки и в панировке), свинина духовая. 4. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из свинины: рагу, рагу по-домашнему, шашлык, поджарка, гуляш. 5. Оценка качества обработанных полуфабрикатов. 6. Хранение обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование. 7. Порционирование, упаковка и маркировка упакованных полуфабрикатов. 8. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к ведению процессов обработки.</p>	
<p>ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.06 ОК.07 ОК.08 ОК.09 ОК.10 ОК.11</p>	<p>Тема 1.11. «Обработка баранины и приготовление полуфабрикатов из баранины».</p>	<p>1. Оценка наличия, проверка качества туш баранины, крупнокусковых полуфабрикатов. 2. Размораживание, обработка. 3. Приготовление крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из баранины: грудинка фаршированная, жареная, котлета натуральная (в панировке), котлета натуральная (без панировки), эскалоп, шницель (без панировки и в панировке), баранина духовая; 4. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из баранины: рагу, плов, шашлык; 5. Оценка качества обработанных полуфабрикатов. 6. Хранение обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование. 7. Порционирование, упаковка и маркировка упакованных полуфабрикатов. 8. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к ведению процессов обработки.</p>	<p>6</p>
<p>ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.4 ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.06 ОК.07</p>	<p>Тема 1.12 «Приготовление натуральной рубленой и котлетной массы и</p>	<p>1. Оценка наличия, проверка качества крупнокусковых полуфабрикатов. 2. Размораживание, обработка. 3. Приготовление рубленых полуфабрикатов: 4. натуральных рубленых: бифштекс, котлеты натуральные рубленые, котлеты полтавские, шницель натуральный</p>	<p>6</p>

<p>OK.08 OK.09 OK.10 OK.11</p>	<p>полуфабрикатов из них»</p>	<p>рубленый, биточки по селянски, фрикадельки, люля - кебаб.</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Приготовление котлетной массы: котлеты, биточки, шницель, зразы, тефтели, рулет. 6. Оценка качества обработанных полуфабрикатов. 7. Хранение обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование. 8. Порционирование, упаковка и маркировка упакованных полуфабрикатов. 9. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к ведению процессов обработки. 	
<p>ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.4 OK.01 OK.02 OK.03 OK.04 OK.05 OK.06 OK.07 OK.08 OK.09 OK.10 OK.11</p>	<p>Тема 1.13»Обработка субпродуктов и приготовление из них полуфабрикатов».</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, проверка качества субпродуктов. 2. Размораживание, обработка. 3. Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов из говядины, свинины, баранины: печень по-строгановски, мозги жареные, мозги фри, печень жареная. 4. Приготовление полуфабрикатов из птицы: головки, гребешки, шеи, ножки, крылышки, печень, сердце. 5. Оценка качества обработанных полуфабрикатов. 6. Хранение готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование. 7. Порционирование, упаковка и маркировка упакованных полуфабрикатов. 8. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к ведению процессов обработки. 	6
<p>ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.4 OK.01 OK.02 OK.03 OK.04</p>	<p>Тема 1.14 »Обработка домашней птицы, дичи, кролика, приготовление полуфабрикатов из них».</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, проверка качества домашней птицы, дичи, кролика. 2. Размораживание, обработка. 3. Приготовление полуфабрикатов из кролика, птицы, дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. 4. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов). 	6

<p>ОК.05 ОК.06 ОК.07 ОК.08 ОК.09 ОК.10 ОК.11</p>		<p>5. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. 6. Оценка качества обработанных полуфабрикатов. 7. Хранение обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование. 8. Порционирование, упаковка и маркировка упакованных полуфабрикатов. 9. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к ведению процессов обработки.</p>	
<p>ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.4 ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.06 ОК.07 ОК.08 ОК.09 ОК.10 ОК.11</p>	<p>Тема 1.15 «Обработка и подготовка мяса для сложных блюд, приготовление полуфабрикатов для сложных блюд».</p>	<p>1. Обработка и подготовка мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, 2. Приготовление, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка. 3. Оценка качества обработанных полуфабрикатов. 4. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон). 5. Хранение обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование. 6. Порционирование, упаковка и маркировка упакованных полуфабрикатов. 7. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к ведению процессов обработки.</p>	<p>6</p>
<p>ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.4 ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.06</p>			

OK.07 OK.08 OK.09 OK.10 OK.11			
	Дифференцированный зачет		6
	Всего		108

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Требования к документации, необходимой для реализации практики:

- Локальный акт № 54 «Положение об учебной и производственной практике обучающихся»;
 - программа учебной практики;
 - календарный график;
 - график консультаций;
 - график защиты отчетов по практике.
-

4.2 Требования к материально-техническому обеспечению практики:

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

требует наличие учебной мастерской: «Учебная кухня ресторана»

Перечень оборудования учебной мастерской «Учебная кухня ресторана»

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
1.	Весы настольные электронные	5
2.	Пароконвектомат	5
3.	Микроволновая печь	3
4.	Расстоечный шкаф	2
5.	Плита электрическая (с индукционным нагревом)	5
6.	Куттер	1
7.	Шкаф холодильный	2
8.	Шкаф морозильный	2
9.	Шкаф шоковой заморозки	1
10.	Холодильный шкаф-витрина	5
11.	Холодильный салат-бар	1
12.	Гранитор	1
13.	Фризер	1
14.	Планетарный миксер	5

15.	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	5
16.	Мясорубка	5
17.	Слайсер	1
18.	Машина для вакуумной упаковки	1
19.	Овощерезка	1
20.	Набор инструментов для карвинга	15
21.	Овоскоп	1
22.	Машина посудомоечная	1
23.	Стол производственный с моечной ванной	5
24.	Стол производственный	17
25.	Стеллаж для посуды	5
26.	Моечная ванна 3-хсекционная	1

Учебная кухня ресторана

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

№	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	Кол-во единиц на 15 рабочих мест	
		для индивидуального пользования	для группового пользования
1.	Гастроёмкости из нержавеющей стали		7
2.	Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л	15	
3.	Набор сотейников 0.6л, 0.8л	15	
4.	Сковорода	15	
5.	Гриль сковорода		5
6.	Набор разделочных досок(пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая,коричневая	5 комплектов	
7.	Подставка для разделочных досок	5	
8.	Мерный стакан	15	
9.	Венчик	15	
10.	Миска нержавеющая сталь	45	
11.	Сито	5	
12.	Шенуа	5	
13.	Лопатки (металлические, силиконовые)	15	
14.	Половник		7
15.	Шумовка		5
16.	Шипцы кулинарные универсальные		5
17.	Шипцы кулинарные для пасты		2
18.	Набор ножей «поварская тройка»	15	
19.	Насадки для кондитерских мешков		3 комплекта
20.	Набор выемок (различной формы)		2 комплекта
21.	Корзина для мусора		5

4.3 Перечень учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

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 (3-е изд.)

учебник Академия 2018
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 (1-е изд.) учеб. пособие Академия 2018
Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (1-е изд.) учебник Академия 2018
Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (3-е изд.) учебник Академия 2018
Лабораторный практикум (1-е изд.) учеб. пособие Академия 2018
Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (3-е изд.) учеб. пособие Академия 2018
Шильман Л.З.. Технология кулинарной продукции (5-е изд.) учеб. пособие Академия 2018
Качурина Т.А. Метрология и стандартизация (6-е изд.) учеб. пособие Академия 2018
Потапова И.И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий (5-е изд.) учеб. пособие Академия 2018
Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы (3-е изд.) учеб. пособие Академия 2018
Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: Практикум (2-е изд.) Учеб. пособие Академия 2018
Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (3-е изд.) учеб. пособие Академия 2018

Дополнительные источники:

- 1– К.; ООО Издательст. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. Питания. / Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. во Арий, М.: КТЦ Лада, 2008. 608 с.: ил
2. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика»

Интернет ресурсы:

[http //www.pedsovet.ru](http://www.pedsovet.ru);
[http //www.campus.ru](http://www.campus.ru);
[restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru); [http //www.COOKCHAMP.ru](http://www.COOKCHAMP.ru) (сайт соревнований);
[http//www.cook@pir.ru](http://www.cook@pir.ru);
[http//www.culinar@pir.ru](http://www.culinar@pir.ru);

4.4. Требования к руководителям практики

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и техникума, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций,

деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых, соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников, освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Обучающиеся в период прохождения практики обязаны:

- соблюдать действующие в организации правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

5. Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Формой отчетности обучающегося по учебной практике является дневник учебной практики.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ПК 1.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов	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 обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике

<p>соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</p> <p>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <p>– 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);</p> <p>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>– точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</p> <p>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	<p>Промежуточная аттестация: Оценка выполнения практических заданий на демонстрационном экзамене или дифференцированном зачете</p>
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <p>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</p> <p>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</p> <p>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p> <p>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>– соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. 	

	<p>одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
<p>ПК 1.3. Проводит ь приготовлени е и подготовку к реализации полуфабрикат ов разнообразног о ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе учебной практики за умением осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>
<p>ПК 1.4. Проводит ь приготовлени е и подготовку к реализации полуфабрикат ов разнообразног о ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней</p>	<p>Наблюдение в процессе учебной практики за выполнением приёмов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	- заданий для практических занятий; - заданий по учебной практике; - заданий для самостоятельной работы
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	- практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю;
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;	

коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	понимание значимости своей профессии на рынке услуг	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"Заринский политехнический техникум"

Рассмотрено на заседании МК
«Сфера промышленности и
обслуживания»
и рекомендовано к утверждению
Протокол № _____
Председатель МК _____
И.А. Меняйлова
""2023 г.

«Утверждаю»
Заместитель директора по УПР
_____ Ю.Ч. Мязина
""2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

**профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»
Обязательный профессиональный блок
группа ПВ 24**

2023 год

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02. « Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

1.2. Область применения программы

Данная рабочая программа учебной практики профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **43.01.09 «Повар; кондитер»**, в части освоения основного вида деятельности (ВД): «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения учебной практики профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом

оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
ведении расчетов с потребителями.

уметь:

подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

уметь:

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего - **236** часов, в том числе:

в рамках освоения ПМ. 01. – **236 часов**

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» является овладение обучающимися общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, 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.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

профессиональными (ПК) компетенциями:

Вид деятельности	Код	Наименование результатов практики
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.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК.2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК. 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК.2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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.
---	---------	--

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Содержание учебной практики профессионального модуля ПМ.02

Перечень формируемых компетенций	Наименование разделов и тем	Содержание	Объем часов
1	2	3	4
Раздел 1 УП «Организация работ по обработке сырья и полуфабрикатов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».			
<p>ПК 2.1</p> <p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>	<p>Тема 2. 1. «Организация работ по обработке сырья и полуфабрикатов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».</p>	<p>1. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.</p> <p>2. Обеспечение безопасных условий труда в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).</p> <p>3. Выбор и безопасная эксплуатация оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>4. Оценка наличия, проверка органолептическим способом качества, безопасности обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечение их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Использование различных способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.</p> <p>5. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья,</p>	6

<p>ПК 2.1, ПК 2.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>		<p>продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 6. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. 7. Составление заявки (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию).</p>	
	<p>Раздел 2УП «Приготовление, хранение, подготовка к реализации бульонов, отваров, супов».</p>		
	<p>Тема 2.2 «Приготовление, хранение, подготовка к реализации бульонов, отваров. Оформление; отпуск; хранение».</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление бульонов, отваров. 4. Оценка качества готовых бульонов, отваров перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 	6
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление заправочных супов (щи, борщи). 	6	

<p>ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3.</p> <p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>	<p>Тема 2.3 «Приготовление, хранение, подготовка к реализации заправочных супов. Оформление, отпуск, хранение».</p>	<p>4. Приготовление овощных и картофельных супов. 5. Супы региональной кухни. 6. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. 8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>	
<p>ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3.</p> <p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>		<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление заправочных супов (рассольники, солянки). 4. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>	6
<p>ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3.</p>		<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 4. Приготовление овощных и картофельных супов. 5. Супы региональной кухни 6. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. 8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом</p>	6

<p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>	<p>Тема 2.4. «Приготовление молочных супов, супов-пюре. Оформление, отпуск, хранение».</p>	<p>требований к безопасности пищевых продуктов.</p>	
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление супов с крупами, макаронными изделиями, бобовыми. Супы региональной кухни. 3. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. 4. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. 5. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 6. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	<p>6</p>
<p>ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>	<p>Тема 2.5. «Приготовление сладких супов, холодных супов. Оформление,</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление молочных супов с крупой, макаронными изделиями, овощами. 4. Приготовление супов – пюре из овощей, круп, бобовых, мясных продуктов. Супы региональной кухни. 5. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных 	<p>6</p>

<p>ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3.</p> <p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>	<p>отпуск, хранение».</p>	<p>блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>10. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление сладких супов из плодов свежих, из смеси сухофруктов. 4. Приготовление холодных супов (окрошка овощная, мясная). Супы региональной кухни. 5. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	6
	<p>Тема 2.6 «Приготовление прозрачных супов. Оформление, отпуск, хранение».</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление прозрачных супов и гарниров к ним. Супы региональной кухни. 4. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 	6

<p>ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.4</p> <p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>		<p>7. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>9. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	
<p>Раздел 3 УП</p> <p>«Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента».</p>			
<p>ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.4</p> <p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>	<p>Тема 2.7</p> <p>«Приготовление, подготовка к реализации красных соусов на муке»</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление бульонов и отваров, отдельных компонентов для соусов. 4. Приготовление мучных пассировок. 5. Приготовление соуса красного основного и его производных (соус луковый, с луком и огурцами, с вином и т.п.) на мясном и рыбном бульонах. Соусы региональной кухни. 6. Оценка качества готовых соусов перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Непродолжительное хранение с учетом температуры подачи горячих соусов на раздаче. 8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение горячих соусов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных соусов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Разогрев охлажденных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции 12. Декорирование тарелки соусами; приемы оформления. 	<p>6</p>

<p>ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>	<p>Тема 2.8 «Приготовление, подготовка к реализации белых соусов на муке»</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление бульонов и отваров, отдельных компонентов для соусов. 4. Приготовление мучных пассировок. 5. Приготовление соуса белого основного и его производных на мясном и рыбном бульонах. Соусы региональной кухни. 6. Оценка качества готовых соусов перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Непродолжительное хранение с учетом температуры подачи горячих соусов на раздаче. 8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение горячих соусов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных соусов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Разогрев охлажденных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции 12. Декорирование тарелки соусами; приемы оформления. 	<p>6</p>
<p>ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>	<p>Тема 2.9 «Приготовление, подготовка к реализации молочных; сметанных и грибных соусов»</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление соусов молочных разной консистенции и на основе сливок. 4. Приготовление сметанных соусов. 5. Приготовление соуса грибного. Соусы региональной кухни 6. Оценка качества готовых соусов перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учетом температуры подачи соусов на раздаче. 8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, 	<p>6</p>

<p>ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>	<p>Тема 2.10 «Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов»</p>	<p>рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение соусов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных соусов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 12. Разогрев охлажденных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции 13. Оформление тарелки соусами.</p>	
		<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление яично-масляных соусов (польский, сухарный, голландский, масляные смеси и т.п.). Соусы региональной кухни 4. Оценка качества готовых соусов перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи соусов на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение соусов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных соусов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 12. Разогрев охлажденных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 13. Приемы оформления тарелки соусами</p>	6
	<p>Тема 2.11 «Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных) соусов»</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление сладких соусов из свежих, сушеных, консервированных плодов и ягод. Соусы региональной кухни 4. Оценка качества готовых соусов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p>	6

<p>ПК 2.1; ПК 2.4; ПК 2.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>	<p>5. Хранение с учетом температуры подачи соусов на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение соусов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных соусов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 12. Разогрев охлажденных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 13. Приемы оформления тарелки соусами.</p>		
<p>Раздел 4. УП « Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента»</p>			
<p>ПК 2.1; ПК 2.4, ПК 2.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>	<p>Тема 2.12 Приготовление горячих блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей, грибов.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка овощей к производству. Правила варки замороженных, сушеных и консервированных овощей. 3. Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей, блюда сваренные на пару. СВЧ-варка. 4. Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей. 5. Приготовление блюд из грибов. 6. Правила подбора соусов 7. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 8. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 9. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 10. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 11. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 12. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности</p>	<p>6</p>

		готовой продукции.	
ПК 2.1; ПК 2.4; ПК 2.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	<p>Тема 2.13 Приготовление горячих блюд и гарниров из тушеных; запеченных и фаршированных овощей».</p> <p>Тема 2.14 «Приготовление горячих блюд и гарниров из жареных овощей».</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка овощей к производству.</p> <p>3. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей.</p> <p>4. Приготовление блюд из запеченных овощей.</p> <p>5. Приготовление блюд из фаршированных овощей. Соусы для подачи. Блюда из овощей региональной кухни.</p> <p>6. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>11. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	6
ПК 2.1; ПК 2.4; ПК 2.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11		<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка овощей к производству.</p> <p>3. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей. Жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, сотирование, приготовление в воке. Блюда из овощей региональной кухни.</p> <p>4. Правила подбора соусов</p> <p>5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых</p>	6

	<p>Тема 2.15 «Приготовление блюд и гарниров из круп».</p>	<p>продуктов. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка зерновых продуктов к производству. 3. Приготовление каш (рассыпчатых, вязких, жидких). Каша региональной кухни 4. Приготовление блюд из каш. Блюда из каш региональной кухни 5. Оценка качества готовых каш и блюд из них перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление каш и блюд из них для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Охлаждение каш и блюд из них с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных каш и блюд из них с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных каш с учетом требований к безопасности готовой продукции 	6
<p>ПК 2.1; ПК 2.4, ПК 2.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>	<p>Тема 2.16 «Приготовление блюд и гарниров из бобовых изделий».</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка бобовых продуктов к производству. 3. Приготовление блюд из бобовых. Блюда из бобовых 	6

<p>ПК 2.1; ПК 2.4; ПК 2.5</p> <p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>		<p>региональной кухни.</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Оценка качества готовых блюд из бобовых перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд из бобовых для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд из бобовых с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд из бобовых с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных блюд из бобовых с учетом требований к безопасности готовой продукции 	
	<p>Тема 2.17 «Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий».</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка макаронных изделий к производству. 3. Приготовление блюд из макаронных изделий. Блюда из макаронных изделий региональной кухни. 4. Оценка качества готовых блюд из макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд и гарниров из макаронных изделий для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд из макаронных изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд из макаронных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 	<p>6</p>

		9. Разогрев охлажденных блюд из макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции	
ПК 2.1; ПК 2.4; ПК 2.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	Раздел 5.УП «Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента».		
ПК 2.1; ПК 2.4, ПК 2.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	Тема 2.18 «Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов».	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление вареных яиц. 4. Приготовление жареных и запеченных блюд из яиц и яичных продуктов. 5. Приготовление блюд региональной кухни. 6. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 	6
	Тема 2.19 «Приготовление горячих блюд из творога».	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление холодных блюд из творога. 4. Приготовление горячих блюд из творога. 5. Приготовление блюд региональной кухни. 6. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых 	6

<p>ПК 2.1;ПК 2.4, ПК 2.6</p> <p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,ОК 05,ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>	<p>Тема 2.20 «Приготовление горячих блюд из сыра».</p>	<p>продуктов.</p> <p>10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p>	
<p>ПК 2.1; ПК 2.6</p> <p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,ОК 05,ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>	<p>Тема 2.21 «Приготовление горячих блюд из муки».</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление горячих блюд из сыра. 4. Приготовление блюд региональной кухни. 5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения 	6
<p>ПК 2.1; ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7</p> <p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,ОК 05,ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>		<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление горячих блюд из муки. 4. Приготовление блюд региональной кухни. 5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, 	6

<p>ПК 2.1; 1; ПК 2.4; ПК 2.6, ПК 2.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>		<p>рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения</p>	
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление кулинарных изделий из муки. 4. Приготовление гарниров и полуфабрикатов (для подачи закусок) из муки. 5. Приготовление блюд региональной кухни. 6. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения 	6
Раздел 6. УП Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента			
<p>ПК 2.1; 1; ПК 2.4; ПК 2.6, ПК 2.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>	<p>Тема 2.22 «Приготовление блюд из отварной, припущенной и тушеной рыбы».</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из отварной рыбы. Варка на пару. Блюда региональной кухни. 4. Приготовление блюд из припущенной рыбы. 5. Приготовление блюд из тушеной рыбы. 6. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 	6

<p>ПК 2.1; 1; ПК 2.4; ПК 2.6, ПК 2.7</p> <p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>		<p>8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>11. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	
<p>ПК 2.1; 1; ПК 2.4; ПК 2.6, ПК 2.7</p> <p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>	<p>Тема 2.23 «Приготовление блюд из жареной рыбы».</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление блюд из жареной рыбы. Блюда региональной кухни.</p> <p>4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований</p> <p>7. требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>10. 11. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p>6</p>
	<p>Тема 2.24 «Приготовление блюд из запеченной рыбы».</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление блюд из запеченной рыбы. Блюда региональной кухни.</p> <p>4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p>	<p>6</p>

<p>ПК 2.1; 1; ПК 2.4; ПК 2.6, ПК 2.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>		<p>6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>9. 11.Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	
<p>ПК 2.1; 1; ПК 2.4; ПК 2.6, ПК 2.8 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>	<p>Тема 2.25 «Приготовление блюд из рыбной котлетной массы».</p>	<p>1. 19. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. 20. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. 21. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Блюда региональной кухни.</p> <p>4. 23. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>5. 24. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>6. 25. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>7. 26. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. 27. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>9. 11.Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p>6</p>
	<p>Тема 2.26 «Приготовление горячих сложных блюд и закусок из рыбы».</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление горячих сложных блюд из рыбы. Блюда региональной кухни.</p> <p>4. Приготовление горячих закусок из рыбы.</p>	<p>6</p>

<p>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.8 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>		<ol style="list-style-type: none"> 5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. 11. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	
<p>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.8 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>	<p>Тема 2.27 «Приготовление блюд из нерыбного водного сырья».</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. Блюда региональной кухни. 3. Приготовление блюд из нерыбного водного сырья. 4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	<p>6</p>
<p>Раздел 7.УП « Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента»</p>			

<p>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.8</p> <p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>	<p>Тема 2.28 «Приготовление блюд из отварного и припущенного мяса и мясных продуктов».</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из отварного мяса и мясных продуктов. Блюда региональной кухни. 4. Приготовление блюд из припущенного мяса и мясных продуктов. 5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	<p>6</p>
<p>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.8</p> <p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>	<p>Тема 2.29 «Приготовление блюд из тушеного мяса и мясных продуктов».</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из тушеного мяса и мясных продуктов. Блюда региональной кухни. 4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 	<p>6</p>

<p>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.8 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>	<p>Тема 2.30 «Приготовление блюд из жареного мяса и мясных продуктов».</p>	<p>9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	
	<p>Тема 2.31 «Приготовление блюд из запеченного мяса и мясных продуктов».</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из жареного мяса и мясных продуктов. Блюда региональной кухни. 4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	<p>6</p>
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из запеченного мяса и мясных продуктов. Блюда региональной кухни. 4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по 	<p>6</p>

	Тема 2.31 «Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы».	<p>безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	
	Тема 2.32 «Приготовление горячих сложных блюд и закусок из мяса».	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы. Блюда региональной кухни.</p> <p>4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	6
		<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление горячих сложных блюд из мяса. Блюда региональной кухни.</p> <p>4. Приготовление горячих закусок из мяса.</p> <p>5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций,</p>	6

		<p>рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>10. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	
	<p>Тема 2.33 «Приготовление горячих блюд из субпродуктов».</p> <p>Тема 2.34 «Приготовление горячих блюд из отварных, припущенных и тушеных птицы, дичи, кролика».</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление горячих блюд из субпродуктов. Блюда региональной кухни.</p> <p>4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	6
		<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление блюд из вареных и припущенных птиц, дичи, кролика.</p> <p>4. Приготовление блюд из тушеных птицы, дичи, кролика.</p> <p>5. Приготовление блюд региональной кухни.</p> <p>6. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p>	6

	<p>Тема 2.35 «Приготовление горячих блюд и закусок из жареных и запеченных птицы, дичи, кролика; блюд из котлетной массы».</p>	<p>8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>11. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	
		<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление блюд из жареных птиц, дичи, кролика. Блюда из котлетной массы.</p> <p>4. Приготовление блюд и закусок из запеченных птицы, дичи, кролика.</p> <p>5. Приготовление блюд региональной кухни.</p> <p>6. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>11. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	6
<p>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.8 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>	<p>Тема 2.36 «Приготовление горячих сложных блюд из птицы, дичи, кролика; блюд из котлетной массы».</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление горячих сложных блюд из птиц, дичи, кролика. Блюда из котлетной массы.</p>	6

	<p>4. Приготовление блюд региональной кухни.</p> <p>5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>10. 11.Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	
ДЗ	6	
Всего	252	

5. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.3 Требования к документации, необходимой для реализации практики:

- Локальный акт № 54 «Положение об учебной и производственной практике обучающихся»;
 - программа учебной практики;
 - календарный график;
 - график консультаций;
 - график защиты отчетов по практике.
-

4.4 Требования к материально-техническому обеспечению практики:

Реализация учебной практики ПМ 02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»: требует наличие учебной мастерской: «Учебная кухня ресторана»

Перечень оборудования учебной мастерской «Учебная кухня ресторана»

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
27.	Весы настольные электронные	5
28.	Пароконвектомат	5
29.	Микроволновая печь	3
30.	Расстоечный шкаф	2
31.	Плита электрическая (с индукционным нагревом)	5
32.	Гриль саламандр	1
33.	Куттер	1
34.	Шкаф холодильный	2
35.	Шкаф морозильный	2
36.	Шкаф шоковой заморозки	1
37.	Холодильный шкаф-витрина	5
38.	Гранитор	1
39.	Фризер	1
40.	Тестораскаточная машина	1

41.	Планетарный миксер	5
42.	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	5
43.	Мясорубка	5
44.	Слайсер	1
45.	Машина для вакуумной упаковки	1
46.	Овощерезка	1
47.	Набор инструментов для карвинга	15
48.	Овоскоп	1
49.	Машина посудомоечная	1
50.	Стол производственный с моечной ванной	5
51.	Стол производственный	17
52.	Стеллаж для посуды	5
53.	Моечная ванна 3-хсекционная	1

Учебная кухня ресторана

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

№	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	Кол-во единиц на 15 рабочих мест	
		для индивидуального пользования	для группового пользования
22.	Гастроёмкости из нержавеющей стали		7
23.	Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л	15	
24.	Набор сотейников 0.6л, 0.8л	15	
25.	Сковорода	15	
26.	Гриль сковорода		5
27.	Набор разделочных досок(пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая,коричневая	5 комплектов	
28.	Подставка для разделочных досок	5	
29.	Мерный стакан	15	
30.	Венчик	15	
31.	Миска нержавеющая сталь	45	
32.	Сито	5	
33.	Шенуа	5	
34.	Лопатки (металлические,силиконовые)	15	
35.	Половник		7
36.	Шумовка		5
37.	Шипцы кулинарные универсальные		5
38.	Шипцы кулинарные для пасты		2
39.	Набор ножей «поварская тройка»	15	
40.	Насадки для кондитерских мешков		3 комплекта
41.	Набор выемок (различной формы)		2 комплекта
42.	Корзина для мусора		5

4.4 *Перечень учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы*

Основные источники:

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 (3-е изд.) учебник Академия 2018

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 (1-е изд.) учеб. пособие Академия 2018

Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (1-е изд.) учебник Академия 2018

Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (3-е изд.) учебник Академия 2018

Лабораторный практикум (1-е изд.) учеб. пособие Академия 2018

Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (3-е изд.) учеб. пособие Академия 2018

Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции (5-е изд.) учеб. пособие Академия 2018

Качурина Т.А. Метрология и стандартизация (6-е изд.) учеб. пособие Академия 2018

Потапова И.И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий (5-е изд.) учеб. пособие Академия 2018

Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы (3-е изд.) учеб. пособие Академия 2018

Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: Практикум (2-е изд.) Учеб. пособие Академия 2018

Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (3-е изд.) учеб. пособие Академия 2018

Дополнительные источники:

1– К.:, ООО Издательст. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. Питания. / Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. во Арий, М.: КТЦ Лада, 2008. 608 с.: ил

2. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика»

Интернет ресурсы:

[http //www.pedsovet.ru](http://www.pedsovet.ru);

[http //www.campus.ru](http://www.campus.ru);

[restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru); [http //www.COOKCHAMP.ru](http://www.COOKCHAMP.ru) (сайт соревнований);

<http://www.cook@pir.ru>;
<http://www.culinar@pir.ru>;

Требования к руководителям практики

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и техникума, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых, соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций. Доля педагогических работников, освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Обучающиеся в период прохождения практики обязаны:

- соблюдать действующие в организации правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

5. Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Формой отчетности обучающегося по учебной практике является дневник учебной практики.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки

<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>	<p>Тестовый контроль; устный опрос; оценка результатов выполнения задания на учебной практике, дифференцированный зачет по учебной практике.</p>
--	---	--

<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p>	<p>Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных.</p> <p>Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>	<p>Тестовый контроль; устный опрос; оценка результатов выполнения задания на учебной практике; дифференцированный зачет по учебной практике.</p>
<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Подготовка, уборка рабочего места, выборе, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной</p>	<p>Тестовый контроль; устный опрос; оценка результатов выполнения задания на учебной практике; дифференцированный зачет по учебной практике.</p>

	<p>эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных.</p> <p>Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p> <p>Правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Упаковка, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p> <p>Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	
<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных.</p> <p>Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при</p>	<p>Тестовый контроль; устный опрос; оценка результатов выполнения задания на учебной практике; дифференцированный зачет по учебной практике.</p>

	<p>приготовлении</p> <p>Правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Упаковка, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p> <p>Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	
<p>ПК 2.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных.</p> <p>Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p> <p>Правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Упаковка, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p> <p>Порционировать (комплектовать), эстетично</p>	<p>Тестовый контроль; устный опрос; оценка результатов выполнения задания на учебной практике; дифференцированный зачет по учебной практике.</p>

	<p>упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	
<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p>	<p>Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных.</p> <p>Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p> <p>Правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Упаковка, складировании неиспользованных продуктов.</p> <p>Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости,</p>	<p>Тестовый контроль; устный опрос; оценка результатов выполнения задания на учебной практике; дифференцированный зачет по учебной практике.</p>

	<p>взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>	
<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<p>Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных.</p> <p>Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p> <p>Правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Упаковка, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p> <p>Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого</p>	<p>Тестовый контроль; устный опрос; оценка результатов выполнения задания на учебной практике; дифференцированный зачет по учебной практике.</p>

	оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	
<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p>	<p>Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных.</p> <p>Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p> <p>Правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Упаковка, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p> <p>Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдать правила сочетаемости,</p>	<p>Тестовый контроль; устный опрос; оценка результатов выполнения задания на учебной практике; дифференцированный зачет по учебной практике.</p>

	<p>взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>	
--	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения 	<p><i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной практике</p>

	<p>источников нужных ресурсов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	
<p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; <p>адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	
<p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; <p>точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	
<p>ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; <p>оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; <p>толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	

<p>ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>	<p>- понимание значимости своей профессии</p>	
<p>ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</p>	
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</p>	

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"Заринский политехнический техникум"

Рассмотрено на заседании МК
«Сфера промышленности и
обслуживания»
и рекомендовано к утверждению
Протокол № _____
Председатель МК _____
И.А. Меняйлова
""2023 г.

«Утверждаю»
Заместитель директора по УПР
_____ Ю.Ч. Мязина
""2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ 03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»
профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»
Обязательный профессиональный блок
группа ПВ 24

2023 год

2. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

1.3. Область применения программы

Данная рабочая программа учебной практики профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, в части освоения основного вида деятельности (ВД) «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующих профессиональных компетенций:

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

Область профессиональной деятельности выпускников:

приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения учебной практики профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ведении расчетов с потребителями.

уметь:

рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего - **144** часов, в том числе:

в рамках освоения ПМ. 03 – **144 часов**

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики ПМ.03«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

является овладение обучающимися общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, 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.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

профессиональными (ПК) компетенциями:

Вид деятельности	Код	Наименование результата обучения
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.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации	ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
--	--	--

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок».

Содержание учебной практики профессионального модуля ПМ.03

Перечень формируемых компетенций	Наименование разделов и тем	Содержание	Объем часов
1	2	3	4
Раздел 1УП			
«Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок»			
ПК 3.1. ОК 01, ОК.02, ОК 03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08,ОК.09, ОК.10, ОК.11	Тема 01 «Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарныхизделий, закусок»	<p>1.Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методов безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе.</p> <p>2.Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, инструкциями и регламентами.</p> <p>3.Организация хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок.</p> <p>4.Отработка умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения.</p>	6

ПК 3.1; ПК 3.2	Раздел 2УП Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок.		
ОК 01, ОК.02, ОК 03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08,ОК.09, ОК.10, ОК.11	Тема 3.2. «Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов»	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных соусов для холодных блюд и закусок. 3. Приготовление соусов для овощных, фруктовых салатов; рыбным и мясным холодным блюдам и закускам. 4. Определение степени готовности соусов, определение достаточности специй, доведение до вкуса. 5.Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных соусов. 	6
ПК 3.1; ПК 3.2 ОК 01, ОК.02, ОК 03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08,ОК.09, ОК.10, ОК.11	Тема 3.3. «Приготовление, подготовка к реализации отдельных соусных полуфабрикатов и салатных заправок».	<ol style="list-style-type: none"> 1.Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2.Подготовка сырья и изделий к производству отдельных соусных полуфабрикатов и салатных заправок. 3.Приготовление отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д. 4.Приготовление салатных заправок. 5.Определение степени готовности соусных полуфабрикатов и салатных заправок, определение достаточности специй, доведение до вкуса. 6.Соблюдение температурного и временного режима при хранении отдельных соусных полуфабрикатов и салатных заправок. 	6

	Раздел ЗУП		
	Приготовление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента		
ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3 ОК 01, ОК.02, ОК 03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08,ОК.09, ОК.10, ОК.11	Тема 3.4.»Приготовление, подготовка к реализации салатов из сырых овощей»	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. 2.Подготовка сырья и изделий к производству салатов. Выбор основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями и условия их хранения. 3. Приготовление салатов из сырых овощей. 4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно- гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности салатов для подачи. 6. Сервировка стола и оформление простых салатов из сырых овощей с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. 7.Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов из сырых овощей. 	6
ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3 ОК 01, ОК.02, ОК 03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07,		<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. Выбор основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями и условия их хранения. 	6

ОК.08,ОК.09, ОК.10, ОК.11		<ol style="list-style-type: none"> 3. Приготовление салатов из сырых овощей сложного ассортимента. Подбор заправок. Салаты региональной кухни. 4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно - гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности салатов для подачи. 6. Сервировка стола и оформление сложных салатов из сырых овощей с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов из сырых овощей. 	
ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3 ОК 01, ОК.02, ОК 03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08,ОК.09, ОК.10, ОК.11	Тема 3.5»Приготовление, подготовка к реализации салатов из вареных овощей»	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. Выбор основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. 3. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. 4. Сочетание ингредиентов для салатов и салатных заправок. 5. Приготовление салатов из вареных овощей и винегреты. Салаты региональной кухни. 6. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно- гигиенические режимы. 	6

<p>ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3 ОК 01, ОК.02, ОК 03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>Тема 3.6 «Приготовление, подготовка к реализации салатов из мяса и птицы»</p>	<ol style="list-style-type: none"> 7. Определение степени готовности салатов для подачи. 8. Сервировка стола и оформление салатов из вареных овощей с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов из вареных овощей. 	
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 3. Приготовление салатов из мяса и птицы. Салаты региональной кухни. 4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности салатов для подачи. 6. Сервировка стола и оформление салатов из мяса птицы рыбы учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов из мяса и птицы. 	6
	<p>Тема 3.7 «Приготовление, подготовка к реализации салатов из рыбы и морепродуктов»</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 3. Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов. 	6

<p>ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3 ОК 01, ОК.02, ОК 03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08,ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>Тема 3.8 »Приготовление, подготовка к реализации салатов - коктейлей»</p>	<p>Салаты региональной кухни.</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно - гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности салатов для подачи. 6. Сервировка стола и оформление салатов из рыбы и морепродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8.Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов из рыбы и морепродуктов. 	
<p>ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3 ОК 01, ОК.02, ОК 03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08,ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>Тема 3.9 »Приготовление, подготовка к реализации теплых салатов»</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 3. Приготовление салатов-коктейлей (закусочных и десертных. Салаты региональной кухни. 4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно- гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности салатов для подачи. 6. Сервировка стола и оформление салатов – коктейлей с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов - коктейлей. 	6
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 	6

<p>ПК3.1; ПК 3.2; ПК 3.3</p> <p>ОК 01, ОК.02, ОК 03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>		<ol style="list-style-type: none"> 2. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 3. Приготовление теплых салатов. Салаты региональной кухни. 4. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно - гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности салатов для подачи. 6. Сервировка стола и оформление теплых салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных теплых салатов. 	
<p>Раздел 4УП</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента»</p>			
<p>ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.4</p> <p>ОК 01, ОК.02, ОК 03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>Тема 3.10» Приготовление, подготовка к реализации бутербродов»</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок. 3. Приготовление открытых и закрытых бутербродов, применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача. 5. Определение степени готовности закусок; подготовка бутербродов для подачи. Требования к качеству. 6. Сервировка стола и оформление простых и сложных бутербродов с учетом требований к безопасности готовой 	<p>6</p>

<p>ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.4</p> <p>ОК 01, ОК.02, ОК 03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>Тема 3.11» Приготовление, подготовка к реализации гастрономических продуктов; роллов»</p>	<p>продукции.</p> <p>7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении бутербродов.</p>	
		<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок.</p> <p>3. Приготовление закусочных бутербродов – канапе, тартелеток, волованов.</p> <p>4. Определение степени готовности бутербродов; подготовка закусочных бутербродов для подачи. Требования к качеству.</p> <p>5. Сервировка стола и оформление закусочных бутербродов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении бутербродов</p>	6
		<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок.</p> <p>3. Подача гастрономических продуктов (колбасы сыры консервы) порциями. Сырная тарелка. Требования к качеству.</p> <p>4. Приготовление роллов.</p> <p>5. Сервировка стола и оформление гастрономических продуктов и роллов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи гастрономических продуктов и роллов с учетом</p>	6

<p>ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.4 ОК 01, ОК.02, ОК 03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08,ОК.09, ОК.10, ОК.11</p> <p>ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.4 ОК 01, ОК.02, ОК 03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08,ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>Тема 3.12» Приготовление, подготовка к реализации холодных закусок из яиц; сыра; овощей»</p>	<p>требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении гастрономических продуктов и роллов.</p>	
		<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей; сыра и яиц. 3. Приготовление холодных закусок из яиц. 4. Приготовление холодных закусок из сыра. 5. Приготовление холодных закусок из овощей. 6. Блюда региональной кухни. 7. Использование различных технологий приготовления холодных закусок из овощей; сыра и яиц с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 8. Определение степени готовности закусок. 9. Сервировка стола и оформление холодных закусок из яиц; сыра; овощей. с учетом требований к безопасности готовой продукции. 10. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>	<p>6</p>
<p>Раздел 5 УП «Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья»</p>			

<p>ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.5</p> <p>ОК 01, ОК.02, ОК 03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>Тема 3.13 «Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья и сельди»</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд из рыбы и сельди.. 3. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. 4. Приготовление холодных блюд и закусок из сельди. 5. Блюда региональной кухни. 6. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья и сельди с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 7. Определение степени готовности закусок. 8. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10.10.Соблюдение температурного и временного режима при хранении холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья и сельди. 	6
	<p>Тема 3.14 «Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы (паштеты и муссы)».</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд из рыбы: паштеты и муссы. 3. Приготовление рыбных паштетов и муссов. 4. Блюда региональной кухни. 5. Использование различных технологий приготовления паштетов и муссов из рыбы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 	6

<p>ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.5 ОК 01, ОК.02, ОК 03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>Тема 3.15 «Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы (фаршированная рыба, заливная рыба, рулеты)».</p>	<p>6. Определение степени готовности холодных блюд. 7. Сервировка стола и оформление холодных блюд учетом требований к безопасности готовой продукции. 8. Обеспечивать температурный и временной режим подачи паштетов и муссов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Соблюдение температурного и временного режима при хранении рыбных паштетов и муссов.</p>	
		<p>10. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 11. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд из рыбы: фаршированная рыба, заливная рыба, рулеты 12. Приготовление холодных блюд из рыбы: фаршированная рыба, заливная рыба, рулеты. 13. Блюда региональной кухни. 14. Использование различных технологий приготовления фаршированной; заливной рыбы; рулетов из рыбы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 15. Определение степени готовности холодных блюд. 16. Сервировка стола и оформление холодных блюд учетом требований к безопасности готовой продукции. 17. Обеспечивать температурный и временной режим подачи фаршированной и заливной рыбы; рыбных рулетов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении фаршированной рыбы, заливной рыбы, рулетов.</p>	<p>6</p>

<p>ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.5</p> <p>ОК 01, ОК.02, ОК 03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>Тема 3.16 «Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических продуктов»</p>	<p>Раздел 6 УП</p> <p>«Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок из мяса, домашней птицы и дичи»</p>	
<p>ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.6</p> <p>ОК 01, ОК.02, ОК 03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07,</p>	<p>Тема 3.17 «Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса (мясо заливное, студни, рулеты)»</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей. 3. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических продуктов (мясо отварное с гарниром, мясной хлеб в форме) 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из мяса, и мясных гастрономических продуктов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности закусок. 6. Сервировка стола и оформление холодных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических продуктов (выкладывание нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола»). с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок 	<p>6</p>

ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11	<p>Тема 3.18 «Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса (паштеты, ростбиф, мясо фаршированное)»</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд из мяса. 3. Приготовление холодных блюд из мяса (мясо заливное, студни, рулеты) 4. Блюда региональной кухни. 5. Использование различных технологий приготовления холодных блюд из мяса с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 6. Определение степени готовности холодных блюд. 7. Сервировка стола и оформление холодных блюд из мяса (выкладывание нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола»). с учетом требований к безопасности готовой продукции. 8. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд из мяса с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд из мя 	6
<p>ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.6 ОК 01, ОК.02, ОК 03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>Тема 3.19 «Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из птицы (дичи)»</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд из мяса. 3. Приготовление холодных блюд из мяса (паштеты, ростбиф, мясо фаршированное) 4. Блюда региональной кухни. 5. Использование различных технологий приготовления холодных блюд из мяса с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 6. Определение степени готовности холодных блюд. 	6

<p>ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.6 ОК 01, ОК.02, ОК 03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>Тема 3.20 «Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом»</p>	<p>7. Сервировка стола и оформление холодных блюд из мяса (выкладывание нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола»). с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд из мяса с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд из мяса.</p>	
<p>ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.6 ОК 01, ОК.02, ОК 03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>		<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление холодных блюд из птицы (дичи) сложного приготовления (галантин, рулеты) с применением различных технологий с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>4. Определение степени готовности блюд; подготовке для подачи.</p> <p>5. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выкладывание нарезанных продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».</p> <p>6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд из птицы (дичи) с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>	6
		<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и</p>	6

ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.6 ОК 01, ОК.02, ОК 03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11	подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление холодных блюд из птицы (дичи) и субпродуктов сложного приготовления (паштеты, муссы) с применением различных технологий с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности блюд; подготовка для подачи. 5. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выкладывание нарезанных продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола». 6. Обеспечение температурного и временного режима подачи холодных блюд из птицы (дичи) с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд из птицы (дичи).	
	1. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд. 2. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания.	6
	ДЗ	6
	Всего	144
ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6		

OK 01, OK.02, OK 03, OK.04, OK.05, OK.06, OK.07, OK.08,OK.09, OK.10, OK.11		
--	--	--

6. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.5 Требования к документации, необходимой для реализации практики:

- Локальный акт № 54 «Положение об учебной и производственной практике обучающихся»;
 - программа учебной практики;
 - календарный график;
 - график консультаций;
 - график защиты отчетов по практике.
-

4.6 Требования к материально-техническому обеспечению практики:

Реализация учебной практики ПМ 03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок» требует наличие учебной мастерской «Учебная кухня ресторана»

Перечень оборудования учебной мастерской «Учебная кухня ресторана»

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
54.	Весы настольные электронные	5
55.	Пароконвектомат	5
56.	Микроволновая печь	3
57.	Плита электрическая (с индукционным нагревом)	5
58.	Гриль саламандр	1
59.	Куттер	1
60.	Шкаф холодильный	2
61.	Шкаф морозильный	2
62.	Шкаф шоковой заморозки	1
63.	Холодильный шкаф-витрина	5
64.	Холодильный салат-бар	1
65.	Гранитор	1
66.	Фризер	1
67.	Тестораскаточная машина	1
68.	Планетарный миксер	5
69.	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	5
70.	Мясорубка	5

71.	Слайсер	1
72.	Машина для вакуумной упаковки	1
73.	Овощерезка	1
74.	Набор инструментов для карвинга	15
75.	Овоскоп	1
76.	Машина посудомоечная	1
77.	Стол производственный с моечной ванной	5
78.	Стол производственный	17
79.	Стеллаж для посуды	5
80.	Моечная ванна 3-хсекционная	1

Учебная кухня ресторана

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

№	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	Кол-во единиц на 15 рабочих мест	
		для индивидуального пользования	для группового пользования
43.	Гастроёмкости из нержавеющей стали		7
44.	Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л	15	
45.	Набор сотейников 0.6л, 0.8л	15	
46.	Сковорода	15	
47.	Гриль сковорода		5
48.	Набор разделочных досок(пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая,коричневая	5 комплектов	
49.	Подставка для разделочных досок	5	
50.	Мерный стакан	15	
51.	Венчик	15	
52.	Миска нержавеющей сталь	45	
53.	Сито	5	
54.	Шенуа	5	

55.	Лопатки (металлические, силиконовые)	15	
56.	Половник		7
57.	Шумовка		5
58.	Шипцы кулинарные универсальные		5
59.	Шипцы кулинарные для пасты		2
60.	Набор ножей «поварская тройка»	15	
61.	Насадки для кондитерских мешков		3 комплекта
62.	Набор выемок (различной формы)		2 комплекта
63.	Корзина для мусора		5

4.5 Перечень учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

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 (3-е изд.) учебник Академия 2018

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 (1-е изд.) учеб. пособие Академия 2018

Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (1-е изд.) учебник Академия 2018

Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (3-е изд.) учебник Академия 2018

Лабораторный практикум (1-е изд.) учеб. пособие Академия 2018

Семичева Г.П Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (3-е изд.) учеб. пособие Академия 2018

Шильман Л.З.. Технология кулинарной продукции(5-е изд.) учеб. пособие Академия 2018

Качурина Т.А Метрология и стандартизация (6-е изд.)учеб. пособие Академия 2018

Потапова И.И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий (5-е изд.)учеб. пособие Академия 2018

Качурина Т.А Приготовление блюд из рыбы (3-е изд.)учеб. пособие Академия 2018

Качурина Т.А Приготовление блюд из рыбы: Практикум (2-е изд.) Учеб. пособие Академия 2018

Самородова И. П Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (3-е изд.)учеб. пособие Академия 2018

Дополнительные источники:

- 1– К.:, ООО Издательст. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. Питания. / Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. во Арий, М.: КТЦ Лада, 2008. 608 с.: ил
2. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика»

Интернет ресурсы:

[http //www.pedsovet.ru](http://www.pedsovet.ru);
[http //www.campus.ru](http://www.campus.ru);
[restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru); [http //www.COOKCHAMP.ru](http://www.COOKCHAMP.ru) (сайт соревнований);
[http//www.cook@pir.ru](http://www.cook@pir.ru);
[http//www.culinar@pir.ru](http://www.culinar@pir.ru);

6.4. Требования к руководителям практики

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и техникума, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых, соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников, освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Обучающиеся в период прохождения практики обязаны:

- соблюдать действующие в организации правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

5. Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Формой отчетности обучающегося по учебной практике является дневник учебной практики

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>	<p>Тестовый контроль; устный опрос; оценка результатов выполнения задания на учебной практике: дифференцированный зачет по учебной практике.</p>
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p>	<p>Рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов.</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.</p>	<p>Тестовый контроль; устный опрос; оценка результатов выполнения задания на учебной практике: дифференцированный зачет по учебной практике.</p>

Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Подготовка, уборка рабочего места, выбор подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования,

	<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Упаковке, складировании неиспользованных продуктов.</p> <p>Ведение расчетов с потребителями</p> <p>Требование охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p> <p>Правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>	
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов.</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и</p>	<p>Тестовый контроль; устный опрос; оценка результатов выполнения задания на учебной практике: дифференцированный зачет по учебной практике.</p>

	<p>подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Подготовка, уборка рабочего места, выбор подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Упаковке, складировании неиспользованных продуктов.</p> <p>Ведение расчетов с потребителями Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p> <p>Правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>	
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление,</p>	<p>Рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно</p>	<p>Тестовый контроль; устный опрос; оценка результатов</p>

<p>творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p>	<p>эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов.</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Подготовка, уборка рабочего места, выбор подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Ведение расчетов с потребителями Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p>	<p>выполнения задания на учебной практике: дифференцированный зачет по учебной практике.</p>
---	--	--

	<p>Правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>	
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, не рыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<p>Рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов.</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Подготовка, уборка рабочего места, выбор подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Упаковке, складировании неиспользованных продуктов.</p> <p>Ведение расчетов с потребителями Требование охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p>	<p>Тестовый контроль; устный опрос; оценка результатов выполнения задания на учебной практике: дифференцированный зачет по учебной практике.</p>

	<p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p> <p>Правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>	
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<p>Рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов.</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Подготовка, уборка рабочего места, выбор подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Упаковке, складировании неиспользованных</p>	<p>Тестовый контроль; устный опрос; оценка результатов выполнения задания на учебной практике: дифференцированный зачет по учебной практике.</p>

	<p>продуктов.</p> <p>Ведение расчетов с потребителями Требование охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p> <p>Правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>	
--	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения 	<p><i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной практике</p>

	<p>источников нужных ресурсов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	
<p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; <p>адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	
<p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; <p>точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	
<p>ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; <p>оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; <p>толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	

<p>ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>	<p>- понимание значимости своей профессии</p>	
<p>ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</p>	
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной</p>	<p>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</p>	

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"Заринский политехнический техникум"

Рассмотрено на заседании МК
«Сфера промышленности и
обслуживания»
и рекомендовано к утверждению
Протокол № _____
Председатель МК _____
И.А. Меняйлова
""2023 г.

«Утверждаю»
Заместитель директора по УПР
_____ Ю.Ч. Мязина
""2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ 04. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации
холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного
ассортимента»
профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»
Обязательный профессиональный блок
группа ПВ 24

2023 год

3. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 04. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

1.4. Область применения программы

Данная рабочая программа учебной практики профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, в части освоения основного вида деятельности (ВД) «**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**» и соответствующих профессиональных компетенций:

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

Область профессиональной деятельности выпускников:

приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения учебной практики профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ведении расчетов с потребителями

уметь:

рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;

правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего - **144** часов, в том числе:

в рамках освоения ПМ. 01. – **144 часов**

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики ПМ.04 «**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**» является овладение обучающимися общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, 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.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

профессиональными (ПК) компетенциями:

Вид деятельности	Код	Наименование результата практики
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
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

разнообразного ассортимента		
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Содержание учебной практики профессионального модуля ПМ.04

Перечень формируемых компетенций	Наименование разделов и тем	Содержание	Объем часов
1	2	3	4
Раздел 1 УП «Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков»			
<p>ПК 4.1. ОК. 01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>Тема 4.1. «Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков»</p>	<p>1. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 2. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). 3. Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. 4. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги</p>	6
Раздел 2 УП «Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента»			
	<p>Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления</p>	6

<p>ПК 4.1, ПК 4.2 ОК. 01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>холодных сладких блюд, десертов – карпаччо, тартар. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p>холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление, оформление холодных сладких блюд: карпаччо или тартар из свежих фруктов, ягод; фруктовых салатов, натуральных фруктов и ягод, фруктов в сиропе; в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Хранение блюд.</p>	
<p>ПК 4.1, ПК 4.2 ОК. 01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>Тема 4.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов – компоты. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p> <p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление, оформление компотов из свежих плодов и смеси сухофруктов, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценка качества компотов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое</p>	<p>6</p>

<p>ПК 4.1, ПК 4.2 ОК. 01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>Тема 4.5 «Приготовление и подготовка к реализации желированных холодных сладких блюд – кисели. Оформление, отпуск, хранение».</p>	<p>оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение блюд.</p>	
		<p>4. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 5. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление киселя из свежих плодов и ягод, цитрусов; в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 9. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 10. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 11. 8. Хранение блюд.</p>	6
		<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов,</p>	6
	<p>Тема 4.6 «Приготовление и</p>		

<p>ПК 4.1, ПК 4.2 ОК. 01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>подготовка к реализации железированных холодных сладких блюд – желе. Оформление, отпуск, хранение».</p>	<p>требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление различного фруктового желе, панакоты, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение блюд.</p>	
<p>ПК 4.1, ПК 4.2 ОК. 01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>		<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление желе молочного, многослойного, бламанже, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций,</p>	<p>6</p>

<p>ПК 4.1, ПК 4.2 ОК. 01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>Тема 4.7 «Приготовление и подготовка к реализации желированных холодных сладких блюд – муссов. Оформление, отпуск, хранение».</p>	<p>рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение блюд.</p>	
<p>ПК 4.1, ПК 4.2 ОК. 01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>Тема 4.8 «Приготовление и</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление мусса клюквенного, яблочного, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение блюд.</p>	<p>6</p>
		<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление самбука, в том числе</p>	<p>6</p>

<p>ПК 4.1, ПК 4.2 ОК. 01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>подготовка к реализации желированных холодных сладких блюд – самбуков. Оформление, отпуск, хранение».</p>	<p>региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение блюд. 	
	<p>Тема 4.9 «Приготовление и подготовка к реализации желированных холодных сладких блюд – крема. Оформление, отпуск, хранение».</p>	<p>.Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление различных кремов, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 	<p>6</p>

<p>ПК 4.1, ПК 4.2 ОК. 01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>Тема 4.10 «Приготовление и подготовка к реализации холодных десертов – тирамису, парфе. Оформление, отпуск, хранение».</p>	<p>1. 8. Хранение блюд.</p>	
		<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление тирамису, парфе с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение блюд.</p>	6
		<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Приготовление сливочного пломбира, сорбета. 4. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 5. Хранение блюд.</p>	6

	Тема 4.11 «Приготовление мороженого. Оформление, отпуск, хранение».		
	Раздел ЗУП «Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента»		
ПК 4.1, ПК 4.2 ОК. 01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11	Тема 4.12 »Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов – суфле, чизкейки. Оформление, отпуск, хранение».	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление суфле фруктового, с горячими ягодами, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Приготовление, оформление чизкейков творожных, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 6. Оценка качества горячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учетом температуры подачи на раздате. 8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6
	Тема 4.13 »Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов – пудинги,	8. Хранение блюд. 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.	6

<p>ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>гурьевская каша. Оформление, отпуск, хранение».</p>	<p>2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление пудинга шоколадного, сухарного, манного, каши гурьевской; в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценка качества горячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение блюд.</p>	
<p>ПК 4.1, ПК 4.3 ОК. 01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>Тема 4.14 »Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов – блинчики, роллы, рулеты. Оформление, отпуск, хранение».</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление блинные мешочки с фруктами, сладкие роллы из блинчиков, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценка качества горячих сладких блюд перед отпуском,</p>	<p>6</p>

		<p>упаковкой на вынос.</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение блюд. 	
<p>ПК 4.1, ПК 4.3 ОК. 01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11</p> <p>ПК 4.1, ПК 4.3 ОК. 01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08,</p>	<p>Тема 4.15 »Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд из яблок. Оформление, отпуск, хранение».</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд из теста с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление блюд из яблок – яблоки в тесте, яблочный крамбл с изюмом, шарлоток, штруделя, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценка качества горячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение блюд. 	<p>6</p>

<p>ОК.09, ОК.10, ОК.11</p> <p>ПК 4.1, ПК 4.3 ОК. 01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>Тема 4.16 »Приготовление, подготовка к реализации фламбированных горячих сладких блюд и десертов. Оформление, отпуск, хранение. Элементы оформления сладких блюд, десертов».</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд из теста с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление горячих сладких блюд, десертов - фламбированных фруктов, блинчиков фламбе , в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Приготовление чипсов из овощей, фруктов, цитрусовых; тюлипное тесто, тесто фило. 6. Оценка качества горячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Хранение блюд. 	<p>6</p>
	<p>Раздел 4УП «Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента»</p>		
	<p>Тема 4.17 »Приготовление холодных напитков – соки, фреша, фруктово-ягодные</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 	<p>6</p>

<p>ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>прохлаждающие напитки, айс-кремы. Оформление, отпуск, хранение».</p>	<p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление напитков - свежесжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, фреши, айс-кремы; в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценка качества холодных напитков перед отпуском, упаковкой</p> <p>Приготовление на вынос</p> <p>6. Порционирование, (комплектование), эстетичная упаковка на вынос.</p> <p>7.Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p>	
<p>ПК 4.1, ПК 4.4 ОК. 01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>Тема 4.18 « Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков – смузи, лимонады, морсы. Оформление, отпуск, хранение».</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p> <p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление фруктового смузи, лимонады, морсы, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценка качества холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Порционирование, (комплектование), эстетичная упаковка на вынос.</p> <p>7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p>	<p>6</p>

<p>ПК 4.1, ПК 4.4 ОК. 01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11</p> <p>ПК 4.1, ПК 4.4 ОК. 01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>Тема 4.19 « Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков – коктейлей на основе соков и молока. Оформление, отпуск, хранение».</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление коктейлей на основе соков, коктейлей на основе молока, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценка качества холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Порционирование, (комплектование), эстетичная упаковка на вынос 7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 	<p>6</p>
	<p>Тема 4.20 « Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков – коктейлей на основе чая и кофе. Оформление, отпуск, хранение».</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление коктейлей на основе чая и кофе, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценка качества холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Порционирование, (комплектование), эстетичная упаковка на вынос 	<p>6</p>

ПК 4.1, ПК 4.5 ОК. 01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11	Тема 4.21 «Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков – кваса, круассонов. Оформление, отпуск, хранение».	7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.	
		1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление круассонов, кваса, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценка качества холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Порционирование, (комплектование), эстетичная упаковка на вынос 7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче 8. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет.	6
	Раздел 4УП «Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента»		
	Тема 4.22 «Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков - чай, кофе, какао, горячий шоколад. Оформление, отпуск, хранение».	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление чая, чая фруктового, чая с молочными продуктами, в том числе региональных, с учетом	6

		<p>рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Приготовление кофе растворимого, кофе из свежемолотых зерен, кофе с молочными продуктами, кофейных напитков; в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 6. Приготовление какао, какао с мороженым, горячего шоколада, горячего шоколада со сливками; в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 7. Оценка качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 8. Порционирование, (комплектование), эстетичная упаковка на вынос 9. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче 	
<p>ПК 4.1, ПК 4.5 ОК. 01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>4.23 «Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков - сбитней, взваров. Согревающие напитки - глинтвейны, пунши, грог. Оформление, отпуск, хранение».</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление сбитней, взваров; в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Приготовление согревающих напитков – глинтвейны, 	<p>6</p>

		<p>пунши, грог; в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>6. Оценка качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>7. Порционирование, (комплектование), эстетичная упаковка на вынос</p> <p>8. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче</p>	
ДЗ			6
Всего			144

7. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.7 Требования к документации, необходимой для реализации практики:

- Локальный акт № 54 «Положение об учебной и производственной практике обучающихся»;
 - программа учебной практики;
 - календарный график;
 - график консультаций;
 - график защиты отчетов по практике.
-

4.8 Требования к материально-техническому обеспечению практики:

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

требует наличие учебной мастерской «Учебная кухня ресторана»

Перечень оборудования учебной мастерской «Учебная кухня ресторана»

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
81.	Весы настольные электронные	5
82.	Пароконвектомат	5
83.	Микроволновая печь	3
84.	Плита электрическая (с индукционным нагревом)	5
85.	Куттер	1
86.	Шкаф холодильный	2
87.	Шкаф морозильный	2
88.	Шкаф шоковой заморозки	1
89.	Холодильный шкаф-витрина	5
90.	Холодильный салат-бар	1
91.	Гранитор	1
92.	Фризер	1
93.	Тестораскаточная машина	1
94.	Планетарный миксер	5
95.	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	5
96.	Слайсер	1

97.	Машина для вакуумной упаковки	1
98.	Овощерезка	1
99.	Набор инструментов для карвинга	15
100.	Овоскоп	1
101.	Машина посудомоечная	1
102.	Стол производственный с моечной ванной	5
103.	Стол производственный	17
104.	Стеллаж для посуды	5
105.	Моечная ванна 3-хсекционная	1

Учебная кухня ресторана

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

№	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	Кол-во единиц на 15 рабочих мест	
		для индивидуального пользования	для группового пользования
64.	Гастроемкости из нержавеющей стали		7
65.	Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л	15	
66.	Набор сотейников 0.6л, 0.8л	15	
67.	Сковорода	15	
68.	Гриль сковорода		5
69.	Набор разделочных досок(пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая,коричневая	5 комплектов	
70.	Подставка для разделочных досок	5	
71.	Мерный стакан	15	
72.	Венчик	15	
73.	Миска нержавеющая сталь	45	
74.	Сито	5	
75.	Шенуа	5	
76.	Лопатки (металлические,силиконовые)	15	
77.	Половник		7
78.	Шумовка		5
79.	Шипцы кулинарные универсальные		5
80.	Шипцы кулинарные для пасты		2
81.	Набор ножей «поварскаятройка»	15	
82.	Насадки для кондитерских мешков		3 комплекта
83.	Набор выемок (различной формы)		2 комплекта
84.	Корзина для мусора		5

4.6 Перечень учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

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 (3-е изд.) учебник Академия 2018

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 (1-е изд.) учеб. пособие Академия 2018

Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (1-е изд.) учебник Академия 2018

Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (3-е изд.) учебник Академия 2018

Лабораторный практикум (1-е изд.) учеб. пособие Академия 2018

Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (3-е изд.) учеб. пособие Академия 2018

Шильман Л.З.. Технология кулинарной продукции (5-е изд.) учеб. пособие Академия 2018

Качурина Т.А. Метрология и стандартизация (6-е изд.) учеб. пособие Академия 2018

Потапова И.И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий (5-е изд.) учеб. пособие Академия 2018

Академия 2018

Дополнительные источники:

- 1– К.:, ООО Издательст. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. Питания. / Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. во Арий, М.: КТЦ Лада, 2008. 608 с.: ил
2. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика»

Интернет ресурсы:

[http //www.pedsovet.ru;](http://www.pedsovet.ru;)
[http //www.campus.ru;](http://www.campus.ru;)
[restoranoff.ru;](http://www.restoranoff.ru;) [http //www.COOKCHAMP.ru](http://www.COOKCHAMP.ru) (сайт соревнований);
[http//www.cook@pir.ru;](http://www.cook@pir.ru;)
[http//www.culinar@pir.ru;](http://www.culinar@pir.ru;)

4.7 Требования к руководителям практики

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и техникума, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых, соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников, освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Обучающиеся в период прохождения практики обязаны:

- соблюдать действующие в организации правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

5. Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Формой отчетности обучающегося по учебной практике является дневник учебной практики.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
---	---------------------------------------	----------------------------------

<p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Подготовка, уборка рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>	<p>Тестовый контроль; устный опрос; оценка результатов выполнения задания на учебной практике: дифференцированный зачет по учебной практике.</p>
--	--	--

<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; Подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческое оформление, эстетичная подача холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; Упаковка, складирование неиспользованных продуктов; .</p>	<p>Тестовый контроль; устный опрос; оценка результатов выполнения задания на учебной практике, дифференцированный зачет по учебной практике.</p>
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; Подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческое оформление, эстетичная подача холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;</p>	<p>Тестовый контроль; устный опрос; оценка результатов выполнения задания на учебной практике, дифференцированный зачет по учебной практике.</p>

<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; Подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческое оформление, эстетичная подача холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;</p>	<p>. Тестовый контроль; устный опрос; оценка результатов выполнения задания на учебной практике, дифференцированный зачет по учебной практике.</p>
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; Подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческое оформление, эстетичная подача холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; Упаковка, складирование неиспользованных продуктов; Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p>Тестовый контроль; устный опрос; оценка результатов выполнения задания на учебной практике, дифференцированный зачет по учебной практике.</p>

	Ведении расчетов с потребителями	
--	----------------------------------	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в 	Тестовый контроль; устный опрос; оценка результатов выполнения задания на учебной практике:

	<p>информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	дифференцированный зачет по учебной практике.
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; <p>адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; <p>точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; <p>оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; <p>толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих	<ul style="list-style-type: none"> - понимание значимости своей профессии 	

ценностей.		
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;	

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"Заринский политехнический техникум"

Рассмотрено на заседании МК
«Сфера промышленности и
обслуживания»
и рекомендовано к утверждению
Протокол № _____
Председатель МК _____
И.А. Меняйлова
""2023 г.

«Утверждаю»
Заместитель директора по УПР
_____ Ю.Ч. Мязина
""2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»
профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»
Обязательный профессиональный блок
группа ПВ 24**

2023 год

**12. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 05 «Приготовление, оформление и подготовка
к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного
ассортимента».**

1.5. Область применения программы

Данная рабочая программа учебной практики профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, в части освоения основного вида деятельности (ВД) **«Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»** и соответствующих профессиональных компетенций:

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

Область профессиональной деятельности выпускников:

приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения учебной практики профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;

приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий,

в том числе региональных;

порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;

ведении расчетов с потребителями.

уметь:

рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;

правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего - 234 часа, в том числе:

в рамках освоения ПМ. 01. – **234 часа**

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики ПМ.05 «**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**» является овладение обучающимися общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, 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.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

Перечень формируемых компетенций	Наименование разделов и тем	Содержание	Объем часов
1	2	3	4
Раздел 1УП			
«Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».			
ПК 5.1. ОК. 01.ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06. ОК.07. ОК.08. ОК.09, ОК.10, ОК.11	Тема 5.1» Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».	13. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха. 14. Отработка практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования. 15. Отработка практических умений по безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6
Раздел 2УП			
«Подготовка сырья и приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»			
ПК 5.1. ОК. 01.ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06. ОК.07. ОК.08. ОК.09, ОК.10, ОК.11	Тема 5.2» Подготовка сырья для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,	6

		<p>сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода б изделий.</p> <p>5. Органолептическая оценка качества сахарного песка, муки, рафинадной пудры, меда, патоки в производстве хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>6. Подготовка сырья для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - просеивание муки механическим способом, процеживание молока зачистка масла, промывание яиц, отделение белков от желтков, взбивание белков, растапливание жиров, приготовление эмульсий, растворение дрожжей, очистка от механических примесей прессованных дрожжей, соли и сахара.</p> <p>7. Подготовка к производству изюма, мака, орехов, повидла и других продуктов.</p>	
<p>ПК 5.1, ПК 5.2 ОК. 01.ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06. ОК.07. ОК.08. ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>Тема 5.3 «Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе».</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.</p> <p>5. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.</p> <p>6. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность</p>	<p>6</p>

<p>ПК 5.1, ПК 5.2 ОК. 01.ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06. ОК.07. ОК.08. ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>Тема 5.4 « Приготовление желе и муссов».</p>	<p>выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.</p> <p>7. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения карамели.</p>	
<p>ПК 5.1, ПК 5.2 ОК. 01.ОК.02, ОК.03, ОК.04,</p>	<p>Тема 5.5 « Приготовление глазурей».</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. 5. Приготовление желе. 6. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. 7. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 8. Приготовление муссов, их использование. 9. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 	<p>6</p>
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 	<p>6</p>

<p>OK.05, OK.06. OK.07. OK.08. OK.09, OK.10, OK.11</p>		<ol style="list-style-type: none"> 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. 5. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности. 6. Приготовление глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. 7. Приготовление шоколадной глазури (кувертюр). Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности. 8. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 	
<p>ПК 5.1, ПК 5.2 OK. 01.OK.02, OK.03, OK.04, OK.05, OK.06. OK.07. OK.08. OK.09, OK.10, OK.11</p>	<p>Тема 5.6 «Приготовление, назначение и подготовка к использованию сливочных и белковых кремов».</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. 5. Приготовление сливочных кремов – основной, шоколадный, кофейный, ореховый, новый, «Шарлотт», «Гляссе», «Пражский». 6. Приготовление белковых кремов – сырцовый, заварной, на агаре, «Зефир» 7. Последовательность выполнения технологических операций. 8. Требования к качеству, использование, условия и сроки хранения. 	<p>6</p>

<p>ПК 5.1, ПК 5.2 ОК. 01.ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06. ОК.07. ОК.08. ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>Тема 5.7«Приготовление, назначение и подготовка к использованию заварных кремов, кремов на молочных продуктах, комбинированных кремов».</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. 5. Приготовление заварных кремов – крем кондитерский, заварной ванильный. 6. Приготовление кремов на молочных продуктах – из сливок, из сливок с желатином, взбитые сливки с шоколадом, ганаш, творожный, сметанный, из сыра, «Тирамису», крем чиз. 7. Приготовление комбинированных кремов – «Суфле», «Птичье молоко». 8. Последовательность выполнения технологических операций. 9. Требования к качеству, использование, условия и сроки хранения. 	6
	<p>Тема 5.8 « Приготовление сахарной мастики и марципана, посыпок и крошек».</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с 	6

<p>ПК 5.1, ПК 5.2 ОК. 01.ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06. ОК.07. ОК.08. ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>		<p>изменением выхода изделий.</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Приготовление сахарной мастики (сырцовая, заварная, молочная), особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. 6. Приготовление марципана (сырцовый, заварной), особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. 7. Приготовление посыпок и крошки, требования к качеству, условия и сроки хранения. 8. Варианты оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 	
<p>Раздел ЗУП «Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий»</p>			
<p>ПК 5.1, ПК 5.2 ОК. 01.ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06. ОК.07. ОК.08. ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>Тема 5.9 « Приготовление фаршей и начинок для хлебобулочных изделий».</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. 5. Подготовка к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы; овощей, грибов, яиц, риса; приготовление фаршей, заправка соусом. Органолептические способы определения степени готовности. 6. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей 	<p>6</p>

Раздел 4УП

«Приготовление теста на закваске и различных видов дрожжевого теста; приготовлений изделий из них, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба»

Тема 5.10» Приготовление теста на закваске, дрожжевого безопарного теста и изделий из них. Оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба

1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.
2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.
5. Приготовление теста на закваске и хлеба из него, в том числе и региональных. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
6. Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий и хлеба из него: пшеничный хлеб, пирожки печеные, ватрушки, мелкоштучные хлебобулочные изделия. Подготовка к реализации.
7. Хранение с соблюдением температурного режима.

6

Тема 5.11» Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него. Приготовление из дрожжевого теста изделий пониженной калорийности. Оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий».

1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.
2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в

6

<p>ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3 ОК. 01.ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06. ОК.07. ОК.08. ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>		<p>соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.</p> <p>5. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий и хлеба из него, в том числе и региональных: караваи, кексы, куличи, пироги, сдобные булочки разнообразного ассортимента, ромовая баба, рулеты. Подготовка к реализации</p> <p>1. Приготовление из дрожжевого теста изделий пониженной калорийности: булочка розовая, булочка «Алтайская», булочка «Осенняя», булочка молочная.</p> <p>6. . Подготовка к реализации.</p> <p>7. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>	
<p>ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3 ОК. 01.ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06. ОК.07. ОК.08. ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>Тема 5.12» Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него. Оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий».</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.</p> <p>5. Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него, в том числе и региональных: крученики, слойки с повидлом, булочки конверт, книжка, ватрушка венгерская. Подготовка к реализации.</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>	<p>6</p>
	<p>Тема 5.13» Приготовление дрожжевого теста слабой консистенции и изделий из него. Оформление и подготовка к реализации мучных изделий».</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями</p>	<p>6</p>

<p>ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3 ОК. 01.ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06. ОК.07. ОК.08. ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>		<p>санитарных правил.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. 5. Приготовление дрожжевого теста слабой консистенции и изделий него, в том числе и региональных: пирожки жареные, пончики, хворост, блины, оладьи. Подготовка к реализации. 6. Хранение с соблюдением температурного режима. 	
<p>Раздел 5УП «Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста»</p>			
<p>ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3 ОК. 01.ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06. ОК.07. ОК.08. ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>Тема 5.14» Приготовление блинчатого теста и изделий из него. Оформление и подготовка к реализации мучных изделий».</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. 5. Приготовление блинчатого теста и изделий него, в том числе и региональных: пирог блинчатый, блинчики с различными фаршами. 6. Подготовка к реализации. 7. Хранение с соблюдением температурного режима. 	<p>6</p>
	<p>Тема 5.15» Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него. Оформление и подготовка к реализации мучных изделий».</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до 	<p>6</p>

<p>ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.4 ОК. 01.ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06. ОК.07. ОК.08. ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>		<p>момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. 5. 6. Приготовление сдобного пресного теста и изделий него, в том числе и региональных: сочни с творогом, лимонный пирог с посыпкой, штрудель с изюмом. 7. Подготовка к реализации. 8. Хранение с соблюдением температурного режима. 	
<p>ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.4 ОК. 01.ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06. ОК.07. ОК.08. ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>Тема 5.16» Приготовление слоеного пресного теста и изделий из него. Оформление и подготовка к реализации мучных изделий».</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. 5. Приготовление слоеного пресного теста и изделий него, в том числе и региональных: пирожки слоеные, кулебяки слоеные, ушки, рогалики, языки слоеные, курник. Подготовка к реализации. 6. Хранение с соблюдением температурного режима. 	6
	<p>Тема 5.17Приготовление вафельного</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до 	6

<p>ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.4 ОК. 01.ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06. ОК.07. ОК.08. ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>теста и изделий из него. Оформление и подготовка к реализации мучных изделий».</p>	<p>момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. 5. Приготовление вафельного теста (листовое, сахарное, с какао, сметанное) и изделий из него: вафельный полуфабрикат, трубочка вафельная с начинкой. Подготовка к реализации. 6. Хранение с соблюдением температурного режима. 	
<p>ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.4 ОК. 01.ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06. ОК.07. ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>Тема 5.18» Приготовление пряничного теста и изделий из него. Оформление и подготовка к реализации мучных изделий».</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка смесей пряностей для производства пряничного теста (сухие духи) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. 5. Приготовление изделий из пряничного теста, в том числе и региональных: коржики сахарные, молочные, пряники, коврижки медовые. 6. Хранение с соблюдением температурного режима. 	6
	<p>Тема 5.19» Приготовление песочного теста; полуфабрикатов и изделий из него. Оформление и подготовка к реализации».</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до 	6

<p>ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.4 ОК. 01.ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06. ОК.07. ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>		<p>момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. 5. Приготовление песочного теста (с какао, орехами, «Бризе», сладкого) и изделий из него, в том числе и региональных: песочные полуфабрикаты для пирожных и тортов, печенье нарезное, печенье, формованное с помощью кондитерского мешка, кексы весовые и штучные, маффины, «Курабье». 6. Хранение с соблюдением температурного режима. 	
<p>ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.4 ОК. 01.ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06. ОК.07. ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>Тема 5.20» Приготовление воздушного теста; полуфабрикатов и изделий из него. Оформление и подготовка к реализации».</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 1. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением изделий. 4. Приготовление воздушного теста и изделий из него: воздушный полуфабрикат, печенье воздушное «Меренги», макарони; <p>Хранение с соблюдением температурного режима.</p>	<p>6</p>
<p>ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.4</p>			<p>6</p>

<p>ОК. 01.ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06. ОК.07. ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>Тема 5.21» Приготовление бисквитного теста; полуфабрикатов и изделий из него. Оформление и подготовка к реализации».</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. 5. Приготовление бисквитного теста и изделий из него, в том числе и региональных: бисквитные полуфабрикаты для пирожных и тортов (основной холодный, с подогревом, «Буше, с какао-порошком, с маслом, орехами), рулеты, пирог бисквитный с повидлом, печенье ленинградское, с маком, «Савоярди» . 6. Хранение с соблюдением температурного режима. 	
<p>ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.4 ОК. 01.ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06. ОК.07. ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>Тема 5.22»Приготовление заварного и миндального теста; полуфабрикатов и изделий из них. Оформление и подготовка к реализации»</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. 5..Приготовление заварного теста и изделий из него, в том числе и региональных: профитроли, кольца воздушные, булочка со сливками. 	<p>6</p>

ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.4
 ОК. 01.ОК.02, ОК.03, ОК.04,
 ОК.05, ОК.06. ОК.07. ОК.08,
 ОК.09, ОК.10, ОК.11

	<p>6. Приготовление миндального теста и изделий из него, в том числе и региональных: полуфабрикат миндальный, даккуаз, печенье «Миндальное», «Опера».</p> <p>7. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>	
<p>Тема 5.23»Приготовление крошковых полуфабрикатов. Приготовление полуфабрикатов из сахарного и тюлипного теста. Оформление и подготовка к реализации».».</p>	<p>1.Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.</p> <p>5. Приготовление крошковых полуфабрикатов: «Дачный», «Особый», «Любительский».</p> <p>6.Приготовление полуфабрикатов из сахарного теста.</p> <p>7. Приготовление полуфабрикатов из тюлипного теста.</p> <p>8. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>	6
<p>Раздел 6УП «Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных разнообразного ассортимента»</p>		
<p>Тема 5.24 «Изготовление и оформление бисквитных пирожных. Подготовка к реализации».</p>	<p>1.Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.</p>	6

ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.4,ПК 5.5
 ОК. 01.ОК.02, ОК.03, ОК.04,
 ОК.05, ОК.06. ОК.07. ОК.08,
 ОК.09, ОК.10, ОК.11

ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.4, ПК 5.5
 ОК. 01. ОК.02, ОК.03, ОК.04,
 ОК.05, ОК.06. ОК.07. ОК.08,
 ОК.09, ОК.10, ОК.11

ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.4, ПК 5.5
 ОК. 01. ОК.02, ОК.03, ОК.04,
 ОК.05, ОК.06. ОК.07. ОК.08,
 ОК.09, ОК.10, ОК.11

	<p>5. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов, в том числе и региональных: глазированных, со сливочным кремом, фруктово-желейных, с белковым кремом, с кремом из сливок (нарезные и штучные).</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> <p>7. Подготовка пирожных к реализации.</p> <p>8. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	
	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.</p> <p>5. Приготовление бисквитных пирожных сложного ассортимента: брауни, птифуры, мини-рулетки, капкейки, муссовые.</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> <p>7. Подготовка пирожных к реализации.</p> <p>8. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	6
	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в</p>	6

<p>ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.4, ПК 5.5 ОК. 01. ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06. ОК.07. ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>		<p>соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.</p> <p>5. Приготовление песочных пирожных, в том числе и региональных, в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные).</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> <p>7. Подготовка пирожных к реализации.</p> <p>8. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	
	<p>Тема 5.25 «Изготовление и оформление песочных пирожных. Подготовка к реализации».</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.</p> <p>5. Приготовление штучных песочных пирожных, в том числе и региональных: корзиночки с желе и фруктами, фруктовой начинкой, кремом, со сливками, птифуры, «Песочное кольцо», маффины муссовые.</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> <p>7. Подготовка пирожных к реализации.</p> <p>8. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	<p>6</p>
		<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями</p>	<p>6</p>

<p>ОК. 01.ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06. ОК.07. ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>Тема 5.26 «Изготовление и оформление слоеных пирожных. Подготовка к реализации».</p>	<p>санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. 5. Приготовление слоеных пирожных, в том числе и региональных, в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы). 6. Хранение с соблюдением температурного режима. 7. Подготовка пирожных к реализации. 8.Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	
<p>ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.4,ПК 5.5 ОК. 01.ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06. ОК.07. ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>Тема 5.27 «Изготовление и оформление заварных и крошковых пирожных. Подготовка к реализации».</p>	<p>1.Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. 5. Приготовление заварных пирожных, в том числе и региональных, в зависимости от формы: трубочки (эклеры), кольца, шарики («Шу») и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой. 6.Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. 7. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>	<p>6</p>

ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.4, ПК 5.5
 ОК. 01. ОК.02, ОК.03, ОК.04,
 ОК.05, ОК.06. ОК.07. ОК.08,
 ОК.09, ОК.10, ОК.11

<p>Тема 5.28 «Изготовление и оформление воздушных и миндальных пирожных. Подготовка к реализации».</p>	<p>8. Подготовка пирожных к реализации. 9. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. 5. Приготовление воздушных пирожных, в том числе и региональных: с кремом, одинарное, двойное, «Грибок». 6. Приготовление миндальных пирожных, в том числе и региональных: миндальное, «Диош», с помадой. 7. Хранение с соблюдением температурного режима. 8. Подготовка пирожных к реализации. 9. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	<p>6</p>
--	---	----------

Раздел 7УП

«Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации тортов разнообразного ассортимента»

ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.4, ПК 5.5
 ОК. 01. ОК.02, ОК.03, ОК.04,
 ОК.05, ОК.06. ОК.07. ОК.08,
 ОК.09, ОК.10, ОК.11

<p>Тема 5.29 «Изготовление и оформление бисквитных тортов. Подготовка к реализации».</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их</p>	<p>6</p>
--	--	----------

ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.4, ПК 5.5
 ОК. 01. ОК.02, ОК.03, ОК.04,
 ОК.05, ОК.06. ОК.07. ОК.08,
 ОК.09, ОК.10, ОК.11

	<p>сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.</p> <p>5. 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. Приготовление тортов: «Бисквитно-кремовый», «Сказка», «Трюфель», «Отелло», «Кофейный», «Подарочный», «Бисквитно-фруктовый».</p> <p>6. Оформление тортов в зависимости от ассортимента.</p> <p>7. Подготовка тортов к реализации.</p> <p>8. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p>	
	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.</p> <p>5. 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. Приготовление тортов: «Бисквитный с белковым кремом и фруктовой прослойкой», «Колобок», «Янтарный», «Колокольчик», «Бисквитно-зефирный», «Славутич», «Барвинок», «С творожным кремом»,</p>	<p>6</p>

		<p>«Российский», «Прага», «Чайный».</p> <p>6. Оформление тортов в зависимости от ассортимента.</p> <p>7. Подготовка тортов к реализации.</p> <p>8. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p>	
<p>ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.4, ПК 5.5 ОК. 01. ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06. ОК.07. ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>Тема 5.30»Изготовление и оформление песочных тортов. Подготовка к реализации».</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.</p> <p>5. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые: «Абрикотин» «Ленинградский», «Ландыш», «Песочно-кремовый», «Листопад», «Пешт».</p> <p>6. Оформление тортов в зависимости от ассортимента.</p> <p>7. Подготовка тортов к реализации.</p> <p>8. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p>	<p>6</p>
<p>ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.4, ПК 5.5 ОК. 01. ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06. ОК.07. ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>		<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,</p>	<p>6</p>

		<p>сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.</p> <p>5. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые: «Добрынинский», «Ивушка», «Творожный», «Песочный с брусникой».</p> <p>6. Оформление тортов в зависимости от ассортимента.</p> <p>7. Подготовка тортов к реализации.</p> <p>8. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p>	
<p>ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.4, ПК 5.5 ОК. 01. ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06. ОК.07. ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>Тема 5.31»Изготовление и оформление слоеных и заварных тортов. Подготовка к реализации».</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.</p> <p>5. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые: «Наполеон», «Слоеный с конфитюром», «Спортивный», «Слоеный с орехами», «Свабиан».</p> <p>6. Приготовление заварных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и от формы: «Зенит», «Клубничный веноч», «Фруктовый».</p> <p>7. Оформление тортов в зависимости от ассортимента.</p> <p>8. Подготовка тортов к реализации.</p> <p>9. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p>	<p>6</p>
<p>ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.4, ПК 5.5 ОК. 01. ОК.02, ОК.03, ОК.04,</p>	<p>Тема 5.32»Изготовление и</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка</p>	<p>6</p>

<p>ОК.05, ОК.06. ОК.07. ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>оформление воздушных и воздушно-ореховых тортов. Изготовление и оформление миндальных тортов Подготовка к реализации».</p>	<p>оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. 5. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и от формы: «Полет», «Киевский», «Паутинка», »Ярославна», «Серенада». 6. Приготовление миндальных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и от формы: «Миндально-фруктовый». «Крещатик», «Идеал». 7. Оформление тортов в зависимости от ассортимента. 8. Подготовка тортов к реализации. 9. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p>	
<p>ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.4, ПК 5.5 ОК. 01. ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06. ОК.07. ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>Тема 5.33 «Изготовление и оформление крошковых и комбинированных тортов. Подготовка к реализации».</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. 5. Приготовление крошковых тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и от формы:</p>	<p>6</p>

ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.4, ПК 5.5
 ОК.01.ОК.02, ОК.03, ОК.04,
 ОК.05, ОК.06. ОК.07. ОК.08,
 ОК.09, ОК.10, ОК.11

	<p>«Пингвин», «Полено», «Ночка».</p> <p>6. Приготовление комбинированных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и от формы: «Московский», «Дачный», «Весенний», «Песочно-бисквитный», «Аленка», «Бисквитно-песочный», «Песочно-воздушный с орехами», «Бисквитно-воздушный».</p> <p>7. Оформление тортов в зависимости от ассортимента.</p> <p>8. Подготовка тортов к реализации.</p> <p>9. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p>		
Тема 5.34 «Изготовление и оформление муссовых тортов Подготовка к реализации».	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.</p> <p>5. Приготовление муссовых тортов: «Три шоколада».</p> <p>6. Приготовление жележных тортов: «Битое стекло».</p> <p>7. Оформление тортов в зависимости от ассортимента.</p> <p>8. Подготовка тортов к реализации.</p> <p>9. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p>	6	
	ДЗ	6	
	Всего	234	

8. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.9 Требования к документации, необходимой для реализации практики:

- Локальный акт № 54 «Положение об учебной и производственной практике обучающихся»;
 - программа учебной практики;
 - календарный график;
 - график консультаций;
 - график защиты отчетов по практике.
-

4.10 Требования к материально-техническому обеспечению практики:

Реализация учебной практики ПМ 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» требует наличие учебной мастерской «Учебный кондитерский цех»

Учебный кондитерский цех

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
1.	Весы настольные электронные	5
2.	Пароконвектомат	5
3.	Микроволновая печь	3
4.	Расстоечный шкаф	2

5.	Плита электрическая (с индукционным нагревом)	5
6.	Гриль саламандр	1
7.	Куттер	1
8.	Кофемашина с капучинатором	1
9.	Кофемолка	1
10.	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)	1
11.	Шкаф холодильный	2
12.	Шкаф морозильный	2
13.	Шкаф шоковой заморозки	1
14.	Холодильный шкаф-витрина	5
15.	Холодильный салат-бар	1
16.	Гранитор	1
17.	Фризер	1
18.	Тестораскаточная машина	1
19.	Планетарный миксер	5
20.	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	5
21.	Мясорубка	5
22.	Слайсер	1
23.	Машина для вакуумной упаковки	1
24.	Овощерезка	1
25.	Соковыжималки для цитрусовых,	1
26.	Лампа для карамели	1
27.	Аппарат для темперирования шоколада	1
28.	Стол охлаждаемый высокотемпературный	1
29.	Набор инструментов для карвинга	15
30.	Овоскоп	1
31.	Машина посудомоечная	1
32.	Стол производственный с моечной ванной	5
33.	Стол производственный	17
34.	Стеллаж для посуды	5
35.	Моечная ванна 3-хсекционная	1

Учебный кондитерский цех
Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

№	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	Кол-во единиц на 15 рабочих мест	
		для индивидуального пользования	для группового пользования
	Дежи к тестомесильной машине		2
	Дежи к миксерам		4
	Миски из нержавеющей стали	3	
	Гастроемкости из нержавеющей стали		8
	Кастрюли 1.5 - 2л 8		8
	Сковорода		7
	Разделочные доски(пластик): белая	1	
	Подставка для разделочных досок	1	
	Миски полусферические	2	
	Мерный стакан	1	10
	Противни		
	Перфорированные противни для багетов		4
	Венчик	1	
	Сито	1	
	Шенуа	1	
	Лопатки	2	
	Шипцы универсальные		5
	Скребки пластиковые		10
	Скребки металлические		4
	Кисти силиконовые		10
	Круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см		по 4 шт. каждого размера
	Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические)		30
	Формы для саваренов		4
	Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого		30

Нож	1	
Нож пила (300 мм)		2
Паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см)		4
Кондитерские мешки	1	
Насадки для кондитерских мешков		2 комплекта
Ножницы		7
Резцы (фигурные) для теста, марципана		3
Кондитерские гребенки		3
Силиконовые коврики для выпечки		10
Силиконовые коврики для макарун, эклеров		3
Вырубки (выемки) для печенья, пряников		3 комплекта
Формы для конфет		4
Формы для шоколадных фигур		4
Набор молдов для мастики, карамели, шоколада		3
Набор мерных ложек		3
Скалки рифленые		5
Скалки	1	
Делитель торта		3
Терки		3
Графареты		5
Решетка с поддоном глазирования		2
Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом		3 комплекта
Силиконовые коврики для айсинга		4
Перчатки для карамели		2
Помпа для работы с карамелью		2
Подставки для тортов вращающиеся		7
Набор выемок		2 комплекта
Совки для сыпучих продуктов		4
Подносы		8
Дуршлаг		4
Подложки для тортов (деревянные)		4
Корзина для мусора		4

4.8 *Перечень учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы*

Основные источники:

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 (3-е изд.) учебник Академия 2018

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 (1-е изд.) учеб. пособие Академия 2018

Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (1-е изд.) учебник Академия 2018

Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (3-е изд.) учебник Академия 2018

Лабораторный практикум (1-е изд.) учеб. пособие Академия 2018

Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (3-е изд.) учеб. пособие Академия 2018

Шильман Л.З.. Технология кулинарной продукции (5-е изд.) учеб. пособие Академия 2018

Качурина Т.А. Метрология и стандартизация (6-е изд.) учеб. пособие Академия 2018

Потапова И.И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий (5-е изд.) учеб. пособие Академия 2018

Дополнительные источники:

- 1– К.;, ООО Издательст. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. Питания. / Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. во Арий, М.: КТЦ Лада, 2008. 608 с.: ил
2. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика»

Интернет ресурсы:

[http //www.pedsovet.ru](http://www.pedsovet.ru);
[http //www.campus.ru](http://www.campus.ru);
[restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru); [http //www.COOKCHAMP.ru](http://www.COOKCHAMP.ru) (сайт соревнований);
[http//www.cook@pir.ru](http://www.cook@pir.ru);
[http//www.culinar@pir.ru](http://www.culinar@pir.ru);

4.9 Требования к руководителям практики

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и техникума, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых, соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных

компетенций.

Доля педагогических работников, освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Обучающиеся в период прохождения практики обязаны:

- соблюдать действующие в организации правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

5. Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Формой отчетности обучающегося по учебной практике является дневник учебной практики.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
--	---------------------------------------	-------------------------------------

<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Подготовка, уборка рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</p>	<p>Тестовый контроль; устный опрос; оценка результатов выполнения задания на учебной практике: аттестационный лист; дифференцированный зачет по учебной практике.</p>
---	---	---

<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов. Приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов. Подготовка отделочных полуфабрикатов промышленного производства. Приготовление, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных. Порционирование (комплектование), эстетичная упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями. Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ. Выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.</p>	<p>Тестовый контроль; устный опрос; оценка результатов выполнения задания на учебной практике: аттестационный лист; дифференцированный зачет по учебной практике.</p>
<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p>	<p>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов. Приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов. Подготовка отделочных полуфабрикатов промышленного производства. Приготовление, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных. Порционирование (комплектование), эстетичная упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями. Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; Соблюдать правила сочетаемости,</p>	<p>Тестовый контроль; устный опрос; оценка результатов выполнения задания на учебной практике: аттестационный лист; дифференцированный зачет по учебной практике.</p>

	<p>взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.</p>	
<p>ПК 5.4.</p> <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов.</p> <p>Приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Подготовка отделочных полуфабрикатов промышленного производства.</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных.</p> <p>Порционирование (комплектование), эстетичная упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями.</p> <p>Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.</p>	<p>Тестовый контроль; устный опрос; оценка результатов выполнения задания на учебной практике: аттестационный лист; дифференцированный зачет по учебной практике.</p>

<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов. Приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов. Подготовка отделочных полуфабрикатов промышленного производства. Приготовление, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных. Порционирование (комплектование), эстетичная упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями. Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ. Выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.</p>	<p>Тестовый контроль; устный опрос; оценка результатов выполнения задания на учебной практике: аттестационный лист; дифференцированный зачет по учебной практике.</p>
---	---	---

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в 	Тестовый контроль; устный опрос; оценка результатов выполнения задания на учебной практике:

	<p>информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>дифференцированный зачет по учебной практике.</p>
<p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; <p>адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	
<p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; <p>точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	
<p>ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; <p>оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; <p>толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<p>ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих</p>	<p>- понимание значимости своей профессии</p>	

ценностей.		
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;	

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"Заринский политехнический техникум"

Рассмотрено на заседании МК
«Сфера промышленности и
обслуживания»
и рекомендовано к утверждению
Протокол № _____
Председатель МК _____
И.А. Меняйлова
""2023 г.

«Утверждаю»
Заместитель директора по УПР
_____ Ю.Ч. Мязина
""2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

**профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»
Обязательный профессиональный блок
группа ПВ 24**

**16. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

1.6. Область применения программы

Данная рабочая программа учебной практики профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида деятельности (ВД): «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций»:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик

Область профессиональной деятельности выпускников:

приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента

1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения производственной практики профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

- ведении расчетов с потребителями.

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

Всего - **144** часа, в том числе:

в рамках освоения ПМ. 01. – **144 часа**

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» является овладение обучающимися общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

профессиональными (ПК) компетенциями:

Вид деятельности	Код	Наименование результатов практики
-------------------------	------------	--

<p>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 1.1.</p>	<p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы Обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>
<p>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 1.2</p>	<p>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>
<p>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 1.3</p>	<p>Проводить приготовление и подготовку к реализации Полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>
<p>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 1.4</p>	<p>Проводить приготовление и подготовку к реализации Полуфабрикатов разнообразного ассортимента блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 01» Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Содержание производственной практики профессионального модуля ПМ.01

Перечень формируемых компетенций	Наименование разделов и тем	Содержание	Объем часов
1	2	3	4
Раздел 1 ПП			
«Организация работ и техническое оснащение на рабочем месте по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов»			
ПК. 1.1 ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.07 ОК.09 ОК.10 ОК.11	Тема 1.1. Ознакомление с предприятием. Вводный инструктаж	1. Знакомство с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов 2 Знакомство с нормативными документами	6
Раздел 2ПП			
«Обработка овощей и грибов, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из овощей и грибов для блюд, кулинарных изделий»			

<p>ПК.1.1; 1.2 ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.07 ОК.09 ОК.10 ОК.11</p>	<p>Тема 1.2 Обработка, подготовка овощей и грибов. Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Технологические операции при обработке овощей. Способы очистки овощей. Подготовка к хранению и хранение подготовленных овощей. 4. Приготовление полуфабрикатов из овощей 5. Технологический процесс фарширования овощей. Хранение обработанных овощей. 4. Обработка, подготовка грибов. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из грибов. Хранение подготовленных полуфабрикатов</p>	<p>6</p>
<p>ПК.1.1, 1.2. ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.07 ОК.09 ОК.10 ОК.11</p>	<p>Тема 1.3 . Механическая кулинарная обработка десертных, салатно-шпинатных овощей.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Технологические операции при обработке овощей. Способы очистки овощей. Подготовка к хранению и хранение подготовленных овощей. 4. Нарезание и подготовка плодовых овощей. Формы нарезки десертных, салатно-шпинатных овощей, экзотических овощей. 5. Подготовка к использованию пряностей и твердых приправ. 6. Упаковка на вынос. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из субпродуктов. Хранение подготовленных полуфабрикатов. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования).</p>	<p>6</p>
<p>Раздел ЗПП «Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий».</p>			

ПК. 1.1;ПК 1.2, ПК 1.3 ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.07 ОК.09 ОК.10 ОК.11	Тема 1.4 Первичная обработка рыбы с костным и хрящевым скелетом.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. 4. Размораживание мороженой потрошенной и непотрошенной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства, нерыбного водного сырья. 5. Виды и способы разделки рыбы с костным скелетом. 6. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. 7. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования. 8. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 	6
---	---	---	---

ПК. 1.1; ПК 1.2. ПК 1.3 ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.07 ОК.09 ОК.10 ОК.11	Тема 1.5 Механическая кулинарная обработка в соответствии с типом рыбы.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. 4. Размораживание мороженой потрошенной и непотрошенной рыбы, чистка, потрошение, пластование рыбы с костным скелетом. 5. Особенности обработки некоторых видов рыбы (каarp, сазан, карась, щука и т.п.). Разделка осетровой рыбы. 6. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. 7. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	6
ПК.1.1; ПК 1.2; ПК 1.3 ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.07 ОК.09 ОК.10 ОК.11	Тема 1.6 Приготовление фаршированной рыбы.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Способы фарширования рыбы. 4. Способы минимизации отходов при обработке рыбы. 6. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования.	6

ПК 1.1; ПК1.2; ПК1.3 ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.07 ОК.09 ОК.10 ОК.11	Тема 1.7 Приготовление полуфабриката из рыбы с костным скелетом	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Виды полуфабрикатов. Способы приготовления полуфабрикатов из рыбы. 4. 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. 5. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. 6. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования. 7. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. 8. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования. 9. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 	6
ПК 1.1; ПК 1.2; ПК1.3 ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.07 ОК.09 ОК.10 ОК.11	Тема 1.8 Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление котлетной массы. 4. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). 5. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования. 6. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. 9. Охлаждение и замораживание обработанной рыбы для последующего использования. 10. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 	6

ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3 ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.07 ОК.09 ОК.10 ОК.11	Тема 1.9 Приготовление панированных полуфабрикатов из рыбы.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Виды панировок. Различные способы панирования. 4. Приготовление жидкого теста. 5. Замораживание, охлаждение и хранение панированных полуфабрикатов. 6. Упаковка на вынос.	6
ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3 ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.07 ОК.09 ОК.10 ОК.11	Тема 1.10 Обработка нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов из морепродуктов	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Нерыбные морепродукты (беспозвоночные и морские водоросли) и речные раки. 4. Приготовление полуфабрикатов из морепродуктов. 5. Замораживание, охлаждение и хранение полуфабрикатов из морепродуктов. 6. Упаковка на вынос.	6
Раздел 4ПП			
«Обработка мяса, домашней птицы, дичи, кролика; приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика».			
ПК 1.1; ПК 1.2, ПК1.4 ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.07	Тема 1.11. Механическая кулинарная обработка мяса	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо. 3. Разделка и обвалка различных видов мяса.	6

OK.09 OK.10 OK.11			
-------------------------	--	--	--

<p>ПК 1.1.; ПК1.2, ПК 1.4 ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.07 ОК.09 ОК.10 ОК.11</p>	<p>Тема 1.12. Разделка и обвалка говяжьей туши.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо. 3. Разделка и обвалка различных видов мяса. 4. Разделка и обвалка говяжьей туши. Кулинарное использование частей мяса. 5. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные части мяса. 6. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 	<p>6</p>
<p>ПК 1.1; ПК1.2. ПК 1.4 ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.07 ОК.09 ОК.10 ОК.11</p>	<p>Тема 1.13. Разделка и обвалка бараньей туши.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Разделка и обвалка бараньей туши. Кулинарное использование частей мяса. 4. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные части мяса. 5. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 	<p>6</p>
<p>ПК 1.1; ПК1.2, ПК 1.4 ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.07 ОК.09 ОК.10 ОК.11</p>	<p>Тема 1.14 Разделка и обвалка телячьей туши. Кулинарное использование частей мяса.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Разделка и обвалка телячьей туши. Кулинарное использование частей мяса. 4. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные части мяса. 5. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 	<p>6</p>

ПК 1.1; ПК 1.2, ПК1.4 ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.07 ОК.09 ОК.10 ОК.11	Тема 1.15. Разделка и обвалка свиной Туши.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Разделка и обвалка свиной туши. Кулинарное использование частей мяса. 4. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные части мяса. 5. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 	6
ПК 1.1; ПК1.2, ПК 1.4 ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.07 ОК.09 ОК.10 ОК.11	Тема 1.16. Приготовление полуфабрикатов из мяса (говядина, телятина).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Готовить полуфабрикаты из говядины и телятины крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 4. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные полуфабрикаты из мяса. 5. Хранить полуфабрикаты в охлажденном и замороженном виде. 6. Упаковывать на вынос или для транспортирования 	6

ПК 1.1; ПК1.2, ПК1.4 ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.07 ОК.09 ОК.10 ОК.11	Тема 1.17. Приготовление полуфабрикатов из мяса (баранина, свинина).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Готовить полуфабрикаты из баранины и свинины крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 4. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные полуфабрикаты из мяса. 5. Хранить полуфабрикаты в охлажденном и замороженном виде. 6. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 	6
ПК 1.1; ПК1.2; ПК1.4 ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.07 ОК.09 ОК.10 ОК.11	Тема 1.18. Приготовление рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы с хлебом и без. 4. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. 5. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные полуфабрикаты из рубленой и котлетной массы. 6. Хранить полуфабрикаты в охлажденном и замороженном виде. 7. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 	6

ПК 1.1;ПК1.2. ПК 1.4 ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.07 ОК.09 ОК.10 ОК.11	Тема 1.19. Обработка субпродуктов и костей.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Обработка субпродуктов и костей. 4. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные субпродукты. 5. Хранить полуфабрикаты в охлажденном и замороженном виде. 6. Упаковывать на вынос или для транспортирования 	6
ПК 1.1; ПК1.2. ПК1.4 ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.07 ОК.09 ОК.10 ОК.11	Тема 1.20. Механическая кулинарная обработки домашней птицы. Обработка субпродуктов из птицы.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами домашнюю птицу. 3. Проводить заправку тушек домашней птицы, подготовку к последующей тепловой обработке. 4. Оценка качества обработанных тушек домашней птицы органолептическим способом. 5. Сроки, условия хранения в охлажденном и замороженном виде. 	6
ПК 1.1;ПК 1.2, ПК 1.4 ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.07 ОК.09 ОК.10 ОК.11	Тема 1.21. Механическая кулинарная обработки дичи, кролика.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами дичь, кролика. 3. Проводить заправку дичи, кролика, подготовку к последующей тепловой обработке. 4. Оценка качества обработанных тушек дичи, кролика органолептическим способом. 5. Сроки, условия хранения в охлажденном и замороженном виде 	6

ПК 1.1; ПК 1.2, ПК 1.4 ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.07 ОК.09 ОК.10 ОК.11	Тема 1.22 Приготовление основных полуфабрикатов из птицы.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. 4. Сроки, условия хранения в охлажденном и замороженном виде.	6
ПК 1.1; ПК1.2; ПК1.4 ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.07 ОК.09 ОК.10 ОК.11	Тема 1.23. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из неё.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление котлетной массы из домашней птицы, дичи, кролика и полуфабрикатов из неё. 4. Сроки, условия хранения в охлажденном и замороженном виде.	6
Дифференцированный зачет			6
Всего			144 часа

9. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.11 Требования к документации, необходимой для реализации практики:

- Локальный акт № 54 «Положение об учебной и производственной практике обучающихся»;
 - программа учебной практики;
 - календарный график;
 - график консультаций;
 - график защиты отчетов по практике.
-

4.2 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению баз практик

Реализация программы производственной практики должна проводиться на предприятиях общественного питания, на основе прямых договоров.

Весы настольные электронные; Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жар;

Микроволновая печь;

Плита электрическая;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

шоковой заморозки;

Стол холодильный с охлаждаемой горкой;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка;

Овощерезка;

Процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)

Машина для вакуумной упаковки;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной;

4.10 *Перечень учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы*

Основные источники:

- 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 (3-е изд.) учебник Академия 2018
- 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 (1-е изд.) учеб. пособие Академия 2018
- Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (1-е изд.) учебник Академия 2018
- Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (3-е изд.) учебник Академия 2018
- Лабораторный практикум (1-е изд.) учеб. пособие Академия 2018
- Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (3-е изд.) учеб. пособие Академия 2018
- Шильман Л.З.. Технология кулинарной продукции (5-е изд.) учеб. пособие Академия 2018
- Качурина Т.А. Метрология и стандартизация (6-е изд.) учеб. пособие Академия 2018
- Потапова И.И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий (5-е изд.) учеб. пособие Академия 2018
- Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы (3-е изд.) учеб. пособие Академия 2018
- Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: Практикум (2-е изд.) Учеб. пособие Академия 2018
- Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (3-е изд.) учеб. пособие Академия 2018

Дополнительные источники:

- 1– К.;, ООО Издательст. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. Питания. / Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. во Арий, М.: КТЦ Лада, 2008. 608 с.: ил
2. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика»

Интернет ресурсы:

[http //www.pedsovet.ru](http://www.pedsovet.ru);

[http //www.campus.ru](http://www.campus.ru);
[restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru); [http //www.COOKCHAMP.ru](http://www.COOKCHAMP.ru) (сайт соревнований);
[http//www.cook@pir.ru](http://www.cook@pir.ru);
[http//www.culinar@pir.ru](http://www.culinar@pir.ru);

9.4. Требования к руководителям практики

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и техникума, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых, соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников, освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Обучающиеся в период прохождения практики обязаны:

- соблюдать действующие в организации правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Формой отчетности обучающегося по производственной практике является письменный отчет о выполнении работ и приложений к отчету, свидетельствующие о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля, заполненный дневник и производственная характеристика. Обучающийся после прохождения практики защищает отчет по практике.

Письменный отчет о выполнении работ включает в себя следующие разделы:

- титульный лист;
- содержание;

- практическая часть;
- приложения.

Практическая часть отчета по практике включает главы и параграфы в соответствии с логической структурой изложения выполненных заданий по разделам курса.

Работа над отчетом по практике должна позволить руководителю оценить уровень развития следующих общих компетенций обучающегося:

- организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- решать проблемы; оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях;
- использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности;
- быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности;
- также профессиональных компетенций, в рамках освоения профессионального модуля и установленных ФГОС СПО по конкретной специальности или программой профессионального модуля.

Приложения могут состоять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например: копий документов, выдержек из отчетных материалов, статистических данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т.п.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
<p>ПК 1.1.Подготавливать рабочее место, оборудованное, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: Оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</p>

	<p>холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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, энергетических 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 полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам;

	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладки готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос 	
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе учебной практики за умением осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	
<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи</p>	<p>Наблюдение в процессе учебной практики за выполнением приёмов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять

проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий; - заданий по производственной практике;</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	<p>- заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>- заданий экзамена по модулю;</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	

руководством, клиентами		
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	понимание значимости своей профессии на рынке услуг	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"Заринский политехнический техникум"

Рассмотрено на заседании МК
«Сфера промышленности и
обслуживания»
и рекомендовано к утверждению
Протокол № _____
Председатель МК _____
И.А. Меняйлова
""2023 г.

«Утверждаю»
Заместитель директора по УПР
_____ Ю.Ч. Мязина
""2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

**профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»
Обязательный профессиональный блок
группа ПВ 24**

**17. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02. «Приготовление, оформление и
подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
разнообразного ассортимента»**

1.7. Область применения программы

Данная рабочая программа производственной практики профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **43.01.09 «Повар; кондитер»**, в части освоения основного вида деятельности (ВД): «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и сопутствующих профессиональных компетенций:

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.

Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента

1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения производственной практики профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

весомизмерительных приборов;
 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
 упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
 порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
 ведении расчетов с потребителями.

уметь:

подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

уметь:

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

Всего - **300** часов, в том числе:

в рамках освоения ПМ. 01. – **300 часов**

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики ПМ.02«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» является овладение обучающимися общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, 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.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

профессиональными (ПК) компетенциями:

Вид деятельности	Код	Наименование результатов практики
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.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК.2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК. 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК.2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,	ПК.2.5.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Содержание производственной практики профессионального модуля ПМ.02

Перечень формируемых компетенций	Наименование разделов и тем	Содержание	Объем часов
1	2	3	4
<p>Раздел 1 УП</p> <p>«Организация работ по обработке сырья и полуфабрикатов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».</p>			
<p>ПК 2.1</p> <p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>	<p>Тема 2. 1.</p> <p>«Организация работ по обработке сырья и полуфабрикатов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».</p>	<p>1. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.</p> <p>2. Обеспечение безопасных условий труда в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).</p> <p>3. Выбор и безопасная эксплуатация оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>4. Оценка наличия, проверка органолептическим способом качества, безопасности обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечение их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Использование различных способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.</p> <p>5. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>6. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>7. Составление заявки (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному</p>	<p>6</p>

		заданию).	
Раздел 2УП «Приготовление, хранение, подготовка к реализации бульонов, отваров, супов».			
ПК 2.1, ПК 2.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	Тема 2.2 «Приготовление, хранение, подготовка к реализации бульонов, отваров. Оформление; отпуск; хранение».	9. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 10. Подготовка сырья к производству. 11. Приготовление бульонов, отваров. 12. Оценка качества готовых бульонов, отваров перед отпуском, упаковкой на вынос. 13. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. 14. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 15. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 16. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	6
		1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству.	6

<p>ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3.</p> <p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>	<p>Тема 2.3 «Приготовление, хранение, подготовка к реализации заправочных супов. Оформление, отпуск, хранение».</p>	<p>3. Приготовление заправочных супов (щи, борщи).</p> <p>5. Супы региональной кухни.</p> <p>6. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>7. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче.</p> <p>8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>	
<p>ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3.</p> <p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>		<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление заправочных супов (рассольники, солянки).</p> <p>4. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>5. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче.</p> <p>6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>7. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>	6
<p>ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3.</p>		<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>4. Приготовление овощных и картофельных супов.</p> <p>5. Супы региональной кухни</p> <p>6. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>7. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче.</p> <p>8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>	6

<p>OK 01, OK 02, OK 03, OK 04, OK 05, OK 06, OK 07, OK 08, OK 09, OK 10, OK 11</p>	<p>Тема 2.4. «Приготовление молочных супов, супов-пюре. Оформление, отпуск, хранение».</p>	<p>9. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>	
<p>ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3. OK 01, OK 02, OK 03, OK 04, OK 05, OK 06, OK 07, OK 08, OK 09, OK 10, OK 11</p>		<p>8. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 9. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление супов с крупами, макаронными изделиями, бобовыми. Супы региональной кухни. 10. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. 11. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. 12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 13. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p>6</p>
		<p>10. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 11. Подготовка сырья к производству. 12. Приготовление молочных супов с крупой, макаронными изделиями, овощами. 13. Приготовление супов – пюре из овощей, круп, бобовых, мясных продуктов. Супы региональной кухни. 14. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос. 15. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче. 16. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по</p>	<p>6</p>

<p>ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3.</p> <p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>	<p>Тема 2.5. «Приготовление сладких супов, холодных супов. Оформление, отпуск, хранение».</p>	<p>безопасности готовой продукции.</p> <p>17. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>18. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p>	
		<p>11. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>12. Подготовка сырья к производству.</p> <p>13. Приготовление сладких супов из плодов свежих, из смеси сухофруктов.</p> <p>14. Приготовление холодных супов (окрошка овощная, мясная). Супы региональной кухни.</p> <p>15. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>16. Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче.</p> <p>17. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>18. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>19. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>20. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	6
	<p>Тема 2.6 «Приготовление прозрачных супов. Оформление, отпуск, хранение».</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление прозрачных супов и гарниров к ним. Супы региональной кухни.</p> <p>4. Оценка качества готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p>	6

<p>ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.4</p> <p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>		<p>5.Хранение с учетом температуры подачи супов на раздаче.</p> <p>6.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>7.Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>8.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>9.Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	
<p>Раздел 3 УП</p> <p>«Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента».</p>			
<p>ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.4</p> <p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>	<p>Тема 2.7</p> <p>«Приготовление, подготовка к реализации красных соусов на муке»</p>	<p>11. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>12. Подготовка сырья к производству.</p> <p>13. Приготовление бульонов и отваров, отдельных компонентов для соусов.</p> <p>14. Приготовление мучных пассировок.</p> <p>15. Приготовление соуса красного основного и его производных (соус луковый, с луком и огурцами, с вином и т.п.) на мясном и рыбном бульонах. Соусы региональной кухни.</p> <p>16. Оценка качества готовых соусов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>17.Непродолжительное хранение с учетом температуры подачи горячих соусов на раздаче.</p> <p>18. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>19. Охлаждение горячих соусов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>20. Хранение свежеприготовленных, охлажденных соусов с учетом</p>	<p>6</p>

<p>ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.4</p> <p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>	<p>Тема 2.8 «Приготовление, подготовка к реализации белых соусов на муке»</p>	<p>требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 12.Разогрев охлажденных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции 13.Декорирование тарелки соусами; приемы оформления.</p>	
<p>ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.4</p>	<p>Тема 2.9 «Приготовление, подготовка к реализации молочных; сметанных, сливочных и грибных соусов»</p>	<p>11. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 12. Подготовка сырья к производству. 13. Приготовление бульонов и отваров, отдельных компонентов для соусов. 14. Приготовление мучных пассировок. 15. Приготовление соуса белого основного и его производных на мясном и рыбном бульонах. Соусы региональной кухни. 16. Оценка качества готовых соусов перед отпуском, упаковкой на вынос. 17.Непродолжительное хранение с учетом температуры подачи горячих соусов на раздаче. 18. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 19. Охлаждение горячих соусов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 20. Хранение свежеприготовленных, охлажденных соусов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11.Разогрев охлажденных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции 12.Декорирование тарелки соусами; приемы оформления.</p>	<p>6</p>
		<p>11. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p>	<p>6</p>

<p>OK 01, OK 02, OK 03, OK 04, OK 05, OK 06, OK 07, OK 08, OK 09, OK 10, OK 11</p>		<p>12. Подготовка сырья к производству. 13. Приготовление соусов молочных разной консистенции. 14. Приготовление сметанных соусов. 15. Оценка качества готовых соусов перед отпуском, упаковкой на вынос. 16. Хранение с учетом температуры подачи соусов на раздаче. 17. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 18. Охлаждение соусов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 19. Хранение свежеприготовленных, охлажденных соусов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 12. Разогрев охлажденных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции 13. Оформление тарелки соусами.</p>	
<p>ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.4 OK 01, OK 02, OK 03, OK 04, OK 05, OK 06, OK 07, OK 08, OK 09, OK 10, OK 11</p>	<p>Тема 2.10 «Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов»</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление соусов на основе сливок. 4. Приготовление соуса грибного. 5. Приготовление соусов региональной кухни. 6. Оценка качества готовых соусов перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учетом температуры подачи соусов на раздаче. 8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение соусов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных соусов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p>	<p>6</p>

ПК 2.1; ПК 2.4; ПК 2.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11		<p>11. 12. Разогрев охлажденных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>13. Оформление тарелки соусами.</p>	
		<p>9. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>10. Подготовка сырья к производству.</p> <p>11. Приготовление яично-масляных соусов (польский, сухарный, голландский, масляные смеси и т.п.). Соусы региональной кухни</p> <p>12. Оценка качества готовых соусов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>13. Хранение с учетом температуры подачи соусов на раздаче.</p> <p>14. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Охлаждение соусов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>16. Хранение свежеприготовленных, охлажденных соусов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>12. Разогрев охлажденных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>13. Приемы оформления тарелки соусами</p>	6
	Тема 2.11 «Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных) соусов»	<p>9. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>10. Подготовка сырья к производству.</p> <p>11. Приготовление сладких соусов из свежих, сушеных, консервированных плодов и ягод. Соусы региональной кухни</p> <p>12. Оценка качества готовых соусов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>13. Хранение с учетом температуры подачи соусов на раздаче.</p> <p>14. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>	6

<p>ПК 2.1; ПК 2.4, ПК 2.5</p> <p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>	<p>15. Охлаждение соусов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>16. Хранение свежеприготовленных, охлажденных соусов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>12. Разогрев охлажденных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>13. Приемы оформления тарелки соусами.</p>		
<p>Раздел 4. УП</p> <p>« Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента»</p>			
<p>ПК 2.1; ПК 2.4; ПК 2.5</p> <p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>	<p>Тема 2.12</p> <p>Приготовление горячих блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей, грибов.</p>	<p>12. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>13. Подготовка овощей к производству. Правила варки замороженных, сушеных и консервированных овощей.</p> <p>14. Приготовление блюд и гарниров из отварных овощей, блюда сваренные на пару. СВЧ-варка.</p> <p>15. Приготовление блюд и гарниров из припущенных овощей.</p> <p>16. Приготовление блюд из грибов.</p> <p>17. Правила подбора соусов</p> <p>18. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>19. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>20. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>21. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>22. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>12. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p>6</p>
<p>ПК 2.1; ПК 2.4; ПК 2.5</p>	<p>11. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p>	<p>6</p>	

<p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, О11К</p> <p>ПК 2.1; ПК 2.4; ПК 2.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК11</p>	<p>Тема 2.13 Приготовление горячих блюд и гарниров из тушеных; запеченных и фаршированных овощей».</p>	<p>12. Подготовка овощей к производству. 13. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей. 14. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 15. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 16. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 17. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 18. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11.Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	
	<p>Тема 2.14 «Приготовление горячих блюд и гарниров из жареных овощей».</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка овощей к производству. 3. Приготовление блюд из запеченных овощей. 4. Приготовление блюд из фаршированных овощей. Соусы для подачи. Блюда из овощей региональной кухни. 5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. 11.Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	6
		<p>10. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 11. Подготовка овощей к производству.</p>	6

<p>ПК 2.1; ПК 2.4, ПК 2.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>	<p>Тема 2.15 «Приготовление блюд и гарниров из круп».</p>	<p>12. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей. Жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, сотирование, приготовление в воке. Блюда из овощей региональной кухни.</p> <p>13. Правила подбора соусов</p> <p>14. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>15. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>16. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>17. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>18. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>10. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	
<p>ПК 2.1; ПК 2.4; ПК 2.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>		<p>10. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>11. Подготовка зерновых продуктов к производству.</p> <p>12. Приготовление каш (рассыпчатых, вязких, жидких). Каша региональной кухни</p> <p>13. Оценка качества готовых каш перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>14. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>15. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление каш для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>16. Охлаждение каш с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>	<p>6</p>

<p>ПК 2.1; ПК 2.4; ПК 2.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>		<p>17. Хранение свежеприготовленных, охлажденных каш с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных каш с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	
<p>ПК 2.1; ПК 2.4; ПК 2.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>	<p>Тема 2.16 «Приготовление блюд и гарниров из бобовых изделий».</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка зерновых продуктов к производству. 3. Приготовление блюд из каш. Блюда из каш региональной кухни 4. Оценка качества готовых блюд из каш перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд из каш для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение каш с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд из каш с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. 9. Разогрев охлажденных блюд из каш с учетом требований к безопасности готовой продукции 	<p>6</p>
		<ol style="list-style-type: none"> 10. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 11. Подготовка бобовых продуктов к производству. 12. Приготовление блюд из бобовых. Блюда из бобовых региональной кухни. 13. Оценка качества готовых блюд из бобовых перед отпуском, упаковкой на вынос. 14. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 15. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое 	<p>6</p>

<p>ПК 2.1; ПК 2.4, ПК 2.6</p> <p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>		<p>оформление блюд из бобовых для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>16. Охлаждение блюд из бобовых с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>17. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд из бобовых с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>18. Разогрев охлажденных блюд из бобовых с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	
<p>ПК 2.1; ПК 2.4, ПК 2.6</p> <p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>	<p>Тема 2.17 «Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий».</p>	<p>10. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>11. Подготовка макаронных изделий к производству.</p> <p>12. Приготовление блюд из макаронных изделий. Блюда из макаронных изделий региональной кухни.</p> <p>13. Оценка качества готовых блюд из макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>14. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>15. 6.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд и гарниров из макаронных изделий для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>16. Охлаждение блюд из макаронных изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>17. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд из макаронных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>18. Разогрев охлажденных блюд из макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>6</p>
<p>Раздел 5.УП</p>			

<p>ПК 2.1; ПК 2.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>	<p>«Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента».</p>		
<p>ПК 2.1; ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>	<p>Тема 2.18 «Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов».</p>	<ol style="list-style-type: none"> 10. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 11. Подготовка сырья к производству. 12. Приготовление вареных яиц. 13. Приготовление жареных и запеченных блюд из яиц и яичных продуктов. 14. Приготовление блюд региональной кухни. 15. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 16. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 17. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 18. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 	<p>6</p>
	<p>Тема 2.19 «Приготовление горячих блюд из творога».</p>	<ol style="list-style-type: none"> 11. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 12. Подготовка сырья к производству. 13. Приготовление холодных блюд из творога. 14. Приготовление горячих отварных блюд из творога. 15. Приготовление блюд региональной кухни. 16. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 17. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 18. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 19. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 20. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 	<p>6</p>

<p>ПК 2.1; 1; ПК 2.4; ПК 2.6, ПК 2.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>		<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление горячих жареных и запеченных блюд из творога. 4. Приготовление блюд региональной кухни. 5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения 	6
<p>ПК 2.1; 1; ПК 2.4; ПК 2.6, ПК 2.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>	<p>Тема 2.20 «Приготовление горячих блюд из сыра».</p>	<ol style="list-style-type: none"> 10. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 11. Подготовка сырья к производству. 12. Приготовление горячих блюд из сыра. 13. Приготовление блюд региональной кухни. 14. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 15. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 16. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 17. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 18. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения 	6
<p>ПК 2.1; 1; ПК 2.4; ПК 2.6, ПК 2.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>	<p>Тема 2.21 «Приготовление горячих блюд из муки».</p>	<ol style="list-style-type: none"> 10. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 11. Подготовка сырья к производству. 12. Приготовление горячих блюд из муки. 	6

<p>ПК 2.1; 1; ПК 2.4; ПК 2.6, ПК 2.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>		<p>13. Приготовление блюд региональной кухни. 14. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 15. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 16. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 17. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 18. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения</p>	
<p>ПК 2.1; 1; ПК 2.4; ПК 2.6, ПК 2.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>		<p>11. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 12. Подготовка сырья к производству. 13. Приготовление кулинарных изделий из муки. 14. Приготовление блюд региональной кухни. 15. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 16. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 17. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 18. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 19. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения</p>	6
<p>ПК 2.1; 1; ПК 2.4; ПК 2.6, ПК 2.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>		<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление гарниров и полуфабрикатов (для подачи закусок) из муки. 4. Приготовление блюд региональной кухни. 5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p>	6

<p>ПК 2.1; 1; ПК 2.4; ПК 2.6, ПК 2.8 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>		<p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения</p>	
<p>Раздел 6. УП Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>			
<p>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.8 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>	<p>Тема 2.22 «Приготовление блюд из отварной, припущенной и тушеной рыбы».</p>	<p>11. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 12. Подготовка сырья к производству. 13. Приготовление блюд из отварной рыбы. Варка на пару. Блюда региональной кухни. 14. Приготовление блюд из припущенной рыбы. 15. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 16. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 17. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 18. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 19. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p>6</p>
		<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p>	<p>6</p>

<p>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.8 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>	<p>Тема 2.23 «Приготовление блюд из жареной рыбы».</p>	<p>2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из тушеной рыбы. 4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. 11.Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	
<p>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.8 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>		<p>11. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 12. Подготовка сырья к производству. 13. Приготовление блюд из жареной рыбы. Блюда региональной кухни. 14. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 15. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 16. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 17. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 18. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 19. 11.Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	6
		<p>10. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка</p>	6

<p>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.8</p> <p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>	<p>Тема 2.24 «Приготовление блюд из запеченной рыбы».</p>	<p>оборудования.</p> <p>11. Подготовка сырья к производству.</p> <p>12. Приготовление блюд из запеченной рыбы. Блюда региональной кухни.</p> <p>13. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>14. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>15. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>16. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>17. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>18. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	
<p>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.8</p>	<p>Тема 2.25 «Приготовление блюд из рыбной котлетной массы».</p> <p>Тема 2.26 «Приготовление горячих сложных блюд и закусок из рыбы».</p>	<p>10. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>11. Подготовка сырья к производству.</p> <p>12. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы. Блюда региональной кухни.</p> <p>13. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>14. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>15. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>16. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>17. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>18. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p>6</p>

<p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>		<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление горячих сложных блюд из рыбы. Блюда региональной кухни. 4. Приготовление горячих закусок из рыбы. 5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	<p>6</p>
<p>2.1, ПК 2.2, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.8 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>	<p>Тема 2.27 «Приготовление блюд из нерыбного водного сырья».</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. Блюда региональной кухни. 3. Приготовление блюд из нерыбного водного сырья. 4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к 	<p>6</p>

		безопасности готовой продукции.	
	Раздел 7.УП		
	« Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента»		
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.4,ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.8 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,ОК 05,ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	Тема 2.28 «Приготовление блюд из отварного и припущенного мяса и мясных продуктов».	<p>10. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>11. Подготовка сырья к производству.</p> <p>12. Приготовление блюд из отварного мяса и мясных продуктов. Блюда региональной кухни.</p> <p>13. Приготовление блюд из припущенного мса и мясных продуктов.</p> <p>14. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>15. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>16. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>17. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>18. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>10.Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	6
	Тема 2.29 «Приготовление блюд из тушеного мяса и мясных продуктов».	<p>10. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>11. Подготовка сырья к производству.</p> <p>12. Приготовление блюд из тушеного мяса и мясных продуктов. Блюда региональной кухни.</p> <p>13. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>14. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>15. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое</p>	6

Тема 2.30 «Приготовление блюд из жареного мяса и мясных продуктов».	оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 16. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 17. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 18. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
	10. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 11. Подготовка сырья к производству. 12. Приготовление крупнокусковых и порционных блюд из жареного мяса и мясных продуктов. Блюда региональной кухни. 13. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 14. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 15. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 16. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 17. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 18. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6
	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление мелкокусковых блюд из жареного мяса и мясных продуктов. Блюда региональной кухни. 4. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.	6

	<p>Тема 2.31 «Приготовление блюд из запеченного мяса и мясных продуктов».</p>	<p>5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 6. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 7. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	
	<p>Тема 2.31 «Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы».</p>	<p>10. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 11. Подготовка сырья к производству. 12. Приготовление блюд из запеченного мяса и мясных продуктов. Блюда региональной кухни. 13. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 14. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 15. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 16. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 17. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 18. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	6
		<p>10. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 11. Подготовка сырья к производству.</p>	6

	<p>Тема 2.32 «Приготовление горячих сложных блюд и закусок из мяса».</p>	<ol style="list-style-type: none"> 12. Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы. Блюда региональной кухни. 13. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 14. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 15. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 16. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 17. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 18. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	
		<ol style="list-style-type: none"> 11. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 12. Подготовка сырья к производству. 13. Приготовление горячих сложных блюд из мяса. Блюда региональной кухни. 14. Приготовление горячих закусок из мяса. 15. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 16. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 17. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 18. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 19. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 20. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	<p>6</p>

	<p>Тема 2.33 «Приготовление горячих блюд из субпродуктов».</p> <p>Тема 2.34 «Приготовление горячих блюд из отварных, припущенных и тушеных птицы, дичи, кролика».</p>	<p>10. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>11. Подготовка сырья к производству.</p> <p>12. Приготовление горячих блюд из субпродуктов. Блюда региональной кухни.</p> <p>13. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>14. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>15. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>16. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>17. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>18. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p>6</p>
	<p>Тема 2.35 «Приготовление горячих блюд и закусок из</p>	<p>11. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>12. Подготовка сырья к производству.</p> <p>13. Приготовление блюд из вареных и припущенных птиц, дичи, кролика.</p> <p>14. Приготовление блюд из тушеных птицы, дичи, кролика.</p> <p>15. Приготовление блюд региональной кухни.</p> <p>16. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>17. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>18. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>19. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>	<p>6</p>

	<p>жареных и запеченных птицы, дичи, кролика».</p>	<p>20. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11.Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	
		<ol style="list-style-type: none"> 1.Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2.Подготовка сырья к производству. 3.Приготовление блюд из жареных птиц, дичи, кролика. 4.Приготовление блюд и закусок из запеченных птицы, дичи, кролика. 5.Приготовление блюд региональной кухни. 6.Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 7.Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 8.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9.Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10.Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11.Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	6
<p>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.4,ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.8 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,ОК 05,ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>	<p>Тема 2.36 «Приготовление горячих блюд из котлетной массы».</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. .Подготовка сырья к производству. 3. Приготовление блюд из котлетной массы. 4. Приготовление блюд региональной кухни. 5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 	6

		<p>8. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>10. Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	
<p>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.8 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>	<p>Тема 2.36 «Приготовление горячих сложных блюд из птицы, дичи, кролика; блюд из котлетной массы».</p>	<p>11. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>12. Подготовка сырья к производству.</p> <p>13. Приготовление горячих сложных блюд из птиц, дичи, кролика. Блюда из котлетной массы.</p> <p>14. Приготовление блюд региональной кухни.</p> <p>15. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>16. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>17. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление блюд для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>18. Охлаждение блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>19. Хранение свежеприготовленных, охлажденных блюд с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>20. 11.Разогрев охлажденных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	6
ДЗ			6
Всего			300

УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.12 Требования к документации, необходимой для реализации практики:

- Локальный акт № 54 «Положение об учебной и производственной практике обучающихся»;
 - программа учебной практики;
 - календарный график;
 - график консультаций;
 - график защиты отчетов по практике.
-

4.2 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению баз практик

Реализация программы производственной практики ПМ 02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» должна проводиться на предприятиях общественного питания, на основе прямых договоров

Требования к оснащению

Кухня организации питания:

- Весы настольные электронные; Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жар; Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая; Фритюрница;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф холодильный;
- Шкаф морозильный;
- Шкаф шоковой заморозки;
- Тестораскаточная машина;
- Планетарный миксер;
- Диспенсер для подогрева тарелок;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка;
- Овощерезка;
- Процессор кухонный; Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- Машина для вакуумной упаковки;

Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной

Моечная ванна двухсекционная.

4.3 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

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 (3-е изд.) учебник Академия 2018

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 (1-е изд.) учеб. пособие Академия 2018

Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (1-е изд.) учебник Академия 2018

Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (3-е изд.) учебник Академия 2018

Лабораторный практикум (1-е изд.) учеб. пособие Академия 2018

Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (3-е изд.) учеб. пособие Академия 2018

Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции (5-е изд.) учеб. пособие Академия 2018

Качурина Т.А. Метрология и стандартизация (6-е изд.) учеб. пособие Академия 2018

Потапова И.И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий (5-е изд.) учеб. пособие Академия 2018

Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы (3-е изд.) учеб. пособие Академия 2018

Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: Практикум (2-е изд.) Учеб. пособие Академия 2018

Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (3-е изд.) учеб. пособие Академия 2018

Дополнительные источники:

1– К.:, ООО Издательст. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. Питания. / Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. во Арий, М.: КТЦ Лада, 2008. 608 с.: ил

2. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика»

Интернет ресурсы:

[http //www.pedsovet.ru](http://www.pedsovet.ru);

[http //www.campus.ru](http://www.campus.ru);

[restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru); [http //www.COOKCHAMP.ru](http://www.COOKCHAMP.ru) (сайт соревнований);

<http://www.cook@pir.ru>;
<http://www.culinar@pir.ru>;

4.4 Требования к руководителям практики

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и техникума, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых, соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников, освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Обучающиеся в период прохождения практики обязаны:

- соблюдать действующие в организации правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Формой отчетности обучающегося по производственной практике является письменный отчет о выполнении работ и приложений к отчету, свидетельствующие о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля, заполненный дневник и производственная характеристика. Обучающийся после прохождения практики защищает отчет по практике.

Письменный отчет о выполнении работ включает в себя следующие разделы:

- титульный лист;
- содержание;
- практическая часть;
- приложения.

Практическая часть отчета по практике включает главы и параграфы в соответствии с логической структурой изложения выполненных заданий по разделам курса.

Работа над отчетом по практике должна позволить руководителю оценить уровень развития следующих общих компетенций обучающегося:

- организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- решать проблемы; оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях;
- использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности;
- быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности;
- также профессиональных компетенций, в рамках освоения профессионального модуля и установленных ФГОС СПО по конкретной специальности или программой профессионального модуля.

Приложения могут состоять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например: копий документов, выдержек из отчетных материалов, статистических данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т.п.

5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: Оценка выполнения практических заданий на демонстрационном экзамене или дифференцированном зачете</p>
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p>	<p>Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: Оценка выполнения</p>

	<p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных.</p> <p>Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>	<p>практических заданий на демонстрационном экзамене или дифференцированном зачете</p>
<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Подготовка, уборка рабочего места, выборе, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: Оценка выполнения практических заданий на демонстрационном экзамене или дифференцированном зачете</p>

	<p>эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных.</p> <p>Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p> <p>Правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Упаковка, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p> <p>Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	
<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных.</p> <p>Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: Оценка выполнения практических заданий на демонстрационном экзамене или дифференцированном зачете</p>

	<p>приготовлении</p> <p>Правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Упаковка, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p> <p>Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	
<p>ПК 2.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных.</p> <p>Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p> <p>Правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Упаковка, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p> <p>Порционировать (комплектовать), эстетично</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: Оценка выполнения практических заданий на демонстрационном экзамене или дифференцированном зачете</p>

	<p>упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	
<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p>	<p>Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных.</p> <p>Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p> <p>Правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Упаковка, складировании неиспользованных продуктов.</p> <p>Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости,</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: Оценка выполнения практических заданий на демонстрационном экзамене или дифференцированном зачете</p>

	<p>взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>	
<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<p>Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных.</p> <p>Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p> <p>Правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Упаковка, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: Оценка выполнения практических заданий на демонстрационном экзамене или дифференцированном зачете</p>

	<p>Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого</p>	
	<p>оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>	
<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p>	<p>Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных.</p> <p>Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: Оценка выполнения практических заданий на демонстрационном экзамене или дифференцированном зачете</p>

	<p>Правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Упаковка, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p> <p>Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдать правила сочетаемости,</p>	
	<p>взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной практике</p>

	<p>источников нужных ресурсов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	
<p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; <p>адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	
<p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; <p>точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	
<p>ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; <p>оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; <p>толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	

<p>ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>	<p>- понимание значимости своей профессии</p>	
<p>ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</p>	
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</p>	

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"Заринский политехнический техникум"

Рассмотрено на заседании МК
«Сфера промышленности и
обслуживания»
и рекомендовано к утверждению
Протокол № _____
Председатель МК _____
И.А. Меняйлова
""2023 г.

«Утверждаю»
Заместитель директора по УПР
_____ Ю.Ч. Мязина
""2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ 03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»
профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»
Обязательный профессиональный блок
группа ПВ 24**

**18. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03. «Приготовление, оформление и
подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного
ассортимента»**

1.8. Область применения программы

Данная рабочая программа учебной практики профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, в части освоения основного вида деятельности (ВД) «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующих профессиональных компетенций:

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

Область профессиональной деятельности выпускников:

приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента

1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения учебной практики профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ведении расчетов с потребителями.

уметь:

рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

Всего - **180** часов, в том числе:

в рамках освоения ПМ. 03 – **180 часов**

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики ПМ.03«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

является овладение обучающимися общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, 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.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

профессиональными (ПК) компетенциями:

Вид деятельности	Код	Наименование результата обучения
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.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,	ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
 ПМ. 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок».

Содержание производственной практики профессионального модуля ПМ.03

Перечень формируемых компетенций	Наименование разделов и тем	Содержание	Объем часов
1	2	3	4
Раздел 1 УП «Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок»			

<p>ПК 3.1. ОК 01, ОК.02, ОК 03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08,ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>Тема 01 «Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок»</p>	<p>1.Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методов безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. 2.Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, инструкциями и регламентами. 3.Организация хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок. 4.Отработка умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения.</p>	<p>6</p>
<p>Раздел 2УП Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок.</p>			
<p>ПК 3.1; ПК 3.2 ОК 01, ОК.02, ОК 03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08,ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>Тема 3.2. «Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов»</p>	<p>5. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 6. Подготовка сырья и изделий к производству холодных соусов для холодных блюд и закусок. 7. Приготовление соусов для овощных, фруктовых салатов; рыбным и мясным холодным блюдам и закускам. 8. Определение степени готовности соусов, определение</p>	<p>6</p>

ПК 3.1; ПК 3.2 ОК 01, ОК.02, ОК 03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08,ОК.09, ОК.10, ОК.11		<p>достаточности специй, доведение до вкуса.</p> <p>5.Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных соусов.</p>	
	<p>Тема 3.3. «Приготовление, подготовка к реализации отдельных соусных полуфабрикатов и салатных заправок».</p>	<p>1.Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2.Подготовка сырья и изделий к производству отдельных соусных полуфабрикатов и салатных заправок.</p> <p>3.Приготовление отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.</p> <p>4.Приготовление салатных заправок.</p> <p>5.Определение степени готовности соусных полуфабрикатов и салатных заправок, определение достаточности специй, доведение до вкуса.</p> <p>6.Соблюдение температурного и временного режима при хранении отдельных соусных полуфабрикатов и салатных заправок.</p>	6
	<p>Тема 3.4.Приготовление украшений сложных холодных блюд и закусок из овощей, яиц, масла и желе.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья используемого для оформления.</p> <p>3. Выполнение украшений из овощей, яиц, масла и желе.</p> <p>Соблюдение температурного и временного режима при хранении</p>	6
	<p>Раздел ЗУП</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>		
	<p>Тема 3.4.»Приготовление, подготовка к реализации салатов из сырых овощей»</p>	<p>9. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>10. 2.Подготовка сырья и изделий к производству салатов. Выбор основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с</p>	6

<p>ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3</p> <p>ОК 01, ОК.02, ОК 03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08,ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>		<p>технологическими требованиями и условия их хранения.</p> <p>11. Приготовление салатов из сырых овощей.</p> <p>12. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно- гигиенические режимы.</p> <p>13. Определение степени готовности салатов для подачи.</p> <p>14. Сервировка стола и оформление простых салатов из сырых овощей с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>16. 7.Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов из сырых овощей.</p>	
<p>ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3</p> <p>ОК 01, ОК.02, ОК 03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08,ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>		<p>9. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>10. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. Выбор основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями и условия их хранения.</p> <p>11. Приготовление салатов из сырых овощей сложного ассортимента. Подбор заправок. Салаты региональной кухни.</p> <p>12. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно - гигиенические режимы.</p> <p>13. Определение степени готовности салатов для</p>	<p>6</p>

<p>ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3 ОК 01, ОК.02, ОК 03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08,ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>Тема 3.5»Приготовление, подготовка к реализации салатов из вареных овощей»</p>	<p>подачи. 14. Сервировка стола и оформление сложных салатов из сырых овощей с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 16. Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов из сырых овощей.</p>	
		<p>11. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 12. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. Выбор основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. 13. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. 14. Сочетание ингредиентов для салатов и салатных заправок. 15. Приготовление салатов из вареных овощей и винегреты. Салаты региональной кухни. 16. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно- гигиенические режимы. 17. Определение степени готовности салатов для подачи. 18. Сервировка стола и оформление салатов из вареных овощей с учетом требований к безопасности готовой продукции. 19. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>	<p>6</p>

<p>ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3 ОК 01, ОК.02, ОК 03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08,ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>Тема 3.6 «Приготовление, подготовка к реализации салатов из мяса и птицы»</p>	<p>20. Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов из вареных овощей.</p>	
	<p>Тема 3.7 «Приготовление, подготовка к реализации салатов из рыбы и морепродуктов»</p>	<p>8. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 9. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 10. Приготовление салатов из мяса и птицы. Салаты региональной кухни. 11. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 12. Определение степени готовности салатов для подачи. 13. Сервировка стола и оформление салатов из мяса птицы рыбы учетом требований к безопасности готовой продукции. 14. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8.Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов из мяса и птицы.</p>	6
		<p>8. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 9. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 10. Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов. Салаты региональной кухни. 11. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p>	6

<p>ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3 ОК 01, ОК.02, ОК 03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08,ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>Тема 3.8 «Приготовление, подготовка к реализации салатов - коктейлей»</p>	<p>12. Определение степени готовности салатов для подачи. 13.Сервировка стола и оформлнение салатов из рыбы и морепродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 14. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8.Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов из рыбы и морепродуктов.</p>	
	<p>Тема 3.9 «Приготовление, подготовка к реализации теплых салатов»</p>	<p>9. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 10. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 11. Приготовление салатов-коктейлей (закусочных и десертных. Салаты региональной кухни. 12. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно- гигиенические режимы. 13. Определение степени готовности салатов для подачи. 14.Сервировка стола и оформлнение салатов – коктейлей с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 16. Соблюдение температурного и временного режима при хранении салатов - коктейлей.</p>	6
		<p>9. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 10. Подготовка сырья и изделий к производству салатов. 11. Приготовление теплых салатов. Салаты региональной кухни.</p>	6
<p>ПК3.1; ПК 3.2; ПК 3.3</p>			

<p>OK 01, OK.02, OK 03, OK.04, OK.05, OK.06, OK.07, OK.08,OK.09, OK.10, OK.11</p>		<p>12. Использование различных технологий приготовления салатов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно - гигиенические режимы.</p> <p>13. Определение степени готовности салатов для подачи.</p> <p>14. Сервировка стола и оформление теплых салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>16. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных теплых салатов.</p>	
<p>Раздел 4УП Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента»</p>			
<p>ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.4 OK 01, OK.02, OK 03, OK.04, OK.05, OK.06, OK.07, OK.08,OK.09, OK.10, OK.11</p>	<p>Тема 3.10» Приготовление, подготовка к реализации бутербродов»</p>	<p>9. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>10. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок.</p> <p>11. Приготовление открытых и закрытых бутербродов, применяя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>12. 4. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.</p> <p>13. Определение степени готовности закусок; подготовка бутербродов для подачи. Требования к качеству.</p> <p>14. Сервировка стола и оформление простых и сложных бутербродов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p>6</p>

<p>ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.4</p> <p>ОК 01, ОК.02, ОК 03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08,ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>		<p>15.Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>16. Соблюдение температурного и временного режима при хранении бутербродов.</p>	
<p>ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.4</p> <p>ОК 01, ОК.02, ОК 03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08,ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>Тема 3.11» Приготовление, подготовка к реализации гастрономических продуктов; роллов»</p>	<p>8. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>9. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок.</p> <p>10. Приготовление закусочных бутербродов – канапе, тарталеток, волованов.</p> <p>11. Определение степени готовности бутербродов; подготовка закусочных бутербродов для подачи. Требования к качеству.</p> <p>12. Сервировка стола и оформление закусочных бутербродов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>13. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>14. Соблюдение температурного и временного режима при хранении бутербродов</p>	<p>6</p>
		<p>8. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>9. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок.</p> <p>10. Подача гастрономических продуктов (колбасы, сыры, консервы) порциями. Сырная тарелка. Тарелка с мясными гастрономическими продуктами. Требования к качеству.</p> <p>11.Сервировка стола и оформление гастрономических продуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>12.Обеспечивать температурный и временной режим подачи гастрономических продуктов с учетом требований к</p>	<p>6</p>

<p>ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.4 ОК 01, ОК.02, ОК 03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08,ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>		<p>безопасности пищевых продуктов. 13. Соблюдение температурного и временного режима при хранении гастрономических продуктов и роллов.</p>	
<p>ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.4 ОК 01, ОК.02, ОК 03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08,ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>Тема 3.12» Приготовление, подготовка к реализации холодных закусок из яиц; сыра; овощей»</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок. 3. Приготовление роллов. 4. Сервировка стола и оформление гастрономических продуктов и роллов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 5. Обеспечивать температурный и временной режим подачи роллов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 6. Соблюдение температурного и временного режима при хранении гастрономических продуктов и роллов.</p>	<p>6</p>
		<p>11. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 12. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из яиц. 13. Приготовление холодных закусок из яиц. 4.Блюда региональной кухни. 14. Использование различных технологий приготовления холодных закусок из яиц с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 15. Определение степени готовности закусок. 16.Сервировка стола и оформление холодных закусок из яиц. с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p>6</p>

<p>ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.4</p> <p>ОК 01, ОК.02, ОК 03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08,ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>		<p>17. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>	
<p>ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.4</p> <p>ОК 01, ОК.02, ОК 03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08,ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>		<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из сыра.</p> <p>3. Приготовление холодных закусок из сыра.</p> <p>4. Блюда региональной кухни.</p> <p>5. Использование различных технологий приготовления холодных закусок из сыра с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>6. Определение степени готовности закусок.</p> <p>7. Сервировка стола и оформление холодных закусок из сыра. с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>	<p>6</p>
		<p>18. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>19. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей.</p> <p>20. Приготовление холодных закусок из овощей.</p> <p>21. Блюда региональной кухни.</p> <p>22. Использование различных технологий приготовления холодных закусок из овощей с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>23. Определение степени готовности закусок.</p>	<p>6</p>

		<p>24. Сервировка стола и оформление холодных закусок из овощей. с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>25. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>	
<p>Раздел 5 УП «Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья»</p>			
<p>ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.5 ОК 01, ОК.02, ОК 03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08,ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>Тема 3.13 «Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья и сельди»</p>	<p>11. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>12. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд из рыбы и сельди..</p> <p>13. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы.</p> <p>14. Приготовление холодных блюд и закусок из сельди.</p> <p>15. Блюда региональной кухни.</p> <p>16. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и сельди с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>17. Определение степени готовности закусок.</p> <p>18. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>19. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>20.10. Соблюдение температурного и временного режима при хранении холодных блюд и закусок из рыбы и сельди.</p>	<p>6</p>
<p>ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.5</p>			

<p>OK 01, OK.02, OK 03, OK.04, OK.05, OK.06, OK.07, OK.08,OK.09, OK.10, OK.11</p>		<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Приготовление холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья. 3. Блюда региональной кухни. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 5. Определение степени готовности закусок. 6. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8.10.Соблюдение температурного и временного режима при хранении холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья. 	6
<p>ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.5</p> <p>OK 01, OK.02, OK 03, OK.04, OK.05, OK.06, OK.07, OK.08,OK.09, OK.10, OK.11</p>	<p>Тема 3.14 «Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы (паштеты и муссы)».</p>	<ol style="list-style-type: none"> 18. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 19. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд из рыбы: паштеты и муссы. 20. Приготовление рыбных паштетов и муссов. 21.Блюда региональной кухни. 22. Использование различных технологий приготовления паштетов и муссов из рыбы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 23. Определение степени готовности холодных блюд. 	6

ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.5	Тема 3.15 «Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы (фаршированная рыба, заливная рыба, рулеты)».	<p>24. Сервировка стола и оформление холодных блюд учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>25. Обеспечивать температурный и временной режим подачи паштетов и муссов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>26. Соблюдение температурного и временного режима при хранении рыбных паштетов и муссов.</p>	
<p>ОК 01, ОК.02, ОК 03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11</p> <p>ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.5</p> <p>ОК 01, ОК.02, ОК 03, ОК.04,</p>		<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд из рыбы: фаршированная рыба, рулеты</p> <p>3. Приготовление холодных блюд из рыбы: фаршированная рыба, рулеты.</p> <p>4. Блюда региональной кухни.</p> <p>5. Использование различных технологий приготовления фаршированной; рулетов из рыбы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>6. Определение степени готовности холодных блюд.</p> <p>7. Сервировка стола и оформление холодных блюд учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Обеспечивать температурный и временной режим подачи фаршированной рыбы и рыбных рулетов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>9. Соблюдение температурного и временного режима при хранении фаршированной рыбы, рулетов.</p>	6

<p>OK.05, OK.06, OK.07, OK.08,OK.09, OK.10, OK.11</p>	<p>Тема 3.16 «Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических продуктов»</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд из рыбы: заливная рыба. 3. Приготовление холодных блюд из рыбы: заливная рыба. 4. Блюда региональной кухни. 5. Использование различных технологий приготовления заливной рыбы с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 6. Определение степени готовности холодных блюд. 7. Сервировка стола и оформление холодных блюд учетом требований к безопасности готовой продукции. 8. Обеспечивать температурный и временной режим подачи заливной рыбы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Соблюдение температурного и временного режима при хранении заливной рыбы. 	<p>6</p>
		<p style="text-align: center;">Раздел 6 УП «Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок из мяса, домашней птицы и дичи»</p>	

<p>ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.6 ОК 01, ОК.02, ОК 03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.1</p>	<p>Тема 3.17 «Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса (мясо заливное, студни, рулеты)»</p>	<p>8. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 9. Подготовка сырья и изделий к производству закусок из овощей. 10. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических продуктов (мясо отварное с гарниром, мясной хлеб в форме) 11. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из мяса, и мясных гастрономических продуктов с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 12. Определение степени готовности закусок. 13. Сервировка стола и оформление холодных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических продуктов (выкладывание нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола»). с учетом требований к безопасности готовой продукции. 14. Обеспечивать температурный и временной режим подачи закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок</p>	<p>6</p>
---	---	---	-----------------

<p>ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.6 ОК 01, ОК.02, ОК 03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08,ОК.09, ОК.10, ОК 11</p>		<ol style="list-style-type: none"> 10. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 11. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд из мяса. 12. Приготовление холодных блюд из мяса: мясо заливное, студни. 13. Блюда региональной кухни. 14. Использование различных технологий приготовления холодных блюд из мяса с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 15. Определение степени готовности холодных блюд. 16.Сервировка стола и оформление холодных блюд из мяса (выкладывание нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола»). с учетом требований к безопасности готовой продукции. 17. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд из мяса с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 18. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд из мя 	6
<p>ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.6 ОК 01, ОК.02, ОК 03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08,ОК.09, ОК.10, ОК 11</p>	<p>Тема 3.18 «Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса (паштеты, ростбиф, мясо фаршированное)»</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд из мяса. 3. Приготовление холодных блюд из мяса: рулеты 4. Блюда региональной кухни. 5. Использование различных технологий приготовления холодных блюд из мяса с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 	6

<p>ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.6 ОК 01, ОК.02, ОК 03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08,ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>Тема 3.19«Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из птицы (дичи)»</p>	<p>6. Определение степени готовности холодных блюд. 7. Сервировка стола и оформление холодных блюд из мяса (выкладывание нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола»). с учетом требований к безопасности готовой продукции. 8. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд из мяса с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд из мяса.</p>	
<p>ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.6 ОК 01, ОК.02, ОК 03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08,ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>		<p>10. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 11. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд из мяса. 12. Приготовление холодных блюд из мяса (паштеты, ростбиф, мясо фаршированное) 13. Блюда региональной кухни. 14. Использование различных технологий приготовления холодных блюд из мяса с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 15. Определение степени готовности холодных блюд. 16.Сервировка стола и оформление холодных блюд из мяса (выкладывание нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола»). с учетом требований к безопасности готовой продукции. 17. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд из мяса с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>	<p>6</p>

<p>ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.6</p> <p>ОК 01, ОК.02, ОК 03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК 11.</p>	<p>18. 8.Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд из мяса.</p>	
	<p>8. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>9. Подготовка сырья к производству.</p> <p>10. Приготовление холодных блюд из птицы (дичи) сложного приготовления (галантин, рулеты) с применением различных технологий с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>11. Определение степени готовности блюд; подготовке для подачи.</p> <p>12. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выкладывание нарезанных продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».</p> <p>13. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд из птицы (дичи) с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>14. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>	6
	<p>8. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>9. Подготовка сырья к производству.</p> <p>10. Приготовление холодных блюд из птицы (дичи) и субпродуктов сложного приготовления (паштеты, муссы) с применением различных технологий с учетом качества</p>	6

		<p>и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>11. Определение степени готовности блюд; подготовка для подачи.</p> <p>12. Сервировка стола и оформление холодных блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выкладывание нарезанных продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».</p> <p>13. Обеспечение температурного и временного режима подачи холодных блюд из птицы (дичи) с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>14. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд из птицы (дичи).</p>	
		ДЗ	6
	Всего		180

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.13 Требования к документации, необходимой для реализации практики:

- Локальный акт № 54 «Положение об учебной и производственной практике обучающихся»;
 - программа учебной практики;
 - календарный график;
 - график консультаций;
 - график защиты отчетов по практике.
-

4.2 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению баз практик

Реализация программы производственной практики ПМ 03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок» должна проводиться на предприятиях общественного питания на основе прямых договоров

Требования к оснащению

Кухня организации питания:

- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жар;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая; Фритюрница;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф холодильный;
- Шкаф морозильный;
- Шкаф шоковой заморозки;
- Тестораскаточная машина;
- Планетарный миксер;

Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Машина для вакуумной упаковки;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной

Моечная ванна двухсекционная.

4.3 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

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 (3-е изд.) учебник Академия 2018

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 (1-е изд.) учеб. пособие Академия 2018

Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (1-е изд.) учебник Академия 2018

Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (3-е изд.) учебник Академия 2018

Лабораторный практикум (1-е изд.) учеб. пособие Академия 2018

Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (3-е изд.) учеб. пособие Академия 2018

Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции (5-е изд.) учеб. пособие Академия 2018

Качурина Т.А. Метрология и стандартизация (6-е изд.) учеб. пособие Академия 2018

Потапова И.И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий (5-е изд.) учеб. пособие Академия 2018

Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы (3-е изд.) учеб. пособие Академия 2018

Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: Практикум (2-е изд.) Учеб. пособие Академия 2018

Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (3-е изд.) учеб. пособие Академия 2018

Дополнительные источники:

1– К.:, ООО Издательст. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. Питания. / Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. во Арий, М.: КТЦ Лада, 2008. 608 с.: ил

2. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика»

Интернет ресурсы:

[http //www.pedsovet.ru](http://www.pedsovet.ru);

[http //www.campus.ru](http://www.campus.ru);

restoranoff.ru; [http //www.COOKCHAMP.ru](http://www.COOKCHAMP.ru) (сайт соревнований);

<http://www.cook@pir.ru>;
<http://www.culinar@pir.ru>;

4.4 Требования к руководителям практики

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и техникума, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых, соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников, освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Обучающиеся в период прохождения практики обязаны:

- соблюдать действующие в организации правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Формой отчетности обучающегося по производственной практике является письменный отчет о выполнении работ и приложений к отчету, свидетельствующие о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля, заполненный дневник и производственная характеристика. Обучающийся после прохождения практики защищает отчет по практике.

Письменный отчет о выполнении работ включает в себя следующие разделы:

- титульный лист;
- содержание;
- практическая часть;
- приложения.

Практическая часть отчета по практике включает главы и параграфы в соответствии с логической структурой изложения выполненных заданий по разделам курса.

Работа над отчетом по практике должна позволить руководителю оценить уровень развития следующих общих компетенций обучающегося:

- организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- решать проблемы; оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях;
- использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности;
- быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности;

- также профессиональных компетенций, в рамках освоения профессионального модуля и установленных ФГОС СПО по конкретной специальности или программой профессионального модуля.

Приложения могут состоять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например: копий документов, выдержек из отчетных материалов, статистических данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т.п.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>	<p>Тестовый контроль; устный опрос; оценка результатов выполнения задания на производственной практике: аттестационный лист; дифференцированный зачет по производственной практике.</p>

<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p>	<p>Рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов.</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения приправ и приправ.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Подготовка, уборка рабочего места, выбор подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Упаковке, складировании неиспользованных продуктов. Ведение расчетов с потребителями</p> <p>Требование охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,</p>	<p>Тестовый контроль; устный опрос; оценка результатов выполнения задания на производственной практике: аттестационный лист; дифференцированный зачет по производственной практике.</p>
--	---	---

	<p>весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p> <p>Правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>	
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов.</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Подготовка, уборка рабочего места, выбор подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p>	<p>Тестовый контроль; устный опрос; оценка результатов выполнения задания на производственной практике; аттестационный лист; дифференцированный зачет по производственной практике.</p>

	<p>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Упаковке, складировании неиспользованных продуктов.</p> <p>Ведение расчетов с потребителями</p> <p>Требование охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p> <p>Правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>	
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p>	<p>Рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов.</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и</p>	<p>Тестовый контроль; устный опрос; оценка результатов выполнения задания на производственной практике; аттестационный лист; дифференцированный зачет по производственной практике.</p>

	<p>приправ.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Подготовка, уборка рабочего места, выбор подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Ведение расчетов с потребителями</p> <p>Требование охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p> <p>Правила и способы сервировки стола,</p>	
--	---	--

	<p>презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>	
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<p>Рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов.</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Подготовка, уборка рабочего места, выбор подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Упаковке, складировании неиспользованных продуктов.</p> <p>Ведение расчетов с потребителями Требование охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии</p>	<p>Тестовый контроль; устный опрос; оценка результатов выполнения задания на производственной практике: аттестационный лист; дифференцированный зачет по производственной практике.</p>

	<p>и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p> <p>Правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>	
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<p>Рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов.</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Подготовка, уборка рабочего места, выбор</p>	<p>Тестовый контроль; устный опрос; оценка результатов выполнения задания на производственной практике: аттестационный лист; дифференцированный зачет по производственной практике.</p>

	<p>подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Упаковке, складировании неиспользованных продуктов.</p> <p>Ведение расчетов с потребителями</p> <p>Требование охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p> <p>Правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>	
--	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в 	Тестовый контроль; устный опрос; оценка результатов выполнения задания на производственной практике: аттестационный лист;

	<p>информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	дифференцированный зачет по производственной практике.
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; <p>адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; <p>точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; <p>оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; <p>толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих	<ul style="list-style-type: none"> - понимание значимости своей профессии 	

ценностей.		
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;	

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"Заринский политехнический техникум"

Рассмотрено на заседании МК
«Сфера промышленности и
обслуживания»
и рекомендовано к утверждению
Протокол № _____
Председатель МК _____
И.А. Меняйлова
""2023 г.

«Утверждаю»
Заместитель директора по УПР
_____ Ю.Ч. Мязина
""2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

**профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»
Обязательный профессиональный блок
группа ПВ 24**

2023 год

**19. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 04. «Приготовление, оформление и
подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
разнообразного ассортимента»**

1.9. Область применения программы

Данная рабочая программа производственной практики профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, в части освоения основного вида деятельности (ВД) «**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**» и соответствующих профессиональных компетенций:

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

Область профессиональной деятельности выпускников:

приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента

1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения производственной практики профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ведении расчетов с потребителями

уметь:

рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;

правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

Всего - **144** часов, в том числе:

в рамках освоения ПМ. 04 – **144 часов**

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики ПМ.04 «**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**» является овладение обучающимися общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, 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.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

профессиональными (ПК) компетенциями:

Вид деятельности	Код	Наименование результата практики
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
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких	ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

**3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 04
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»**

Содержание производственной практики профессионального модуля ПМ.04

Перечень формируемых компетенций	Наименование разделов и тем	Содержание	Объем часов
1	2	3	4
Раздел 1УП «Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению, хранению, подготовке к к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков»			
<p>ПК 4.1. ОК. 01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>Тема 4.1. «Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков»</p>	<p>1.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 2.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). 3.Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. 4.Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги</p>	6
Раздел 2УП «Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента»			
	<p>Тема 4.2. Приготовление,</p>	<p>1.Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p>	6

<p>ПК 4.1, ПК 4.2 ОК. 01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов – карпаччо, тартар. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление, оформление холодных сладких блюд: карпаччо или тартар из свежих фруктов, ягод; фруктовых салатов, натуральных фруктов и ягод, фруктов в сиропе; в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Хранение блюд.</p>	
<p>ПК 4.1, ПК 4.2 ОК. 01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>Тема 4.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов – компоты. Оформление, отпуск, хранение.</p>	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p> <p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление, оформление компотов из свежих плодов и смеси сухофруктов, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценка качества компотов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p>	<p>6</p>

<p>ПК 4.1, ПК 4.2 ОК. 01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>Тема 4.5 «Приготовление и подготовка к реализации желированных холодных сладких блюд – кисели. Оформление, отпуск, хранение».</p>	<p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение блюд.</p>	
		<p>20. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 21. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 22. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 23. Приготовление, оформление киселя из свежих плодов и ягод, цитрусов; в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 24. Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 25. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 26. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 27. 8. Хранение блюд.</p>	6
	<p>Тема 4.6</p>	<p>9. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 10. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 11. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания,</p>	6

<p>ПК 4.1, ПК 4.2 ОК. 01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>«Приготовление и подготовка к реализации желированных холодных сладких блюд – желе. Оформление, отпуск, хранение».</p>	<p>вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>12. Приготовление, оформление различного фруктового желе, панакоты, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>13. Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>14. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>15. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>16. Хранение блюд.</p>	
<p>ПК 4.1, ПК 4.2 ОК. 01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>		<p>9. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>10. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p> <p>11. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>12. Приготовление, оформление желе молочного, многослойного, бланманже, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>13. Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>14. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>15. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд</p>	<p>6</p>

<p>ПК 4.1, ПК 4.2 ОК. 01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>Тема 4.7 «Приготовление и подготовка к реализации желированных холодных сладких блюд – муссов. Оформление, отпуск, хранение».</p>	<p>разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>16. Хранение блюд.</p>	
		<p>9. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>10. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p> <p>11. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>12. Приготовление, оформление мусса клюквенного, яблочного, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>13. Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>14. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>15. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>16. Хранение блюд.</p>	6
<p>ПК 4.1, ПК 4.2 ОК. 01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>Тема 4.8</p>	<p>9. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>10. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p> <p>11. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p>	6

<p>ПК 4.1, ПК 4.2 ОК. 01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>Тема 4.10 «Приготовление и подготовка к реализации холодных десертов – тирамису, парфе. Оформление, отпуск, хранение».</p>	<p>готовой продукции. 2. 8. Хранение блюд.</p>	
		<p>9. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 10. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 11. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 12. Приготовление, оформление тирамису, парфе с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 13. Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 14. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 15. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 16. Хранение блюд.</p>	6
<p>ПК 4.1, ПК 4.2 ОК. 01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>		<p>6. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 7. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 8. Приготовление сливочного пломбира, сорбета. 9. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 10. Хранение блюд.</p>	6

	Тема 4.11 «Приготовление мороженого. Оформление, отпуск, хранение».		
ПК 4.1, ПК 4.2 ОК. 01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11	Раздел ЗУП «Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента»		
	Тема 4.12 »Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов – суфле, чизкейков. Оформление, отпуск, хранение».	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление суфле фруктового, с горячими ягодами, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности г 5. Приготовление, оформление чизкейков творожных, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.отовой продукции. 6. Оценка качества горячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Хранение блюд.	6
	Тема 4.13 »Приготовление, подготовка к реализации		

<p>ПК 4.1, ПК 4.3 ОК. 01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>горячих сладких блюд, десертов – пудинги, гурьевской каши. Оформление, отпуск, хранение».</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление пудинга шоколадного, сухарного, манного, каши гурьевской; в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценка качества горячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение блюд.</p>	<p>6</p>
<p>ПК 4.1, ПК 4.3 ОК. 01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>Тема 4.14 »Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов – блинчики, роллы, рулеты. Оформление, отпуск, хранение».</p>	<p>9. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 10. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 11. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 12. Приготовление, оформление блинные мешочки с фруктами, сладкие роллы из блинчиков, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты,</p>	<p>6</p>

		<p>обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>13. Оценка качества горячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>14. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>15. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>16. Хранение блюд.</p>	
--	--	--	--

<p>ПК 4.1, ПК 4.3 ОК. 01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>Тема 4.15 »Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд из яблок. Оформление, отпуск, хранение».</p>	<ol style="list-style-type: none"> 9. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 10. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 11. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд из теста с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 12. Приготовление, оформление блюд из яблок – яблоки в тесте, яблочный крамбл с изюмом, шарлоток, штруделя, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 13. Оценка качества горячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 14. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 15. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 16. Хранение блюд. 	<p>6</p>
<p>ПК 4.1, ПК 4.3 ОК. 01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>Тема 4.16 »Приготовление, подготовка к реализации фламбированных горячих сладких блюд и десертов. Оформление, отпуск, хранение. Элементы оформления сладких блюд, десертов».</p>	<ol style="list-style-type: none"> 10. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 11. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 12. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд из теста с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 	<p>6</p>

<p>ПК 4.1, ПК 4.3 ОК. 01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>		<p>13. Приготовление, оформление горячих сладких блюд, десертов - фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>14. Приготовление чипсов из овощей, фруктов, citrusовых; тулипное тесто, тесто фило.</p> <p>15. Оценка качества горячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>16. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>17. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>18. Хранение блюд.</p>	
<p>ОК. 01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>Тема 4.17 »Приготовление холодных напитков – соки, фреши, фруктово-ягодные прохладительные напитки, айс-кримы. Оформление, отпуск, хранение».</p>	<p style="text-align: center;">Раздел 4УП «Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента»</p> <p>7. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>8. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p> <p>9. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>10. Приготовление напитков - свежееотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, фреши, айс-кримы; в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>	<p>6</p>

		<p>11. Оценка качества холодных напитков перед отпуском, упаковкой Приготовление на вынос</p> <p>12. Порционирование, (комплектование), эстетичная упаковка на вынос.</p> <p>7.Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p>	
<p>ПК 4.1, ПК 4.4 ОК. 01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>Тема 4.18 « Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков – смузи, лимонады, морсы. Оформление, отпуск, хранение».</p>	<p>8. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>9. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p> <p>10. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>11. Приготовление фруктового смузи, лимонады, морсы, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Оценка качества холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>13. Порционирование, (комплектование), эстетичная упаковка на вынос.</p> <p>14. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p>	6
<p>ПК 4.1, ПК 4.4 ОК. 01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>Тема 4.19 « Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков – коктейлей на основе соков и молока. Оформление, отпуск, хранение».</p>	<p>8. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>9. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p> <p>10. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>11. Приготовление коктейлей на основе соков, коктейлей на основе молока, в том числе региональных, с учетом рационального</p>	6

<p>ПК 4.1, ПК 4.4 ОК. 01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>		<p>расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Оценка качества холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>13. Порционирование, (комплектование), эстетичная упаковка на вынос</p> <p>14. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p>	
<p>ПК 4.1, ПК 4.5 ОК. 01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>Тема 4.20 « Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков – коктейлей на основе чая и кофе. Оформление, отпуск, хранение».</p>	<p>8. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>9. Подготовка сырья к производству.</p> <p>10. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>11. Приготовление коктейлей на основе чая и кофе, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Оценка качества холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>13. Порционирование, (комплектование), эстетичная упаковка на вынос</p> <p>14. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p>	<p>6</p>
	<p>Тема 4.21 « Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков – кваса, крушонов. Оформление, отпуск, хранение».</p>	<p>9. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>10. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p> <p>11. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>12. Приготовление крушонов, кваса, в том числе региональных,</p>	<p>6</p>

		<p>с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>13. Оценка качества холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>14. Порционирование, (комплектование), эстетичная упаковка на вынос</p> <p>15. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче</p> <p>16. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет.</p>	
Раздел 4УП			
«Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента»			
	<p>Тема 4.22 «Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков - чай, кофе, какао, горячий шоколад. Оформление, отпуск, хранение».</p>	<p>10. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>11. Подготовка сырья к производству.</p> <p>12. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>13. Приготовление чая, кофе, какао, горячего шоколада; в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>14. Оценка качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>15. Порционирование, (комплектование), эстетичная упаковка на вынос</p> <p>16. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче</p>	6
<p>ПК 4.1, ПК 4.5 ОК. 01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10, ОК.11</p>	<p>Тема 4.23 «Приготовление, подготовка к реализации</p>	<p>9. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>10. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p>	6

	горячих напитков - сбитней, глинтвейнов, взваров. Оформление, отпуск, хранение».	<p>11. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>12. Приготовление сбитней, глинтвейнов, взваров; в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>13. Оценка качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>14. Порционирование, (комплектование), эстетичная упаковка на вынос</p> <p>15. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче</p>	
ДЗ			6
Всего			144

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.14 Требования к документации, необходимой для реализации практики:

- Локальный акт № 54 «Положение об учебной и производственной практике обучающихся»;
 - программа учебной практики;
 - календарный график;
 - график консультаций;
 - график защиты отчетов по практике.
-

4.15 Требования к материально-техническому обеспечению практики:

Реализация производственной практики ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков **разнообразного ассортимента**» должна проводиться на предприятиях общественного питания на основе прямых договоров

Требования к оснащению

Кухня организации питания:

- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жар;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Фритюрница;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф холодильный;
- Шкаф морозильный;
- Шкаф шоковой заморозки;
- Тестораскаточная машина;
- Планетарный миксер;
- Диспенсер для подогрева тарелок;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- Мясорубка;
- Овощерезка;
- Процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной
- Моечная ванна двухсекционная

4.11 *Перечень учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы*

Основные источники:

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 (3-е изд.) учебник Академия 2018

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 (1-е изд.) учеб. пособие Академия 2018

Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (1-е изд.) учебник Академия 2018

Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (3-е изд.) учебник Академия 2018

Лабораторный практикум (1-е изд.) учеб. пособие Академия 2018

Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (3-е изд.) учеб. пособие Академия 2018

Шильман Л.З.. Технология кулинарной продукции(5-е изд.) учеб. пособие Академия 2018

Качурина Т.А. Метрология и стандартизация (6-е изд.) учеб. пособие Академия 2018

Потапова И.И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий (5-е изд.) учеб. пособие

Академия 2018

Дополнительные источники:

1– К.:, ООО Издательст. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. Питания. / Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. во Арий, М.: КТЦ Лада, 2008. 608 с.: ил

2. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика»

Интернет ресурсы:

[http //www.pedsomet.ru;](http://www.pedsomet.ru;)

[http //www.campus.ru;](http://www.campus.ru;)

restoranoff.ru; [http //www.COOKCHAMP.ru](http://www.COOKCHAMP.ru) (сайт соревнований);

[http//www.cook@pir.ru;](http://www.cook@pir.ru;)

[http//www.culinar@pir.ru;](http://www.culinar@pir.ru;)

4.12 *Требования к руководителям практики*

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и техникума, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с

направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых, соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников, освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Обучающиеся в период прохождения практики обязаны:

- соблюдать действующие в организации правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики.

Формой отчетности обучающегося по производственной практике является письменный отчет о выполнении работ и приложений к отчету, свидетельствующие о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля, заполненный дневник и производственная характеристика. Обучающийся после прохождения практики защищает отчет по практике.

Письменный отчет о выполнении работ включает в себя следующие разделы:

- титульный лист;
- содержание;
- практическая часть;
- приложения.

Практическая часть отчета по практике включает главы и параграфы в соответствии с логической структурой изложения выполненных заданий по разделам курса.

Работа над отчетом по практике должна позволить руководителю оценить уровень развития следующих общих компетенций обучающегося:

- организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- решать проблемы; оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях;
- использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности;
- быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности;
- также профессиональных компетенций, в рамках освоения профессионального модуля и установленных ФГОС СПО по конкретной специальности или программой профессионального модуля.

Приложения могут состоять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например: копии документов, выдержек из отчетных материалов, статистических данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т.п..

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами. Подготовка, уборка рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного	Тестовый контроль; устный опрос; оценка результатов выполнения задания на производственной практике: аттестационный лист; дифференцированный зачет

	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; Подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческое оформление, эстетичная подача холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; Упаковка, складирование неиспользованных продуктов; .	Тестовый контроль; устный опрос; оценка результатов выполнения задания на производственной практике: аттестационный лист; дифференцированный зачет по производственной практике.
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; Подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе,	Тестовый контроль; устный опрос; оценка результатов выполнения задания на производственной практике: аттестационный лист; дифференцированный зачет по производственной практике.

	<p>безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческое оформление, эстетичная подача холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>Упаковка, складирование неиспользованных продуктов.</p>	
<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>Подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческое оформление, эстетичная подача холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>Упаковка, складирование неиспользованных продуктов</p>	<p>Тестовый контроль; устный опрос; оценка результатов выполнения задания на производственной практике: аттестационный лист; дифференцированный зачет по производственной практике.</p>
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление,</p>	<p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов,</p>	<p>Тестовый контроль;</p>

<p>творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>подготовки и применения пряностей и приправ; Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; Подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческое оформление, эстетичная подача холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; Упаковка, складирование неиспользованных продуктов; Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. Ведении расчетов с потребителями</p>	<p>устный опрос; оценка результатов выполнения задания на производственной практике: аттестационный лист; дифференцированный зачет по производственной практике.</p>
--	--	---

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач</p>	<p>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p>	<p><i>Текущий контроль: экспертное</i></p>

<p>профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения 	<p><i>наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной практике
---	---	---

	<p>источников нужных ресурсов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	
<p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; <p>адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	
<p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; <p>точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	
<p>ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; <p>оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; <p>толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	

<p>ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>	<p>- понимание значимости своей профессии</p>	
<p>ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</p>	
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</p>	

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"Заринский политехнический техникум"

Рассмотрено на заседании МК
«Сфера промышленности и
обслуживания»

и рекомендовано к утверждению

Протокол № _____

Председатель МК _____

И.А. Меняйлова

""2023 г.

«Утверждаю»

Заместитель директора по УПР

_____ Ю.Ч. Мязина

""2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

**профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»
Обязательный профессиональный блок
группа ПВ 24**

**28. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 05 «Приготовление, оформление и подготовка
к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного
ассортимента»**

1.10. Область применения программы

Данная рабочая программа учебной практики профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, в части освоения основного вида деятельности (ВД) «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» и соответствующих профессиональных компетенций:

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

Область профессиональной деятельности выпускников:

приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента

1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения производственной практики профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;

приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями.

уметь:

рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;

правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

Всего - **396** часов, в том числе:

в рамках освоения ПМ. 01. – **396 часов**

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики ПМ.05 «**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**» является овладение обучающимися общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, 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.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

Формируемых компетенций	Наименование разделов и тем	Содержание
	2	3

Раздел 1 УП

и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных изделий».

ОК.03, ОК.04, ОК.07. ОК.08. ОК.11	Тема 5.1» Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».	<p>1. Знакомство с предприятием общественного питания.</p> <p>29. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.</p> <p>30. Отработка практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования.</p> <p>31. Отработка практических умений по безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>
-----------------------------------	---	--

Раздел 2 УП

«Подготовка сырья и приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

ОК.03, ОК.04, ОК.07. ОК.08. ОК.11	Тема 5.2» Подготовка сырья для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p>8. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>9. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения и момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>10. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>11. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями производства в зависимости от сезонности. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.</p> <p>12. Органолептическая оценка качества сахарного песка, рафинадной пудры, меда, патоки в производстве хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>13. Подготовка сырья для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - просеивание муки механическим способом, процеживание молока, заваривание масла, промывание яиц, отделение белков от желтков, взбивание белков, растапливание жиров, приготовление эмульсий, растворение дрожжей, очистка от механических примесей прессованных дрожжей, соли и сахара.</p> <p>14. Подготовка к производству изюма, мака, орехов, повидла и других продуктов.</p>
	Тема 5.3 «Приготовление сиропов и	8. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка

<p>отделочных полуфабрикатов на их основе».</p> <p>ОК.03, ОК.04, ОК.07. ОК.08. ОК.11</p>	<p>оборудования.</p> <p>9. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>10. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>11. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями закладки по сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.</p> <p>12. Приготовление сиропов (для промочки, кофе, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов.</p> <p>6. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.</p> <p>13. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря, подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями закладки по сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.</p> <p>5. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.</p> <p>6. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>
<p>ОК.03, ОК.04, ОК.07. ОК.08. ОК.11</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря, подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями закладки по сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.</p> <p>5. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамели сиропа. Использование дополнительных ингредиентов. Правила и режимы варки. Простые украшения из карамели.</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря, подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями закладки по сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.</p> <p>5. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамели сиропа. Использование дополнительных ингредиентов. Правила и режимы варки. Простые украшения из карамели.</p>

<p>ОК.03, ОК.04, ОК.07. ОК.08. ОК.11</p>	<p>Тема 5.4 « Приготовление желе и муссов».</p>	<p>их использование в приготовлении хлебобулочных мучных кондитерских изделий. 6. Требования к качеству, условия и сроки хранения кар</p> <p>10. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 11. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения и момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 12. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 13. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями закладки сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. 14. Приготовление желе. 15. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. 16. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 17. Приготовление муссов, их использование. 18. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>
<p>ОК.03, ОК.04, ОК.07. ОК.08. ОК.11</p>	<p>Тема 5.5 « Приготовление глазурей».</p>	<p>9. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 10. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения и момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 11. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 12. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями закладки сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. 13. Приготовление глазури сырцовой для глазировки поверхности. 14. Приготовление глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. 15. Приготовление шоколадной глазури (куверт). Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности. 16. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>
<p>ОК.03, ОК.04, ОК.07. ОК.08. ОК.11</p>	<p>Тема 5.6 «Приготовление, назначение и подготовка к использованию сливочных кремов».</p>	<p>9. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 10. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения и момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 11. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 12. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями закладки</p>

<p>ОК.03, ОК.04, ОК.07. ОК.08. ОК.11</p>		<p>сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.</p> <p>13. Приготовление сливочных кремов – основными продуктами шоколадный, кофейный, ореховый, новый, «Шарлотка», «Гляссе», «Пражский».</p> <p>14. Последовательность выполнения технологических операций.</p> <p>15. Требования к качеству, использование, условия и сроки хранения.</p>
	<p>Тема 5.7 «Приготовление, назначение и подготовка к использованию белковых кремов».</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями закладки сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.</p> <p>5. Приготовление белковых кремов – сырцовый, заварной, на агаре, «Зефир».</p> <p>6. Последовательность выполнения технологических операций.</p> <p>7. Требования к качеству, использование, условия и сроки хранения.</p>
<p>ОК.03, ОК.04, ОК.07. ОК.08. ОК.11</p>	<p>Тема 5.8 «Приготовление, назначение и подготовка к использованию заварных кремов, кремов на молочных продуктах, комбинированных кремов».</p>	<p>10. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>11. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>12. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>13. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями закладки сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.</p> <p>14. Приготовление заварных кремов – крем кондитерский заварной ванильный.</p> <p>15. Приготовление кремов на молочных продуктах – из сливок, из сливок с желатином, взбитые сливки с шоколадом, ганаш, творожный, сметанный, из сыра, «Тирамису» с сыром, чиз.</p> <p>16. Приготовление комбинированных кремов – «Суперкрем», «Птичье молоко».</p> <p>17. Последовательность выполнения технологических операций.</p> <p>18. Требования к качеству, использование, условия и сроки хранения.</p>
<p>ОК.03, ОК.04, ОК.07. ОК.08. ОК.11</p>	<p>Тема 5.9 « Приготовление сахарной мастики и марципана».</p>	<p>9. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>10. Оценка качества и безопасности основных продуктов</p>

		<p>дополнительных ингредиентов, организация их хранения в момент использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <ol style="list-style-type: none"> 11. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 12. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями за сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. 13. Приготовление сахарной мастики (сырцовая, заварочная, молочная), особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. 14. Приготовление марципана (сырцовый, заварочный), особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. 15. Варианты оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
<p>ОК.03, ОК.04, ОК.07. ОК.08. ОК.11</p>	<p>Тема 5.10« Приготовление посыпок и крошек».</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов, дополнительных ингредиентов, организация их хранения в момент использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями за сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. 5. Приготовление сахарной мастики (сырцовая, заварочная, молочная), особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. 6. Приготовление посыпок и крошки, требования к качеству, условия и сроки хранения. 7. Варианты оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
<p>Раздел ЗУП «Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий»</p>		
<p>ПК 5.3 ОК.03, ОК.04, ОК.07. ОК.08. ОК.11</p>	<p>Тема 5.11 « Приготовление фаршей и начинок для хлебобулочных изделий».</p>	<ol style="list-style-type: none"> 7. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 8. Оценка качества и безопасности основных продуктов, дополнительных ингредиентов, организация их хранения в момент использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 9. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 10. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями за сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.

<p>ПК 5.3 ОК.03, ОК.04, ОК.07. ОК.08. ОК.11</p>		<p>11. Подготовка к варке или тушению продуктов для фарш мяса, печени, рыбы; приготовление фаршей, заправка со Органолептические способы определения степени готовности 12. Требования к качеству, условия и сроки хранения го фаршей</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подго оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продукт дополнительных ингредиентов, организация их хранения момента использования в соответствии с требован санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с уч их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемост соответствии с нормами закладки, особенностями за сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответс изменением выхода изделий. 5. Подготовка к варке или тушению продуктов для фарш овощей, грибов, яиц, риса; приготовление фаршей, за соусом. Органолептические способы определения ст готовности. 6. Требования к качеству, условия и сроки хранения го фаршей. 7. Приготовление начинок из повидла, мака, тв Органолептические способы определения степени готов Требования к качеству, условия и сроки хранения го начинок.</p>
<p>ПК 5.3 ОК.03, ОК.04, ОК.07. ОК.08. ОК.11</p>	<p>Тема 5.12» Приготовление теста на закваске и изделий из них. Оформление и подготовка к реализации хлебобучных изделий и хлеба».</p>	<p style="text-align: center;">Раздел 4УП</p> <p>«Приготовление теста на закваске и различных видов дрожжевого теста; приготовлений оформление и подготовка к реализации хлебобучных изделий и хлеба»</p> <p>8. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подго оборудования. 9. Оценка качества и безопасности основных продукт дополнительных ингредиентов, организация их хранения момента использования в соответствии с требован санитарных правил. 10. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с уч их сочетаемости с основным продуктом. 11. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемост соответствии с нормами закладки, особенностями за сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответс изменением выхода изделий. 12. Приготовление теста на закваске и хлеба из него, н числе и региональных. Требования к качеству, услов сроки хранения. 13. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подго оборудования.</p>

<p>ПК 5.3 ОК.03, ОК.04, ОК.07. ОК.08. ОК.11</p>	<p>Тема 5.13» Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из них. Оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба».</p>	<ol style="list-style-type: none"> 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов, дополнительных ингредиентов, организация их хранения в момент использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. 5. Приготовление теста на закваске и хлеба из него, в том числе региональных. Требования к качеству, условия и хранения. 6. Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий хлеба из него: пшеничный хлеб, пирожки печеные, ватрушки, мелкоштучные хлебобулочные изделия. Подготовка к реализации. 7. Хранение с соблюдением температурного режима
<p>ПК 5.4 ОК.03, ОК.04, ОК.07. ОК.08. ОК.11</p>	<p>Тема 5.14» Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него. Оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий».</p>	<ol style="list-style-type: none"> 8. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 9. Оценка качества и безопасности основных продуктов, дополнительных ингредиентов, организация их хранения в момент использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 10. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 11. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. 12. Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий хлеба из него, в том числе и региональных: каравай, куличи, пироги, сдобные булочки разнообразного ассортимента, ромовая баба, рулеты. Подготовка к реализации 13. Подготовка к реализации. 14. Хранение с соблюдением температурного режима.
<p>ПК 5.4 ОК.03, ОК.04, ОК.07. ОК.08. ОК.11</p>	<p>Тема 5.15» Приготовление из дрожжевого теста изделий пониженной калорийности. Оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий».</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов, дополнительных ингредиентов, организация их хранения в момент использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. 4. Приготовление изделий пониженной калорийности: булочка розовая, булочка «Алтайская», булочка «Осенняя», булочка молочная. 5. Хранение с соблюдением температурного режима
<p>ПК 5.4</p>	<p>Тема 5.16» Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 7. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.

<p>ОК.03, ОК.04, ОК.07. ОК.08. ОК.11</p>	<p>Оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий».</p>	<p>8. Оценка качества и безопасности основных продуктов, дополнительных ингредиентов, организация их хранения в момент использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>9. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>10. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями закладки сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.</p> <p>11. Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него, в том числе и региональных: крученики, слойки, повидлом, булочки конверт, книжка, ватрушка венгерская. Подготовка к реализации.</p> <p>12. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>
<p>ПК 5.4 ОК.03, ОК.04, ОК.07. ОК.08, ОК.11</p>	<p>Тема 5.17» Приготовление дрожжевого теста слабой консистенции и изделий из него. Оформление и подготовка к реализации мучных изделий».</p>	<p>7. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>8. Оценка качества и безопасности основных продуктов, дополнительных ингредиентов, организация их хранения в момент использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>9. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>10. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями закладки сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.</p> <p>11. Приготовление дрожжевого теста слабой консистенции и изделий из него, в том числе и региональных: пирожки жареные, пончики, хворост, блины, оладьи. Подготовка к реализации.</p> <p>12. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>
<p>ПК 5.4 ОК.03, ОК.04, ОК.07. ОК.08, ОК.11</p>	<p>Тема 5.18 «Приготовление изделий из сухих смесей промышленного производства (хлеб, кексы). Оформление и подготовка к реализации мучных изделий».</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов, дополнительных ингредиентов, организация их хранения в момент использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка смесей промышленного производства (сушеные овощи, семена пряностей, приправ, зерно) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями закладки сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление оригинальных пряных сортов хлеба: (фоккит, итальянские сорта хлеба (чабата); булочки с кунжутом, семенами подсолнечника «Фитнесс».</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>
<p>ПК 5.4 ОК.03, ОК.04, ОК.07. ОК.08, ОК.11</p>	<p>Раздел 5УП</p> <p>«Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из теста»</p>	
	<p>Тема 5.19» Приготовление блинчатого</p>	<p>8. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка</p>

<p>ПК 5.4 ОК.03, ОК.04, ОК.07. ОК.08, ОК.11</p>	<p>теста и изделий из него. Оформление и подготовка к реализации мучных изделий».</p>	<p>оборудования. 9. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения и момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 10. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 11. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями закладки по сезонности. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. 12. Приготовление блинчатого теста и изделий из него, в том числе и региональных: пирог блинчатый, блинчики с различными фаршами. 13. Подготовка к реализации. 14. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>
<p>ПК 5.4 ОК.03, ОК.04, ОК.07. ОК.08, ОК.11</p>	<p>Тема 5.20» Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него. Оформление и подготовка к реализации мучных изделий».</p>	<p>9. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 10. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения и момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 11. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 12. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями закладки по сезонности. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. 13. Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него в том числе и региональных: сочни с творогом, лимонный пирог с посыпкой, штрудель с изюмом. 14. Подготовка к реализации. 15. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>
	<p>Тема 5.21» Приготовление слоеного пресного теста и изделий из него. Оформление и подготовка к реализации мучных изделий».</p>	<p>7. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 8. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения и момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 9. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 10. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями закладки по сезонности. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. 11. Приготовление слоеного пресного теста и изделий из него в том числе и региональных: пирожки слоеные, кулебяки слоеные, ушки, рогалики, языки слоеные, курник. Подготовка к реализации. 12. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>
		<p>7. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 8. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения и момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p>

Тема 5.22» Приготовление вафельного теста и изделий из него. Оформление и подготовка к реализации мучных изделий».

Тема 5.23» Приготовление пряничного теста и изделий из него. Оформление и подготовка к реализации мучных изделий».

Тема 5.24» Приготовление песочного теста; полуфабрикатов и изделий из него. Оформление и подготовка к реализации».

дополнительных ингредиентов, организация их хранения в момент использования в соответствии с требованиями санитарных правил.

9. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
10. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями за сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.
11. Приготовление вафельного теста (листовое, сахарное, какао, сметанное) и изделий из него: вафельный полуфабрикат, трубочка вафельная с начинкой. Подготовка к реализации.
12. Хранение с соблюдением температурного режима.

7. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.

8. Оценка качества и безопасности основных продуктов, дополнительных ингредиентов, организация их хранения в момент использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
9. Выбор, подготовка смесей пряностей для производства пряничного теста (сухие духи) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
10. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями за сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.
11. Приготовление изделий из пряничного теста, в том числе региональных: коржики сахарные, молочные.
12. Хранение с соблюдением температурного режима.

1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.

2. Оценка качества и безопасности основных продуктов, дополнительных ингредиентов, организация их хранения в момент использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
3. Выбор, подготовка смесей пряностей для производства пряничного теста (сухие духи) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями за сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.
5. Приготовление изделий из пряничного теста, в том числе региональных: пряники, коврижки медовые.
6. Хранение с соблюдением температурного режима.

7. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.

8. Оценка качества и безопасности основных продуктов, дополнительных ингредиентов, организация их хранения в момент использования в соответствии с требованиями санитарных правил.

	<p>Тема 5.25» Приготовление воздушного теста; полуфабрикатов и изделий из него. Оформление и подготовка к реализации».</p>	<p>9. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>10. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями за сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.</p> <p>11. Приготовление песочного теста (с какао, орехами, «Б. сладкого) и изделий из него, в том числе и региональные песочные полуфабрикаты для пирожных, тортов, печенье нарезное».</p> <p>12. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> <hr/> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения в момент использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями за сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.</p> <p>5. Приготовление песочного теста и изделий из него, в том числе и региональных: печенье, формованное с помощью кондитерского мешка, кексы весовые и штучные, маффины «Курабье».</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> <hr/> <p>5. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>6. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения в момент использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>7. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>8. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями за сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением изделий.</p> <p>9. Приготовление воздушного теста и изделий из воздушный полуфабрикат, печенье воздушное «Меренги», макарони;</p> <p>Хранение с соблюдением температурного режима.</p>
<p>5.2, ПК 5.4 ОК.03, ОК.04, ОК.07, ОК.08, 10, ОК.11</p>	<p>Тема 5.26» Приготовление бисквитного теста; полуфабрикатов и изделий из него. Оформление и подготовка к реализации».</p>	<p>7. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>8. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения в момент использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p>

		<p>9. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>10. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями закладки по сезонности. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.</p> <p>11. Приготовление бисквитного теста и изделий из него, в том числе и региональных: бисквитные полуфабрикаты для пирожных и тортов (основной холодной с подогревом, «Буше, с какао-порошком, маслом, орехами), рулеты.</p> <p>12. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>
<p>5.2, ПК 5.4 ОК.03, ОК.04, ОК.07. ОК.08, ОК.10, ОК.11</p>	<p>Тема 5.27»Приготовление миндального теста; полуфабрикатов и изделий из него. Оформление и подготовка к реализации».</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения в момент использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями закладки по сезонности. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.</p> <p>5. Приготовление бисквитного теста и изделий из него, в том числе и региональных: пирог бисквитный с повидлом, петушиный, ленинградское, с маком, «Савоярди» .</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>
<p>5.2, ПК 5.4 ОК.03, ОК.04, ОК.07. ОК.08, ОК.10, ОК.11</p>	<p>Тема 5.28»Приготовление заварного теста; полуфабрикатов и изделий из него. Оформление и подготовка к реализации».</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения в момент использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями закладки по сезонности. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.</p> <p>5. Приготовление миндального теста и изделий из него, в том числе и региональных: полуфабрикат миндальный, дамы, печенье «Миндальное», «Опера».</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>
<p>5.2, ПК 5.4 ОК.03, ОК.04, ОК.07. ОК.08, ОК.10, ОК.11</p>		<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения в момент использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом</p>

	<p>сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями эстетичности и сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.</p> <p>5. Приготовление заварного теста и изделий из него, в том числе и региональных: профитроли, кольца воздушные, булочки со сливками.</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>
<p>5.2, ПК 5.4 ОК.03, ОК.04, ОК.07. ОК.08, ОК.10, ОК.11</p> <p>Тема 5.29»Приготовление крошковых полуфабрикатов».</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения в момент использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями эстетичности и сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.</p> <p>5. Приготовление крошковых полуфабрикатов: «Дачный», «Особый», «Любительский».</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>
<p>5.2, ПК 5.4 ОК.03, ОК.04, ОК.07. ОК.08, ОК.10, ОК.11</p> <p>Тема 5.30»Приготовление полуфабрикатов из сахарного и тютюпного теста. Оформление и подготовка к реализации».</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения в момент использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями эстетичности и сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.</p> <p>5. Приготовление полуфабрикатов из сахарного теста.</p> <p>6. Приготовление полуфабрикатов из тютюпного теста.</p> <p>7. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>
<p>Тема 5.31»Приготовление полуфабрикатов и изделий пониженной калорийности. Оформление и подготовка к реализации».</p>	<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения в момент использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями эстетичности и сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>5. Приготовление бисквита яблочного, пирога «Осенний», кекс яблочный.</p>

	6. Хранение с соблюдением температурного режима.
Раздел 6УП	
«Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных разнообразных»	
Тема 5.32 «Изготовление и оформление бисквитных пирожных. Подготовка к реализации».	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения и момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями и сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. 5. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов, в том числе региональных: глазированных, со сливочным кремом, фруктовыми, желейных, с белковым кремом, с кремом из сливок (нарезанные, штучные). 6. Хранение с соблюдением температурного режима. 7. Подготовка пирожных к реализации. 8. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
ПК 5.4, ПК 5.5 ОК.03, ОК.04, ОК.07, ОК.08, ОК.10, ОК.11	
ПК 5.4, ПК 5.5 ОК.03, ОК.04, ОК.07, ОК.08, ОК.10, ОК.11	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения и момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями и сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. 5. Приготовление бисквитных пирожных ассортимента: брауни, мини-рулетики, капкейки. 6. Хранение с соблюдением температурного режима. 7. Подготовка пирожных к реализации. 8. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
ПК 5.4, ПК 5.5 ОК.03, ОК.04, ОК.07, ОК.08, ОК.10, ОК.11	
ПК 5.4, ПК 5.5 ОК.03, ОК.04, ОК.07, ОК.08, ОК.10, ОК.11	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения и момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями и сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.
ПК 5.4, ПК 5.5 ОК.03, ОК.04, ОК.07, ОК.08, ОК.10, ОК.11	

ПК 5.4, ПК 5.5
ОК.03, ОК.04,
ОК.07, ОК.08,
10, ОК.11

Тема 5.33 «Изготовление и оформление песочных пирожных. Подготовка к реализации».

ПК 5.4, ПК 5.5
ОК.03, ОК.04,
ОК.07, ОК.08,
10, ОК.11

<p>изменением выхода изделий.</p> <ol style="list-style-type: none">5. Приготовление муссовых бисквитных пирожных.6. Хранение с соблюдением температурного режима.7. Подготовка пирожных к реализации.8. Требования к качеству, условия и сроки хранения
<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <ol style="list-style-type: none">2. Оценка качества и безопасности основных продуктов, дополнительных ингредиентов, организация их хранения в момент использования в соответствии с требованиями санитарных правил.3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом сочетаемости с основным продуктом.4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.5. Приготовление бисквитных пирожных: птифуры.6. Хранение с соблюдением температурного режима.7. Подготовка пирожных к реализации.8. Требования к качеству, условия и сроки хранения
<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <ol style="list-style-type: none">2. Оценка качества и безопасности основных продуктов, дополнительных ингредиентов, организация их хранения в момент использования в соответствии с требованиями санитарных правил.3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом сочетаемости с основным продуктом.4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.5. Приготовление песочных пирожных, в том числе региональных, в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные).6. Хранение с соблюдением температурного режима.7. Подготовка пирожных к реализации.8. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <ol style="list-style-type: none">2. Оценка качества и безопасности основных продуктов, дополнительных ингредиентов, организация их хранения в момент использования в соответствии с требованиями санитарных правил.3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом сочетаемости с основным продуктом.4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.

Тема 5.34 «Изготовление и оформление слоеных пирожных. Подготовка к реализации».

ПК 5.4, ПК 5.5
ОК.03, ОК.04,
ОК.07, ОК.08,
10, ОК.11

<p>5. Приготовление штучных песочных пирожных, в том числе и региональных: корзиночки с желе и фруктами, фруктовые пирожные с начинкой, кремом, со сливками, «Песочное кольцо», маффины.</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> <p>7. Подготовка пирожных к реализации.</p> <p>8. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>
<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения и момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями зрелости и сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.</p> <p>5. Приготовление муссовых песочных пирожных, в том числе и региональных.</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> <p>7. Подготовка пирожных к реализации.</p> <p>8. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>
<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения и момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями зрелости и сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.</p> <p>5. Приготовление песочных пирожных - птифуры.</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> <p>7. Подготовка пирожных к реализации.</p> <p>8. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>
<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения и момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями зрелости и сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.</p> <p>5. Приготовление слоеных пирожных, в том числе и региональных, в зависимости от применяемых отделочных материалов.</p>

	<p>полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольные квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы).</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> <p>7. Подготовка пирожных к реализации.</p> <p>8. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>
<p>Тема 5.35 «Изготовление и оформление заварных пирожных. Подготовка к реализации».</p>	<p>1..Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов, дополнительных ингредиентов, организация их хранения, момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями зрелости, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.</p> <p>5. Приготовление заварных пирожных, в том числе региональных, в зависимости от формы: трубочки (экзотические), кольца, шарики («Шу») и от отделки: глазированные, обсыпанные крошкой или сахарной пудрой.</p> <p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> <p>7. Подготовка пирожных к реализации.</p> <p>8. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>
<p>Тема 5.36 «Изготовление и оформление крошковых пирожных. Подготовка к реализации».</p>	<p>1.Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов, дополнительных ингредиентов, организация их хранения, момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями зрелости, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.</p>
<p>Тема 5.37 «Изготовление и оформление воздушных пирожных. Подготовка к реализации».</p>	<p>5. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картофельное», глазированная, обсыпная.</p>
<p>ПК 5.4, ПК 5.5 ОК.03, ОК.04, ОК.07. ОК.08, ОК.10, ОК.11</p>	<p>6. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> <p>7. Подготовка пирожных к реализации.</p> <p>8. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>
<p>ПК 5.4, ПК 5.5 ОК.03, ОК.04,</p>	<p>1.Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов, дополнительных ингредиентов, организация их хранения,</p>

ОК.07. ОК.08,
10, ОК.11

момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.

3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом сочетаемости с основным продуктом.
4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями и сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.
5. Приготовление воздушных пирожных, в том числе региональных: с кремом, одинарное, двойное, «Грибок».
6. Хранение с соблюдением температурного режима.
7. Подготовка пирожных к реализации.
8. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

ПК 5.4, ПК 5.5
ОК.03, ОК.04,
ОК.07. ОК.08,
10, ОК.11

Тема 5.38 «Изготовление и оформление миндальных пирожных. Подготовка к реализации».

1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.
2. Оценка качества и безопасности основных продуктов, дополнительных ингредиентов, организация их хранения в момент использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом сочетаемости с основным продуктом.
4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями и сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.
5. Приготовление миндальных пирожных, в том числе региональных: миндальное, «Диош», с помадой.
6. Хранение с соблюдением температурного режима.
7. Подготовка пирожных к реализации.
8. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Раздел 7УП

«Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации тортов разнообразного ассортимента»

ПК 5.4, ПК 5.5
ОК.03, ОК.04,
ОК.07. ОК.08,
10, ОК.11

Тема 5.39 «Изготовление и оформление бисквитных тортов. Подготовка к реализации».

9. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.
10. Оценка качества и безопасности основных продуктов, дополнительных ингредиентов, организация их хранения в момент использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
11. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом сочетаемости с основным продуктом.
12. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями и сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.
13. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: крем-кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрические формы, в виде рулетов. Приготовление тортов: «Бисквитно-кремовый», «Сказка», «Трюфель», «Отелло», «Кофейный», «Подарочный», «Бисквитно-фруктовый».
14. Оформление тортов в зависимости от ассортимента.
15. Подготовка тортов к реализации.

ПК 5.4, ПК 5.5
ОК.03, ОК.04,
ОК.07, ОК.08,
10, ОК.11

ПК 5.4, ПК 5.5
ОК.03, ОК.04,
ОК.07, ОК.08,
10, ОК.11

Тема 5.40 »Изготовление и оформление песочных тортов.

16. Требования к качеству, условия и сроки хранения
9. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.
10. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения и момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
11. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом сочетаемости с основным продуктом.
12. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями закладки по сезонности. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.
13. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: крем-кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрические формы, в виде рулетов. Приготовление тортов: «Бисквитно-белковым кремом и фруктовой прослойкой», «Колокольчик», «Янтарный», «Колокольчик», «Бисквитно-зефирный», «Славутич».
14. Оформление тортов в зависимости от ассортимента.
15. Подготовка тортов к реализации.
16. Требования к качеству, условия и сроки хранения
1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.
2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения и момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом сочетаемости с основным продуктом.
4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями закладки по сезонности. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.
5. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: крем-кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрические формы, в виде рулетов. Приготовление тортов: «Барвинок с творожным кремом», «Российский», «Прага», «Чайный».
6. Оформление тортов в зависимости от ассортимента.
7. Подготовка тортов к реализации.
8. Требования к качеству, условия и сроки хранения
1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.
2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения и момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.

Подготовка к реализации».

ПК 5.4, ПК 5.5
ОК.03, ОК.04,
ОК.07, ОК.08,
10, ОК.11

<p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями эстетичности и сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.</p> <p>5. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые: «Абрикотин» «Ленинградский» «Ландыш», «Песочно-кремовый».</p> <p>6. Оформление тортов в зависимости от ассортимента.</p> <p>7. Подготовка тортов к реализации.</p> <p>8. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p>
<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения в момент использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями эстетичности и сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.</p> <p>5. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые: »Пешт», «Добрынинский», «Ивушка».</p> <p>6. Оформление тортов в зависимости от ассортимента.</p> <p>7. Подготовка тортов к реализации.</p> <p>8. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p>
<p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения в момент использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями эстетичности и сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.</p> <p>5. Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые: «Листопад», «Творожный», «Песочный брусничкой».</p> <p>6. Оформление тортов в зависимости от ассортимента.</p> <p>7. Подготовка тортов к реализации.</p> <p>8. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p>

<p>ПК 5.4, ПК 5.5 ОК.03, ОК.04, ОК.07, ОК.08, 10, ОК.11</p>	<p>Тема 5.41 »Изготовление и оформление слоеных тортов. Подготовка к реализации».</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения и момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями эстетичности и сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. 5. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые: «Наполеон», «Слоеный с конфитуром», «Спортивный», «Слоеный с орехами», «Свабиан». 6. Оформление тортов в зависимости от ассортимента. 7. Подготовка тортов к реализации. 8. Требования к качеству, условия и сроки хранения
<p>ПК 5.4, ПК 5.5 ОК.03, ОК.04, ОК.07, ОК.08, 10, ОК.11</p>	<p>Тема 5.42»Изготовление и оформление заварных тортов. Подготовка к реализации».</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения и момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями эстетичности и сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. 5. Приготовление заварных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и от формы: «Заварный», «Клубничный венок», «Фруктовый». 6. Оформление тортов в зависимости от ассортимента. 7. Подготовка тортов к реализации. 8. Требования к качеству, условия и сроки хранения
<p>ПК 5.4, ПК 5.5 ОК.03, ОК.04, ОК.07, ОК.08, 10, ОК.11</p>	<p>Тема 5.43 »Изготовление и оформление воздушных и воздушно-ореховых тортов. Подготовка к реализации».</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения и момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями эстетичности и сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. 5. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов

<p>ПК 5.4, ПК 5.5 ОК.03, ОК.04, ОК.07, ОК.08, 10, ОК.11</p>	<p>Тема 5.44 «Изготовление и оформление миндальных тортов. Подготовка к реализации».</p>	<p>формы: «Полет», «Киевский», «Паутинка», «Ярославский», «Серенада».</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Оформление тортов в зависимости от ассортимента. 7. Подготовка тортов к реализации. 8. Требования к качеству, условия и сроки хранения <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов, дополнительных ингредиентов, организация их хранения в момент использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями зрелости сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. 5. Приготовление миндальных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и от форм «Миндально-фруктовый». «Крещатик», «Идеал». 6. Оформление тортов в зависимости от ассортимента. 7. Подготовка тортов к реализации. 8. Требования к качеству, условия и сроки хранения
<p>ПК 5.4, ПК 5.5 ОК.03, ОК.04, ОК.07, ОК.08, 10, ОК.11</p>	<p>Тема 5.45 «Изготовление и оформление крошковых тортов. Подготовка к реализации».</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов, дополнительных ингредиентов, организация их хранения в момент использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями зрелости сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. 5. Приготовление крошковых тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и от форм «Пингвин», «Полено», «Ночка». 6. Оформление тортов в зависимости от ассортимента. 7. Подготовка тортов к реализации. 8. Требования к качеству, условия и сроки хранения
<p>ПК 5.4, ПК 5.5 ОК.03, ОК.04, ОК.07, ОК.08, 10, ОК.11</p>	<p>Тема 5.46 «Изготовление и оформление комбинированных тортов. Подготовка к реализации».</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов, дополнительных ингредиентов, организация их хранения в момент использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями зрелости сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с

	<p>изменением выхода изделий.</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Приготовление комбинированных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и от ф «Московский», «Дачный», «Весенний», «Песочно-бисквитный», «Аленка», «Бисквитно-песочный», «Песочно-воздушный с орехами», «Бисквитно-воздушный». 6. Оформление тортов в зависимости от ассортимента. 7. Подготовка тортов к реализации. 8. Требования к качеству, условия и сроки хранения
<p>ПК 5.4, ПК 5.5 ОК.03, ОК.04, ОК.07, ОК.08, ОК.10, ОК.11</p> <p>Тема 5.47 «Изготовление и оформление муссовых тортов. Подготовка к реализации».</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения в момент использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями з сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. 5. Приготовление муссовых тортов. 6. Оформление тортов в зависимости от ассортимента. 7. Подготовка тортов к реализации. 8. Требования к качеству, условия и сроки хранения
<p>ПК 5.4, ПК 5.5 ОК.03, ОК.04, ОК.07, ОК.08, ОК.10, ОК.11</p> <p>Тема 5.48 «Изготовление и оформление жележных тортов. Подготовка к реализации».</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения в момент использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями з сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.

	5. Приготовление жележных тортов. 6. Оформление тортов в зависимости от ассортимента. 7. Подготовка тортов к реализации. 8. Требования к качеству, условия и сроки хранения
	ДЗ
	Всего

10. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.16 Требования к документации, необходимой для реализации практики:

- Локальный акт № 54 «Положение об учебной и производственной практике обучающихся»;
 - программа учебной практики;
 - календарный график;
 - график консультаций;
 - график защиты отчетов по практике.
-

4.2 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению баз практик

Реализация программы производственной практики должна проводиться на предприятиях общественного питания, на основе прямых договоров.

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка Куттер

Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада Сифон

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

*Машина для вакуумной упаковки Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием*

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

4.13 *Перечень учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы*

Основные источники:

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 (3-е изд.) учебник Академия 2018

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 (1-е изд.) учеб. пособие Академия 2018

Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (1-е изд.) учебник Академия 2018

Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (3-е изд.) учебник Академия 2018

Лабораторный практикум (1-е изд.) учеб. пособие Академия 2018

Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (3-е изд.) учеб. пособие Академия 2018

Шильман Л.З.. Технология кулинарной продукции(5-е изд.) учеб. пособие Академия 2018

Качурина Т.А. Метрология и стандартизация (6-е изд.) учеб. пособие Академия 2018

Потапова И.И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий (5-е изд.) учеб. пособие Академия 2018

Академия 2018

Дополнительные источники:

1– К.:, ООО Издательст. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. Питания. / Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. во Арий, М.: КТЦ Лада, 2008. 608 с.: ил

2. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика»

Интернет ресурсы:

[http //www.pedsovet.ru](http://www.pedsovet.ru);
[http //www.campus.ru](http://www.campus.ru);
[restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru); [http //www.COOKCHAMP.ru](http://www.COOKCHAMP.ru) (сайт соревнований);
[http//www.cook@pir.ru](http://www.cook@pir.ru);
[http//www.culinar@pir.ru](http://www.culinar@pir.ru);

4.14 Требования к руководителям практики

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и техникума, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых, соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций. Доля педагогических работников, освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Обучающиеся в период прохождения практики обязаны:

- соблюдать действующие в организации правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

5. Контроль и оценка результатов освоения ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Формой отчетности обучающегося по производственной практике является письменный отчет о выполнении работ и

приложений к отчету, свидетельствующие о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля, заполненный дневник и производственная характеристика. Обучающийся после прохождения практики защищает отчет по практике.

Письменный отчет о выполнении работ включает в себя следующие разделы:

- титульный лист;
- содержание;
- практическая часть;
- приложения.

Практическая часть отчета по практике включает главы и параграфы в соответствии с логической структурой изложения выполненных заданий по разделам курса.

Работа над отчетом по практике должна позволить руководителю оценить уровень развития следующих общих компетенций обучающегося:

- организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- решать проблемы; оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях;
- использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности;
- быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности;
- также профессиональных компетенций, в рамках освоения профессионального модуля и установленных ФГОС СПО по конкретной специальности или программой профессионального модуля.

Приложения могут состоять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например: копий документов, выдержек из отчетных материалов, статистических данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т.п.

<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами. Подготовка, уборка рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</p>	<p>Тестовый контроль; устный опрос; оценка результатов выполнения задания на производственной практике: аттестационный лист; дифференцированный зачет по производственной практике.</p>
---	--	---

<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов. Приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов. Подготовка отделочных полуфабрикатов промышленного производства. Приготовление, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных. Порционирование (комплектование), эстетичная упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями. Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ. Выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.</p>	<p>Тестовый контроль; устный опрос; оценка результатов выполнения задания на производственной практике; аттестационный лист; дифференцированный зачет по производственной практике.</p>
<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p>	<p>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов. Приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов. Подготовка отделочных полуфабрикатов промышленного производства. Приготовление, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных. Порционирование (комплектование), эстетичная упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями. Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое</p>	<p>Тестовый контроль; устный опрос; оценка результатов выполнения задания на производственной практике; аттестационный лист; дифференцированный зачет по производственной практике.</p>

	<p>оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.</p>	
<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов.</p> <p>Приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Подготовка отделочных полуфабрикатов промышленного производства.</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных.</p> <p>Порционирование (комплектование), эстетичная упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями.</p> <p>Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом</p>	<p>Тестовый контроль; устный опрос; оценка результатов выполнения задания на производственной практике;</p> <p>аттестационный лист; дифференцированный зачет по производственной практике.</p>

	требований к безопасности.	
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	<p>Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов.</p> <p>Приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Подготовка отделочных полуфабрикатов промышленного производства.</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных.</p> <p>Порционирование (комплектование), эстетичная упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями.</p> <p>Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно</p>	<p>Тестовый контроль; устный опрос; оценка результатов выполнения задания на производственной практике:</p> <p>аттестационный лист; дифференцированный зачет по производственной практике.</p>

эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.

Выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной 	Тестовый контроль; устный опрос; оценка результатов выполнения задания на

применительно к различным контекстам.	деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в	учебной практике:
---------------------------------------	---	-------------------

	<p>информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	дифференцированный зачет по учебной практике.
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; <p>адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; <p>точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; <p>оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; <p>толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих	<ul style="list-style-type: none"> - понимание значимости своей профессии 	

ценностей.		
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;	

Методические рекомендации по проведению практических занятий учебных дисциплин, модулей
Комплекты контрольно-оценочных средств учебных дисциплин, модулей